

NOUVEL[®] AG

**BEDIENUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUCTIONS FOR USE**

Sous Vide Complete-Set



Art. 402394

CE

**Technische Daten
Informations technique
Informazione tecnico
Technical informations
220-240V / 50 Hz / 1400W**



Sous Vide Complete-Set

Deutsch:..... Seite/page/pagina/page: 3-12

Français: Seite/page/pagina/page: 13-22

Italiano:..... Seite/page/pagina/page: 23-32

English: Seite/page/pagina/page: 33-42

Sicherheitsvorkehrungen

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN FÜR SOUS-VIDE-KOCHER

- Das Einsatzgebiet dieses Geräts sind Anwendungen im Haushalt und verwandte Einsatzgebiete:
- Küchenbereiche für Personal in Geschäften, Büros und andere Arbeitsumgebungen; landwirtschaftliche Anwesen; Anwendung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Bed & Breakfast Unterkünften.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben. Reinigung und Pflege des Gerätes dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern diese nicht mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Kabel ausserhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Halten Sie das Gerät und das Kabel ausserhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Reinigung und Pflege des Gerätes dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht auf einer geneigten Fläche
- Bewegen oder decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab
- Verwenden Sie das Gerät in einem ausreichenden Abstand von Wänden und Vorhängen und verwenden Sie es nicht in engen Räumen.
- Berühren Sie keine Metalloberflächen des Gerätes, solange es in Gebrauch ist, da diese heiss sind.
- Verwenden Sie Griffe und Ofenhandschuhe um das Gerät, den Kochtopf und den Deckel zu bewegen, wenn diese heiss sind.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Speisen oder Flüssigkeit im Kochgefäss.
- Seien Sie vorsichtig beim Heben des Gerätes nach dem Kochen. Heben Sie das Gerät immer von Ihnen weg, da das Gerät heiss ist und zu ernsthaften Verbrennungen führen kann. Halten Sie nie das Gesicht über dem Gerät.
- Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile reinigen oder abnehmen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf einem Herd, in einem Mikrowellenofen oder in einem Backofen
- Verwenden Sie das Gerät nicht für die Lagerung von Lebensmitteln und stellen Sie es nicht in einen Gefrierschrank oder Gefrierfach.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen, die mit dem Gerät geliefert wurden und heben Sie diese auf.
- Schalten Sie die Steckdose immer aus, bevor Sie einen Stecker ein- oder ausstecken. Ausstecken durch Ziehen am Stecker - ziehen Sie nicht am Kabel.
- Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie den Stecker ab, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und vor dem Reinigen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel, sofern dieses nicht von einem Techniker oder anderem qualifizierten Personal überprüft und geprüft wurde.
- Verwenden Sie das Gerät immer mit einer Steckdose der Spannung (nur Wechselstrom), die auf dem Gerät angegeben ist.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschl. Kinder) mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis gedacht, sofern Sie nicht durch eine für Ihre Sicherheit verantwortliche Person in der Anwendung geschult wurden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die zugänglichen Flächen können im Betrieb heiss sein.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Niemals auf oder in die Nähe von Gasflammen, Heizelementen oder in einen erhitzten Ofen stellen.

- Nicht auf andere Geräte stellen.
- Lassen Sie das Netzkabel des Geräts nicht über die Kante eines Tisches oder einer Tischplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren.

Betreiben Sie keine Elektrogeräte, wenn Kabel Schäden aufweisen oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde.

- Für zusätzlichen Schutz empfehlen wir die Verwendung einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) mit einem Auslösestrom von nicht mehr als 30mA im Stromkreis, der Ihr Gerät versorgt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über eine Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Beim Auffüllen mit Flüssigkeit achten Sie darauf, nicht über die maximale Markierung aufzufüllen. Kunststoffteile des Gerätes dürfen nicht in Flüssigkeit stehen.
- Das Gerät darf nur zum Kochen von Speisen verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als den angegebenen.
- Die Heizelementoberfläche ist nach dem Gebrauch noch heiß. Berühren Sie nicht die Metallfläche.
- Das Essen sollte vor Verwendung in einer luftdichten Plastiktüte versiegelt werden.
- Temperatur und Dauer sind entscheidend für den Kochvorgang, da einige Bakterien in der Nahrung in Abwesenheit von Sauerstoff wachsen und Toxine produzieren können. Befolgen Sie die Rezepte sorgfältig
- Wenn die zubereiteten Speisen nicht innerhalb von 4 Stunden nach dem Sous-Vide Kochen verbraucht werden, ist es vorteilhaft diese zu kochen, bis die Speisen pasteurisiert sind.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einer seiner Kundendienststellen oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden.
- Das Gerät muss über einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Bemessungsfehlerstromes von höchstens 30 mA versorgt werden.

Funktionen des Sous-Vide-Kochers

Sous-Vide-Kochen

Sous-Vide ist eine Kochmethode, die seit vielen Jahren in Restaurants beliebt ist. Sous-Vide ist ein französischer Begriff, der „unter Vakuum“ bedeutet und beschreibt Lebensmittel, die in vakuumversiegelten Beuteln verschweisst und in Wasser zubereitet werden. Die Lebensmittel werden langsam bei genau geregelten, niedrigen Temperaturen über einen langen Zeitraum gekocht, dies ergibt leckere und saftige Gerichte. Nahrungsmittel in Beuteln zu versiegeln, ermöglicht es, diese im eigenen Saft und mit anderen Zutaten wie Marinaden, Gewürzen usw. zu kochen. Vitamine, Mineralien und Säfte bleiben in den Speisen erhalten und natürliche Aromen werden intensiviert. Damit wird das Essen gesünder, zarter und schmackhafter. Fleisch, das Sous-Vide gekocht wird, wird zarter, es können somit festere und meist günstigere aber geschmacklich reichhaltigere Fleischstücke wie Kammsteak verwendet werden.

Sous-Vide-Kochen erfordert, dass Lebensmittel und Fleisch individuell verpackt, aber gleichzeitig gekocht werden; daher eignet es sich hervorragend für Familien und Gruppen mit unterschiedlichen Geschmacks- und Ernährungsbedürfnissen.

Mit der Sous Vide-Methode ist ein Verkochen des Essens kaum möglich, dennoch kann sich die Textur der Nahrungsmittel leicht verändern. Da ein Verkochen kaum möglich ist, können Mahlzeiten im Voraus gekocht werden - ideal für Familien und Events.

Bedienfeld und Bedienung





Setzen Sie Halterung (B) an die Seite des Kochgefäßes und befestigen Sie Schraube (C). Befestigen Sie das Gerät (A) an der Halterung. Füllen Sie Wasser in das Kochgefäß und beachten Sie die Min-/ Max-Markierung am Gerät. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

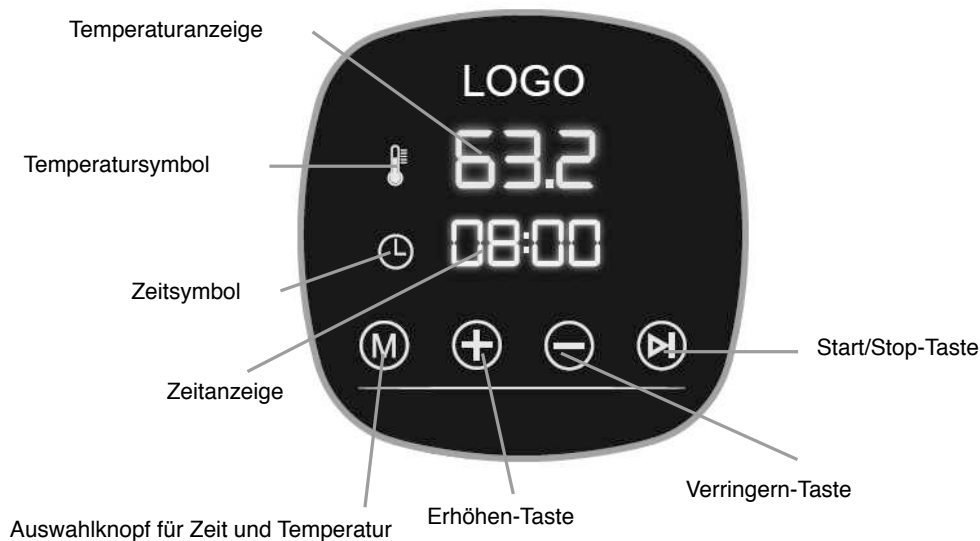
Quetschgefahr!



Warnung

Im Verlauf der Zubereitung verdunstetes Wasser während des Gebrauchs nachfüllen, so dass das Kochgefäß immer bis zur Min-Markierung mit Wasser gefüllt ist. Andernfalls könnte das

Gerät beschädigt werden.



Tasten-Beschreibung:

Start/Stop-Taste

Aktivieren des Gerätes und Beginn des Heiz-/Kochvorgangs. Beendigung des Heiz-/Kochvorgangs

Auswahl-taste

Umschalten zwischen Zeit- und Temperatureinstellung. Betätigen Sie diese Taste und halten Sie sie für 5 Sekunden gedrückt, die Temperaturanzeige wechselt zu Fahrenheit (Standardeinheit ist Grad Celsius).

Einstellknopf & :

Plus und Minus für die Zeit- und Temperatur einstellung.

In der Temperatureinstellung, einmaliges Drücken ändert die Temperatur um 0.1 °C(1°F) , zum schnellen Verringern/Erniedrigen drücken Sie Taste und halten Sie sie gedrückt.

In der Zeiteinstellung, einmaliges Drücken ändert die Zeit wie folgt:

00: 10 - 2: 00 in 1-Minuten-Schritten

2: 00 - 72: 00 in 30-Minuten-Schritten

Drücken und gedrückt halten zum schnellen Erhöhen/Verringern.

Einstellbereich












Grundeinstellung: Temperatur: 56 °C Zeit 08:00

Temperatureinstellbereich: 40~90 °C

Zeiteinstellbereich: 10min~72hours

Betrieb

Dieses Produkt ist mit einem Kochgefäßbehälter mit empfohlener Kapazität von 6 - 19 l zu verwenden, die Art des Kochgefäßes entspricht den am häufigsten in der Haushaltsküche verwendeten Geschirr.

1. Stecken Sie den Netzstecker ein, die Taste blinkt . Drücken Sie die  Taste für mindestens 5 Sekunden, die LED-Anzeige leuchtet auf, das Display zeigt die Zeit-Grundeinstellung von 08:00 und Temperatur-Grundeinstellung von 56 °C an.
2. Drücken Sie die  Taste, die Temperaturanzeige blinkt und der Benutzer kann die Taste  oder die Taste  drücken um die gewünschte Temperatur einzustellen, nach Beenden der Temperatureinstellung drücken Sie die  Taste erneut, die Zeitanzeige blinkt und der Benutzer kann die Taste  oder die Taste  drücken, um die gewünschte Zubereitungsdauer einzustellen.
3. Wenn die Dauer und die Temperatur eingestellt sind, drücken Sie die  Taste und der Zirkulator startet. Beim Aufheizvorgang zeigt die Anzeige die aktuelle Temperatur und keine Zeitanzeige an. Wenn die Umwälzpumpe die Einstelltemperatur erreicht hat, legen Sie die vakuumversiegelten Lebensmittel in das Kochgefäß. Die Restzeit wird angezeigt.
4. Zum Stoppen oder Zurücksetzen, drücken Sie die  Taste und das Display zeigt die Zeit- und Temperatur-Grundeinstellung an, das Gerät endet den Betrieb und nun wiederholen Sie Schritt 2 und 3 für eine neue Einstellung der Zeit und Temperatur.
5. Das Gerät zählt die Zeit rückwärts und signalisiert mit einem Piepen, sobald die Zeit vorbei ist. Die  Taste blinkt.

Übersicht Kochmenüs

The Temperatur: Der Sous-Vide-Kocher hat einen 40~90 °C Temperaturbereich mit Einstellmöglichkeit in 0.1 °C(1°F) iSchritten. Für verschiedene Arten von Speisen und Zubereitungsstufen sind unterschiedliche Temperaturen erforderlich. Siehe Leitfaden zur Sous-Vide-Temperatur- und Zeiteinstellung auf Seite 13-14.

Zeit: Die Kochzeit hängt von der Dicke der Lebensmittel statt vom Gewicht der Speisen ab. Die Standard-Kochzeit beträgt 8: 00 Stunden. Die Zeit kann von 30 Minuten bis 72 Stunden eingestellt werden. Für weitere Informationen finden Sie den Leitfaden zur Sous-Vide-Temperatur- und Zeiteinstellung auf Seite 13-14.

Ideale Lebensmittel für das Sous-Vide-Kochen: Fleisch ist ideal, um mit der Sous-Vide-Methode gekocht zu werden, da es zart, saftig und einen reichhaltigen Geschmack aufweist.

Rotes Fleisch - Lamm, Rindfleisch und Schweinefleisch

Geflügel - Hähnchen, Pute, Ente.

Fisch und Meeresfrüchte - Fisch, Hummer Schwänze, Jakobsmuscheln.

Gemüse - Wurzelgemüse. Kartoffel, Karotten, Pastinaken, Beete, Rüben.

Gemüse - zartes Gemüse. Erbsen, Spargel, Mais, Brokkoli, Blumenkohl, Auberginen, Zwiebeln, Squash.

Obst - festes Obst. Apfel, Birne.

Obst - zartes Obst. Mango, Pflaume, Aprikose, Pfirsich, Nektarine, Papaya, Erdbeere.

Schritte zum Sous-Vide-Kochen

Schritt 1. Würzen der Speisen

Um den Geschmack Ihres Speisen zu verbessern, können Sie Marinade, Gewürze, Kräuter, Butter oder Öl in den Vakuumbutel vor dem Versiegeln hinzufügen.

Schritt 2. Vakuumversiegeln von Lebensmitteln

Beim Sous-Vide-Kochen ist es erforderlich, die Nahrungsmittel in Beuteln vakuumzuversiegeln, um überschüssige Luft und Feuchtigkeit zu entfernen, womit der natürliche Geschmack und die ernährungsphysiologische Qualität der Speisen erhalten bleibt. Die Vakuumversiegelung bewirkt ein Öffnen der Poren in Speisen wie Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte, damit können Marinade und Gewürze leichter einwirken und es kann sich ein hervorragendes Aroma entfalten.

Sauerstoff und Feuchtigkeit in der Luft lassen Lebensmittel degradieren und an Geschmack, Textur und Nährwert verlieren. Gute, handelsübliche Vakuumsysteme entfernen Luft und Feuchtigkeit, bevor die Teile luftdicht in ein Qualitätsvakuum eingeschlossen werden.

Schritt 3. Zubereitung des Essens

Wenn die Wassertemperatur im Sous-Vide-Kocher erreicht werden, legen Sie die Beutel vorsichtig ins Wasser. Vergewissern Sie sich, dass die Beutel vollständig in Wasser untergetaucht sind und dass das Wasser leicht um die Beutel herum zirkulieren kann, damit eine gleichmässige Zubereitung gewährleistet ist.

Schritt 4. Anbraten der Speisen

Nach dem Beenden des Sous-Vide-Kochens können Sie das Erscheinungsbild und den Geschmack der Speisen durch kurzes Anbraten der Speisen nochmal verbessern. Dies ist besonders für Fleisch geeignet. Nehmen Sie das Essen aus dem Beutel. Braten Sie das Fleisch kurz in einer heissen Pfanne an. Durch das Karamellisieren von Fetten und Proteinen erhalten die Speisen extra Geschmack.

Essenszubereitung

- Alle zum Kochen mit der Sous-Vide-Methode verwendet Lebensmittel sollten von höchster Qualität und Frische sein.
- Vergewissern Sie sich vor der Verarbeitung, dass Fleisch-, Meeresfrüchte-, Geflügel- und Wild unter 5 ° C gelagert wurden. Es wird empfohlen, mit einem digitalen Lebensmittelthermometer die Temperatur zu überprüfen.
- Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittelbeutel sauber sind und nicht Schmutz oder andere Lebensmittelverunreinigungen aufweisen.

- Verwenden Sie Reinigungsmittel und warmes Wasser oder eine Desinfektionslösung, um die Arbeitsfläche zu waschen.
- Trennen Sie die Rohzubereitungsfläche vom Bereich mit den fertigen Speisen.
- Waschen Sie die Hände gut vor Beginn der Lebensmittelzubereitung.
- Bereiten Sie die Lebensmittel in die erforderlichen Dicken gemäss dem Leitfaden zur Sous-Vide-Temperatur- und Zeiteinstellung vor. Kleinere Fleischstücke werden schneller fertig.

Kochen

Zur Ermittlung der Kochzeiten und -Temperaturen verwenden Sie den Leitfaden zur Sous-Vide Temperatur- und Zeiteinstellung.

- Achten Sie darauf, dass der Kochbeutel vor dem Beginn des Kochens vollständig versiegelt ist.
- Achten Sie darauf, dass der Kochbeutel auch nach dem Ende des Kochens vollständig versiegelt ist.

Lebensmittellagerung

Wenn das Essen nicht sofort verzehrt wird, tauchen Sie den Beutel mit dem Essen in Eiswasser, zum schnellen Abkühlen. Halten Sie die Lebensmittel bis zum weiteren Verzehr gekühlt.

Leitfaden zur Sous-Vide Temperatur- und Zeiteinstellung

Die untenstehende Tabelle ist ihr Leitfaden für die Einstellung der Kochtemperaturen und -zeiten. Anpassungen für Ihren individuellen Geschmack sind möglich.

Kochtemperaturen für Fleisch (Rindfleisch, Lamm und Schweinefleisch):

Englisch: 49 °C

Rosa: 56 °C

Medium: 60 °C

Medium - gut durch: 65 °C

Gut durch: 71 °C und höher

Kochtemperaturen für Geflügel:

Mit Knochen: 82 °C

Ohne Knochen: 64 °C

Kochtemperaturen für Fisch:

Englisch: 47 °C

Rosa: 56 °C

Medium: 60 °C

Kochtemperaturen für Gemüse:

83 °C - 87 °C



Lebensmittel	Koch Temperatur	Kochdauer	Verweilzeit (Nach dem Kochen)	Dicke
Rind & Lamm				
Zarte Scheiben Lende, Schnitzel, Roastbeef, Rip- Eye, Rump, T-Bone	49 ° C oder höher 49 ° C oder höher	1 Stunde 2 Stunden	Bis zu 6 Stunden Bis zu 8 Stunden	1-2 cm 2-5 cm
Größere Scheiben Schaufel, Filet, Lammkeule, Schulter-, Bein-, Wildfleisch	49 ° C oder höher	8 Stunden	Bis zu 10 Stunden	4-6 cm
Schweinefleisch:				
Bauch	82 °C	10 Stunden	Bis zu 12 Stunden	3-6 cm
Rippen	59 °C	10 Stunden	Bis zu 12 Stunden	2-3 cm
Schweinekoteletts	56 ° C oder höher	4 Stunden	Bis zu 6 Stunden	2-4 cm
Schweinebraten	56 ° C oder höher	10 Stunden	Bis zu 12 Stunden	5-7 cm

Fortsetzung Leitfaden zur Sous-Vide Temperatur- und Zeiteinstellung

Lebensmittel	Koch Temperatur	Kochdauer	Verweilzeit (Nach dem Kochen)	Dicke
Geflügel:				
Hühnerbrust mit Knochen	82 °C	2 Stunden	Bis zu 3 Stunden	3-5 cm
Hühnerbrust ohne Knochen	64 °C	1 Stunde	Bis zu 2 Stunden	3-5 cm
Hühnchenschenkel mit Knochen	82 °C	1 ½ Stunden	Bis zu 3 Stunden	3-5 cm
Hühnchenschenkel ohne Knochen	64 °C	1 Stunde	Bis zu 2 Stunden	3-5 cm
Hühnerkeulen	82 °C	2 Stunden	Bis zu 3 Stunden	5-7 cm
Entenbrust	64 °C	2 Stunden	Bis zu 2 Stunden	3-5 cm
Fish:				
Magere Fischarten	47 ° C oder höher	1 Stunde	Bis zu 1 Stunde	3-5 cm
Fettere Fischarten	47 ° C oder höher	1 Stunde	Bis zu 1 Stunde	3-5 cm
Schalentiere:				
Garnelen	60°C	1 Stunde	Bis zu 1 Stunde	2-4 cm
Hummerschwanz	60°C	1 Stunde	Bis zu 1 Stunde	4-6 cm
Jakobsmuscheln	60°C	1 Stunde	Bis zu 1 Stunde	2-4 cm
Gemüse:				
Wurzelgemüse	83 ° C oder höher	1 Stunde	Bis zu 2 Stunden	1-5 cm
Zartes Gemüse	83 ° C oder höher	1 Stunde	Bis zu 2 Stunden	1-5 cm



Hinweis: Die Verweilzeit ist die längste empfohlene Dauer die das Essen im Sous-Vide-Kocher verbleiben kann, bevor sich die Oberflächentextur verändert.

Hinweis

- Längere Kochzeiten können zu einer veränderten Oberflächentextur der fertigen Speisen führen.
- Diese Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Längeres Kochen kann erforderlich sein, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.
- Die Dickenangaben beziehen sich auf das Lebensmittel im vakuumversiegelten Beutel.
- Kleinere Fleischstücke kochen schneller.

Fehlerbehebung

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Gerät haben, überprüfen Sie, ob Sie diese mit diesen Anweisungen lösen können.

1. **Fehlercode E1:** Wenn der Wasserstand niedriger als die MIN-Markierung am Zirkulator ist, wird der untere Wassersensor aktiviert und das Gerät stellt den Betrieb ein. Alle Symbollichter erlöschen und es wird nur Fehlercode E1 angezeigt. Schalten Sie ab und fügen Sie ausreichend Wasser zu damit der Zirkulator seinen Betrieb fortsetzt.
2. **Fehlercode E4:** Wenn der Wasserstand niedriger als die MIN-Markierung oder der Zirkulator nicht eingetaucht ist, wird der Trockengehsensor aktiviert und das Gerät stellt den Betrieb ein. Alle Symbollichter erlöschen und es wird nur Fehlercode E4 angezeigt. Sobald die Zirkulatorheizung abkühlt, wird der Zirkulator wieder arbeiten.

Technische Daten

220 - 240 V / 50 Hz / 800W

Änderungen in Design, Ausstattung, technische Daten sowie Irrtümer behalten wir uns vor.



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV.



Kein Hausmüll. Muss gemäss den lokalen Vorschriften entsorgt werden.

Sicherheitshinweise



Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Artikel mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen den Artikel nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Artikel spielen.

Wird der Artikel zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

Artikel wird im Betrieb sehr heiss – Nicht anfassen, Verbrennungsgefahr.

Reparaturen am Artikel nur durch eine Fachkraft. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Artikel nie auf heisse Flächen (Herdplatte) stellen / legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen.

Artikel ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung.

Garantie-Hinweis

Für diesen Artikel leisten wir Ihnen 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantieleistung besteht im Ersatz oder in der Reparatur eines Artikels mit Material- oder Fabrikationsfehlern. Ein Austausch auf einen neuen Artikel oder die Rücknahme mit Rückerstattung des Kaufbetrages ist nicht möglich. Von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind normale Abnutzung, gewerblicher Gebrauch, Änderung des Originalzustandes, Reinigungsarbeiten, Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen, Schäden, die auf äussere Umstände zurückzuführen oder die durch Batterien verursacht werden. Die Garantieleistung setzt voraus, dass der schadhafte Artikel mit der von der Verkaufsstelle datierten und unterzeichneten Garantiekarte oder mit der Kaufquittung auf Kosten des Käufers eingesandt wird.

Mesures de sécurité

MESURES DE SECURITE POUR CUISEUR SOUS VIDE

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et également pour les domaines suivants : les zones réservées à la cuisine pour le personnel dans les boutiques, les bureaux et autres environnements de travail ; les exploitations agricoles ; pour les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; dans les environnements de type « bed and breakfast ».
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus à condition qu'ils soient surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil de manière sûre et s'ils en comprennent les dangers associés. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et à conditions qu'ils soient surveillés. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une surface inclinée
- Ne pas déplacer ni couvrir l'appareil en fonctionnement
- Utilisez votre appareil loin des murs et des rideaux et ne pas l'utiliser dans un espace confiné.
- Ne pas toucher les surfaces métalliques de l'appareil en fonctionnement car elles vont devenir brûlantes.
- Utiliser des poignées et des gants isolants pour déplacer l'appareil, le récipient de cuisson et le couvercle lorsqu'il est chaud.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans aliments ni liquides dans le récipient de cuisson.
- Soyez prudent en soulevant l'appareil après cuisson. Toujours soulever l'appareil en le tenant éloigné de vous car il y a un risque de brûlures graves. Ne jamais placer le visage au-dessus de l'appareil.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces pour le nettoyer.
- Ne pas utiliser l'appareil sur la cuisinière, dans un four à microondes ou un four
- Ne pas utiliser l'appareil pour stocker de la nourriture et ne pas le placer dans le congélateur.
- Lire attentivement et conserver toutes les instructions fournies avec un appareil.
- Toujours mettre hors tension au niveau de la prise secteur avant de brancher ou de débrancher une prise. Retirer la prise en la saisissant - ne pas tirer sur le câble.
- Mettre hors tension et retirer la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant nettoyage.
- Ne pas utiliser votre appareil en utilisant une rallonge électrique à moins que ce câble ait été vérifié et testé par un technicien qualifié ou par une personne faisant partie du service après-vente.
- Toujours utiliser votre appareil en le branchant à une prise secteur de la tension (uniquement A.C.) indiquée sur l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) possédant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de connaissance concernant l'utilisation de l'appareil, à moins que ces personnes ne reçoivent des instructions concernant une utilisation sûre de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne jamais laisser un appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Ne pas utiliser l'appareil pour tout autre usage que l'usage prévu.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'un gaz chaud, d'un brûleur électrique ou dans un four chaud.
- Ne pas placer au-dessus d'un autre appareil.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation d'un appareil pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail ou être en contact avec quelque surface chaude que ce soit.

Ne pas faire fonctionner l'appareil si le câble d'alimentation est détérioré ou après que l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit.

- Pour obtenir une protection supplémentaire, il est recommandé d'utiliser un interrupteur à courant différentiel résiduel (RCD) avec un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA dans le circuit électrique alimentant vos appareils en électricité.
- Les appareils ne sont pas destinés à fonctionner en utilisant une minuterie externe ou un système séparé de commande à distance.
- Ne pas immerger au-delà de la marque maximum. La partie en plastique de l'appareil ne doit pas être immergée
- L'appareil est utilisé uniquement pour cuire des aliments. Ne pas utiliser l'appareil de manière mal à propos.
- La surface des éléments de chauffage peut continuer à être chaude après utilisation. Ne pas toucher la surface métallique.
- Les aliments devraient être disposés dans un sac en plastique hermétiquement fermé avant utilisation.
- La durée et la température sont des éléments critiques dans le processus de cuisson car certaines bactéries peuvent se développer dans la nourriture en absence d'oxygène et produire des toxines. Suivre rigoureusement les recettes
- Si la nourriture n'est pas consommée dans les 4 heures après la cuisson sous vide, il est préférable de poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la nourriture soit pasteurisée.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes possédant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances si elles sont supervisées ou si elles ont reçu des instructions concernant une utilisation sûre de l'appareil et si elles en comprennent les dangers associés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou toute personne aux qualifications similaires afin d'éviter les risques.
- L'appareil doit être alimenté par le biais d'un interrupteur à courant différentiel résiduel (RCD) avec un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA.

Caractéristiques du cuiseur sous vide

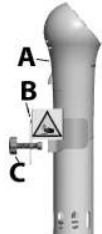
Cuisson sous vide

La cuisson sous vide est une méthode de cuisson très populaire dans les restaurants depuis plusieurs années. « Sous Vide » est un terme français consistant à placer les aliments dans une poche fermée hermétiquement et ainsi les cuire dans un bain marie. La nourriture cuit lentement à de basses températures bien précises pendant une longue période pour obtenir des plats succulents à déguster. Placer les aliments dans des poches fermées hermétiquement permet de les cuire dans leur propre jus en plus de n'importe quelle marinade, condiments, etc. que vous désirez ajouter. Les vitamines, minéraux et jus sont retenus dans les aliments et les saveurs naturelles sont intensifiées. La nourriture est ainsi meilleure pour la santé, plus tendre et savoureuse. Les plats cuits sous vide tendent à être plus tendres et meilleurs marché tout en étant très gouteux, des pièces de viande comme du paleron peuvent être utilisés.

La cuisson sous vide demande que les aliments et la viande soient mis dans les sacs en plastique individuels mais peuvent être cuits en même temps ; elle est parfaite pour les familles et les divertissements où les gens ont des goûts et des exigences nutritionnelles variés. Il est difficile de faire trop cuire des aliments en utilisant la méthode sous vide, bien que les consistances puissent être légèrement différentes. Comme il est difficile de faire trop cuire, les aliments peuvent être cuits en avance, parfait pour les repas familiaux et liés à des divertissements.

Panneau de commande et fonctionnement





Placer les supports (B) en bordure du récipient de cuisson et fixer la vis (C).
Placer l'appareil (A) dans le support. Remplir d'eau le récipient de cuisson d'eau et respecter le marquage min / max de l'appareil. Brancher ensuite la prise dans la fiche secteur.

Risque de broyage !

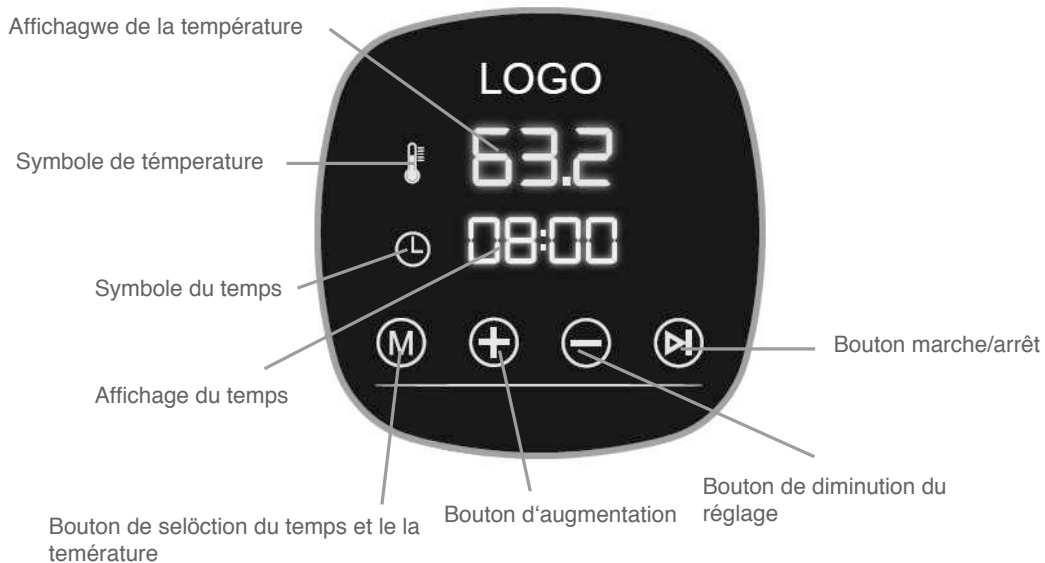


Mise en garde

L'eau s'évaporant durant la cuisson, remplir d'eau pour qu'il y ait toujours suffisamment d'eau dans le récipient de cuisson jusqu'à la marque minimum. L'appareil pourrait sinon être détérioré.



ré.



Description des boutons

Bouton marche / arrêt

activation de l'appareil et démarrage du processus de chauffage / cuisson. Annulation du processus de chauffage / cuisson

Bouton de sélection

Passage du réglage du temps au réglage de la température. Appuyer sur ce bouton et maintenir appuyé pendant 5 secondes pour changer l'affichage de la température en degrés Fahrenheit (l'affichage par défaut est l'affichage en degrés Celsius).

Bouton d'ajustement & .

Réglage pour augmenter et diminuer le temps et la température.

Dans le réglage de température, appuyer sur le bouton 1 fois et régler la température avec 0.1 °C(1°F), appuyer et maintenir appuyé pour augmenter / diminuer les valeurs rapidement.

Pour régler le temps, appuyer sur le bouton 1 fois et régler comme suit :

00:10 – 2:00 par tranches d'une minute

2:00 – 72:00 par tranches de 30 minutes

Appuyer et maintenir appuyé pour augmenter / diminuer les valeurs rapidement.

Plage de réglage












Réglages par défaut : Température : 56 °C Temps 08:00

Plage de réglage des températures 40~90 °C

Plage de réglage du temps 10min~72heures

Fonctionnement

Ce produit doit être utilisé avec un récipient de cuisson de capacité entre 6 et 19 L, la forme du récipient de cuisson est celle habituellement utilisée dans les cuisines familiales.

1. Brancher les prises, le  bouton clignote. Appuyer  sur le bouton et le maintenir appuyé pendant 5 secondes, l'affichage à LED s'allume, l'écran affiche le temps par défaut 08□00 et la température par défaut 56 °C.
2. Appuyer sur le  bouton, l'affichage de la température clignote, et l'utilisateur peut appuyer  ou  sur le bouton pour régler la température désirée, après réglage de la température, appuyer  à nouveau sur le bouton, l'affichage du temps clignote, et l'utilisateur peut appuyer sur le bouton pour régler la durée de cuisson désirée.  
3. Lorsque les réglages du temps et de la température sont terminés, appuyer sur le  bouton et le diffuseur commence à fonctionner. Il y a un processus de préchauffage avant que le temps de réglage ne soit atteint, l'affichage montre la température en temps réel pendant le processus de préchauffage et non le temps. Lorsque la température de réglage est atteinte, le diffuseur émet un signal sonore, placer alors les aliments sous vide dans le récipient de cuisson. Affichage du temps et démarrage du compte à rebours.
4. Lorsque l'utilisateur veut arrêter ou réinitialiser, appuyer sur  le bouton, et l'affichage montre le temps et la température par défaut et arrête de travailler, et répéter les étapes 2 et 3 pour régler à nouveau le temps et la température.
5. L'appareil fait le décompte du temps et émettra un signal sonore une nouvelle fois lorsque la durée sera écoulée. Le  bouton clignote.

Aperçu des menus de cuisson

Températures. Le cuiseur sous vide a une plage de température de 40 ~ 90 °C avec une sélection d'incrément de 0.1 °C(1°F) . Différentes températures sont demandées pour différents types de nourriture et pour différents degrés de cuisson. Voir le guide des températures sous vide et des durées de cuisson.

Temps. Le temps de cuisson dépend plus de l'épaisseur des aliments que de leur poids. Le temps de cuisson par défaut est 8:00 heures. Le temps peut être réglé de 30 minutes à 72 heures. Voir le guide des températures sous vide et des durées de cuisson pour avoir plus d'informations.

Aliments idéaux pour la cuisson sous vide. Les viandes sont des aliments parfaits pour être cuits en utilisant la méthode sous vide car elles sont ainsi plus tendres, succulentes et pleines de saveurs.

Viandes rouges - agneau, bœuf et porc.

Volaille - poulet, dinde, canard.

Poisson et fruits de mer - poisson, queues de homards, pétoncles géantes.

Légumes - légumes racines. Pommes de terre, carottes, panais, betteraves, navet.

Légumes - légumes tendres. Pois, asperges, maïs, brocoli, chou-fleur, aubergines, oignon, potiron.

Fruits - fruits à chair ferme. Pomme, poire.

Fruits - fruits à chair tendre. Mangue, prune, abricot, pêche, nectarine, papaye, fraise.

Etapas pour cuire sous vide

Etape 1. Assaisonner vos aliments

Pour augmenter la saveur de vos plats, vous pouvez ajouter une marinade, des épices, des herbes, du beurre ou de l'huile à l'intérieur de votre pochette sous vide avant de la fermer hermétiquement.

Etape 2. Emballer vos aliments sous vide

La cuisson sous vide requiert que les aliments soient placés dans des sacs fermés hermétiquement sous vide pour s'assurer que l'air en excès et l'humidité sont expulsés, de manière à capturer le goût naturel et la qualité nutritionnelle des aliments. L'étanchéité sous vide aide aussi à ouvrir les pores des aliments comme la viande, la volaille et les crustacés de telle façon que les marinades et autres assaisonnements sont facilement absorbés mettant ainsi les saveurs en valeur.

L'oxygène et l'humidité dans l'air provoquent une dégradation des aliments et une perte de saveur, de consistance et de valeur nutritionnelle. Les systèmes sous vide de qualité commerciale retirent l'air et l'humidité avant de sceller hermétiquement les sacs contenant les aliments pour créer un vide de qualité commerciale.

Etape 3. Cuire vos aliments

Lorsque la température de l'eau a été atteinte sous vide, placer délicatement les poches dans l'eau. S'assurer que les poches sont complètement immergées dans l'eau et que l'eau peut circuler librement autour des poches pour garantir une cuisson homogène.

Etape 4. Saisir les aliments

Lorsque la cuisson sous vide est terminée, vous pouvez vouloir saisir les aliments pour en améliorer l'apparence et les assaisonner. C'est particulièrement approprié pour les viandes. Retirer les aliments de la poche. Saisir rapidement la viande dans une poêle brûlante. Les graisses et protéines sont caramélisées pour plus de saveur.

Préparation des aliments

- Tous les aliments utilisés pour être cuits avec la méthode sous vide devraient être de haute qualité et très frais.

- S'assurer que tous les aliments, les crustacés, la volaille et le gibier ont été stockés à moins de 5°C avant de démarrer la préparation. Il est recommandé d'utiliser un thermomètre alimentaire numérique pour contrôler la température.
- S'assurer que les poches d'aliments sont propres et qu'elles n'ont pas été contaminées par de la saleté ou autres contaminants d'aliments.
- Utiliser du détergent et de l'eau chaude ou une solution désinfectante pour nettoyer la zone de préparation des aliments.
- Séparer la zone de préparation des ingrédients crus de la zone des produits finis
- Bien se laver les mains avant de commencer toute préparation alimentaire.
- Préparer les aliments à l'épaisseur recommandée dans le guide des températures sous vide et des durées de cuisson des pages 13 - 14. De la viande coupée en petits morceaux cuira plus vite.

Cuisson

Utiliser le guide des températures sous vide et des durées de cuisson pour les déterminer.

- S'assurer que la poche de cuisson est complètement fermée hermétiquement avant de commencer le processus de cuisson.
- S'assurer que la poche de cuisson est complètement fermée hermétiquement lorsque la cuisson est finie.

Stockage

Si les aliments ne vont pas être consommés immédiatement, plonger la poche contenant les aliments dans de l'eau glacée pour baisser rapidement la température. Mettre au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Guide des températures et des durées de cuisson sous vide

Le tableau ci-dessous est un guide de réglage des températures et des durées de cuisson. Vous pouvez avoir à ajuster les aliments à vos propres goûts.

Températures de cuisson de la viande (bœuf, agneau, porc) :

Saignant : 49°C

Medium saignant : 56°C

A point : 60°C

Medium bien cuit : 65°C

Bien cuit : 71°C et plus

Températures de cuisson pour la volaille :

Avec os : 82°C

Sans os : 64°C

Température de cuisson pour le poisson :

Saignant : 47°C

Medium saignant : 56°C

A point : 60°C

Température générale pour légumes :

83°C - 87°C

Aliments	Cuisson temperature	Cuisson temps	Temps de maitien (après cuisson)	Epaisseur
Bœuf & agneau				
Morceaux tendres Filet mignon, escalopes, faux-filet, Côtes, rumsteck, aloyau	49°C ou supérieur	1 heure	Jusqu'à 6 heures	1 - 2 cm
	49°C ou supérieur	2 heures	Jusqu'à 8 heures	2 - 5 cm
Morceaux plus fermes Palette, paleron, gigot d'agneau, Epaule, jarret, gibier viandes	49°C ou supérieur	8 heures	Jusqu'à 10 heures	4 - 6 cm
PORC:				
Poitrine	82°C	10 heures	Jusqu'à 12 heures	3-6 cm
Côtes	59°C	10 heures	Jusqu'à 12 heures	2-3 cm
Côtelettes de porc	56°C ou supérieur	4 heures	Jusqu'à 6 heures	2-4 cm
Rôti de porc	56°C ou supérieur	10 heures	Jusqu'à 12 heures	5-7 cm

Guide des températures et des durées de cuisson sous vide, suite

Aliments	Cuisson temperature	Cuisson temps	Temps de maitien (après cuisson)	Epaisseur
Volaille :				
Filet de poulet avec os	82°C	2 heures	Jusqu'à 3 heures	3-5 cm
Filet de poulet sans os	64°C	1 heure	Jusqu'à 2 heures	3-5 cm
Cuisse de poulet avec os	82°C	1½ heure	Jusqu'à 3 heures	3-5 cm
Cuisse de poulet sans os	64°C	1 heure	Jusqu'à 2 heures	3-5 cm
Cuisses de poulet	82°C	2 heures	Jusqu'à 3 heures	5-7 cm
Magret de canard	64°C	2 heures	Jusqu'à 2 heures	3-5 cm
Poisson :				
Poisson maigre	47°C ou supérieur	1 heure	Jusqu'à 1 heure	3-5 cm
Poisson gras	47°C ou supérieur	1 heure	Jusqu'à 1 heure	3-5 cm
Crustacés :				
Crevette	60°C	1 heure	Jusqu'à 1 heure	2-4 cm
Queue de homard	60°C	1 heure	Jusqu'à 1 heure	4-6 cm
Pétoncles géantes	60°C	1 heure	Jusqu'à 1 heure	2-4 cm
Legumes :				
Légumes-racines	83°C ou supérieur	1 heure	Jusqu'à 2 heures	1-5 cm
Légumes tendres	83°C ou supérieur	1 heure	Jusqu'à 2 heures	1-5 cm

Note : La durée de maintien représente la période proposée la plus longue pendant laquelle les aliments doivent rester dans le cuiseur sous vide avant que la consistance commence à se modifier.

Note :

- Des durées de cuisson plus longues peuvent modifier la consistance des produits finis.
- Ces durées et températures sont des lignes directrices. Il se peut que la cuisson doive être poursuivie pour que le résultat désiré soit atteint.
- Toutes les épaisseurs sont mesurées une fois les aliments mis sous vide.
- Des morceaux de viandes moins épais cuiront plus vite.

Résolution de problèmes

Pour tout problème que ce soit avec votre appareil, vérifiez si ces instructions de dépannage résolvent le problème.

1. **Code erreur E1 :** si le niveau d'eau est en-dessous de la marque MIN sur le diffuseur, le détecteur de bas niveau d'eau sera activé et le fonctionnement sera stoppé. Tous les symboles ont disparu et seul le code erreur E1 est affiché. Mettre hors tension et ajouter suffisamment d'eau, le diffuseur reprendra son travail.
2. **Code erreur E4 :** Lorsque le niveau d'eau est en-dessous de la marque MIN ou si le diffuseur n'est pas immergé dans l'eau et que le détecteur de bas niveau d'eau ne s'est pas enclenché, le détecteur de fonctionnement à sec sera activé et le fonctionnement sera stoppé. Tous les symboles ont disparu et seul le code erreur E4 est affiché. Le diffuseur reprendra le travail lorsque le radiateur du diffuseur sera refroidi.

Informations technique

220 - 240 V / 50 Hz / 800W

Sous réserve d'erreurs ou de modifications dans le design, l'équipement et la fiche technique.



Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM.



Ne pas jeter avec les ordures ménagères. Respecter les directives locales concernant la mise en décharge.

Consignes de sécurité



This item is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the item by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the item.

No warranty for any possible damage can be accepted if the item is used for improper purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.

The item will become very hot during use – Do not touch, otherwise you may burn yourself.

Only trained personnel should repair the item. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.

Never put the item on hot surfaces or near open flames.

The item is designed for household use and not for industrial operation.

Conseils concernant de garantie

Pour cet article, nous accordons une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. La prestation de garantie couvre le remplacement ou la réparation d'un article présentant des défauts de matériel ou de fabrication. Tout échange contre un article neuf ou reprise avec remboursement est impossible. Sont exclus des prestations de garantie l'usure normale, l'utilisation à des fins commerciales, la modification de l'état d'origine, les opérations de nettoyage, les conséquences d'une utilisation impropre ou un endommagement par l'acheteur ou des tiers, les dommages provoqués par des circonstances extérieures ou occasionnés par des piles. La prestation de garantie nécessite que l'article défectueux soit retourné aux frais de l'acheteur, accompagné du bon de garantie daté et signé par le point de vente ou de la preuve d'achat.

Precauzioni per la sicurezza

PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA DEL SISTEMA DI COTTURA SOUS VIDE

- Il presente apparecchio è destinato all'uso domestico e per applicazioni simili quali: aree ristoro per lo staff in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro; casali; per clienti in hotel, motel e altri tipi di ambienti residenziali; ambienti tipo Bed&Breakfast.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni in su qualora debitamente supervisionati e istruiti rispetto all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e qualora ne comprendano i rischi connessi. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini inferiori agli 8 anni e privi di supervisione. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata di bambini con un'età inferiore a 8 anni. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata di bambini con un'età inferiore a 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini.
- Non mettere in funzione il dispositivo su una superficie inclinata.
- Non muovere o coprire il dispositivo mentre è in funzione.
- Utilizzare il dispositivo lontano da pareti e tende e non utilizzarlo in spazi ristretti.
- Non toccare le superfici di metallo del dispositivo mentre è in funzione poiché scottano.
- Utilizzare manici e presine per spostare il dispositivo, la padella e il coperchio quando sono caldi.
- Non mettere in funzione il dispositivo senza mettere cibo o liquidi nell'apposito recipiente per la cottura.
- Fare attenzione nel sollevare il dispositivo dopo aver cucinato. Tenere sempre lontano il dispositivo quando lo si solleva poiché esso è molto caldo e può provocare gravi ustioni. Non collocare mai il viso sul dispositivo.
- Estrarre la spina del dispositivo se non utilizzato e prima di procedere alla pulizia. Far raffreddare il dispositivo prima di inserire o togliere i componenti per pulirli.
- Non utilizzare il dispositivo sui fornelli, in un microonde o in un forno.
- Non utilizzare il dispositivo per conservare gli alimenti, né collocarlo nel congelatore.
- Leggere attentamente e conservare tutte le istruzioni fornite con l'apparecchio.
- Spegnerne sempre la corrente della presa prima di inserire o rimuovere la spina. Rimuovere afferrando la presa: non tirare il cavo.
- Spegnerne la corrente e rimuovere la spina quando l'apparecchio non è in funzione e prima di procedere alla pulizia.
- Non utilizzare l'apparecchio con una prolunga a meno che tale prolunga non sia stata controllata e testata da un tecnico qualificato o dall'assistenza.
- Utilizzare sempre l'apparecchio con una presa con il voltaggio (solo AC) riportato sull'apparecchio stesso.
- Il presente apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o che non dispongano dell'esperienza e della conoscenza necessarie, a meno che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile per la loro sicurezza e che impartisca loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per evitare che essi giochino con l'apparecchio.
- La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio per uno scopo diverso da quello previsto.
- Non collocare o utilizzare il dispositivo su o vicino a fornelli elettrici o a gas che siano caldi o a forni accesi.
- Non collocare su altri apparecchi.

- Non far pendere il cavo della spina dell'apparecchio sul bordo di un tavolo o di una panca ed evitare che tocchi superfici calde.

Non mettere mai in funzione un apparecchio elettrico se la spina è danneggiata o nel caso in cui l'apparecchio stesso si danneggi.

- Per una protezione ulteriore, si consiglia di utilizzare un interruttore differenziale (RCD) avente una corrente di esercizio non superiore ai 30mA nell'alimentazione del circuito elettrico degli apparecchi.
- Questi apparecchi non sono destinati a essere utilizzati in nessun modo con l'ausilio di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato. Non riempire oltre il limite massimo contrassegnato. La parte in plastica dell'apparecchio non deve essere coperta.
- L'apparecchio è destinato solamente alla cottura di alimenti. Non utilizzare scorrettamente l'apparecchio.
- La superficie riscaldante è soggetta a residui di calore dopo l'uso. Non toccare la superficie di metallo.
- Si consiglia di sigillare gli alimenti in un sacchetto di plastica sottovuoto prima dell'uso.
- I tempi di cottura e la temperatura sono elementi critici nel processo di cottura poiché, in assenza di ossigeno, è possibile che proliferino batteri e si producano quindi tossine. Attenersi attentamente alle ricette.
- Qualora non si consumino le pietanze entro 4 ore dalla cottura con sous vide, è meglio cuocere il cibo fino a pastorizzarlo.
- Questi apparecchi possono essere utilizzati da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate nel caso in cui dispongano dell'esperienza e della conoscenza necessarie e qualora debitamente supervisionati e istruiti rispetto all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e qualora ne comprendano i rischi connessi.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da parte del produttore, del personale dell'assistenza clienti o di una persona ugualmente qualificata per evitare di incorrere in pericoli.
- L'apparecchio deve essere alimentato mediante un interruttore differenziale (RCD) avente una corrente di esercizio residua stimata non superiore ai 30 mA.

Caratteristiche del sistema di cottura Sous Vide

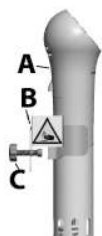
Cucinare con Sous Vide

Sous Vide è stato un metodo di cottura popolare nei ristoranti per molti anni. Sous Vide è un termine francese che significa 'sottovuoto' e descrive pietanze sigillate in sacchetti sottovuoto e cucinate in un forno ad acqua. Gli alimenti cuociono lentamente a una bassa temperatura ben precisa per un lungo periodo di tempo per ottenere pietanze succulente e squisite. La sigillatura degli alimenti in un sacchetto ne consente la cottura nei loro stessi liquidi, oltre alle marinature, ai condimenti, ecc. che si desidera aggiungere. Le pietanze trattengono le vitamine, i minerali e i liquidi, intensificandone in tal

modo il gusto naturale. Questo consente al cibo di essere più sano, più morbido e saporito. Le carni cotte con il metodo sous vide tendono ad essere più tenere; è possibile utilizzare carni più dure e generalmente più economiche, ma ad ogni modo molto saporite, come ad esempio la spalla di manzo. La cottura con sous vide richiede la sigillatura separata degli alimenti e delle carni che, tuttavia, possono essere cotti contemporaneamente; è perfetto per le famiglie e durante gli eventi quando ci sono persone con gusti diversi e richieste alimentari differenti. È difficile scuocere i cibi usando il metodo Sous Vide, anche se è possibile che la consistenza cambi leggermente. Dato la difficoltà di scuocere i cibi, il prodotto permette di cucinare in anticipo, rivelandosi perfetto quindi per pranzi di famiglia ed eventi.

Features of Sous vide cooker





Collocare il supporto (B) al pari del bordo del recipiente per la cottura e fissare la vite (C). Collocare il dispositivo (A) nel supporto. Riempire l'apposito contenitore di acqua e attenersi al limite massimo/minimo contrassegnato sul dispositivo. In seguito, inserire la spina nella presa.

Pericolo di schiacciamento!



Attenzione

Durante l'uso, versare di nuovo l'acqua evaporata in modo che il recipiente per la cottura sia sempre pieno fino al limite massimo/minimo contrassegnato. In caso contrario, il dispositivo

potrebbe danneggiarsi.



Descrizione pulsanti

Pulsante avvio/arresto

attivazione del dispositivo e inizio del processo di riscaldamento/cottura. Annullamento del processo di riscaldamento/cottura.

Pulsante di selezione

passa dall'impostazione della durata a quella della temperatura. Premendo questo pulsante e mantenendolo premuto per 5 secondi si passerà alla visualizzazione in gradi Fahrenheit sull'indicatore della temperatura (di default l'indicatore è in gradi Celsius).

Pulsante di regolazione & :

per aumentare e diminuire l'impostazione della durata e della temperatura.

Per l'impostazione della temperatura, premere il pulsante 1, la durata e la temperatura si regolano come segue 0,1 °C(1°F) , premere e mantenere premuto per aumentare/diminuire velocemente.

Per l'impostazione della durata, premere il pulsante 1, la durata si regola come segue:

00:10 – 2:00 in intervalli di 1 minuto

2:00 – 72:00 in intervalli di 30 minuti

Premere e mantenere premuto per aumentare/diminuire velocemente.

Intervalli impostabili












Impostazione predefinita: Temperatura: 56 °C Durata: 08:00

Intervalli impostabili per la temperatura: 40~90 °C

Intervalli impostabili per la durata: 10 min.~72 ore

Messa in funzione

Il presente prodotto deve essere utilizzato insieme all'apposito recipiente per la cottura avente una capacità di 6 – 19L, la forma del recipiente è quella maggiormente utilizzata in cucine domestiche.

1. Inserire la spina nella presa; il pulsante  lampeggerà. Premendo il pulsante  e mantenendolo premuto per 5 secondi, il display a LED si illuminerà, il display mostrerà di default la durata 08:00 e la temperatura 56 °C.
2. Premendo il pulsante , l'indicatore della temperatura lampeggerà e l'utente potrà premere il pulsante  o  per regolare la temperatura desiderata; dopo aver regolato la temperatura, premere di nuovo il pulsante , l'indicatore della durata lampeggerà e l'utente potrà premere il pulsante  o  per regolare la durata desiderata per la cottura.
3. Una volta terminata l'impostazione della durata e della temperatura, premere il pulsante  e il circolatore inizierà a funzionare. Prima dell'impostazione della durata, avviene un processo di pre-riscaldamento, il display indica in tempo reale la temperatura durante il processo di pre-riscaldamento e non viene visualizzata la durata. Quando viene raggiunta la temperatura impostata, il circolatore emette un beep; collocare quindi gli alimenti sottovuoto nel recipiente per la cottura. Si visualizzerà così la durata e inizierà il conto alla rovescia.
4. Per fermare o resettare, premere il pulsante  e il display mostrerà la durata e la temperatura predefinite e smetterà di funzionare; ripetere il passaggio 2 e 3 per impostare di nuovo durata e temperatura.
5. Il dispositivo effettuerà un conto alla rovescia ed emetterà di nuovo un beep quando il tempo è terminato. Il pulsante  lampeggerà.

Panoramica dei possibili menù

Temperature. Il sistema di cottura Sous vide presenta un intervallo di temperatura tra 40~90 °C, con un incremento graduale di 0,1 °C(1°F) . Sono necessarie temperature differenti a seconda del tipo di cibo e del diverso grado di cottura. Si veda la guida alle temperature e ai tempi di cottura Sous Vide.

Durata. La durata della cottura dipende dallo spessore del cibo piuttosto che dal peso dello stesso. La durata predefinita per la cottura è di 8 ore. È possibile impostare una durata compresa tra i 30 minuti e le 72 ore. Per maggiori informazioni si veda la guida alle temperature e ai tempi di cottura Sous Vide.

Cibi ideali da cucinare con Sous Vide. La carne è l'ideale da cucinare con il metodo sous vide poiché è tenera, succosa e saporita.

Carni rosse - Agnello, manzo e maiale.

Carni bianche - Pollo, tacchino, anatra.

Pesce e frutti di mare - Pesce, code d'aragosta, capesante.

Verdure - Tuberi. Patate, carote, pastinaca, barbabietole, rape.

Verdure - Verdure tenere. Piselli, asparagi, mais, broccoli, cavolfiore, melanzana, cipolle, zucca.

Frutta - Frutta dura. Mela, pera.

Frutta - Frutta morbida. Mango, prugna, albicocca, pesca, nettarina, papaya, fragola.

Fasi per cucinare con Sous Vide

Fase 1. Condimento delle pietanze

Per incrementare il sapore delle pietanze, si potrebbe scegliere di marinarle o aggiungere spezie, erbe, burro o olio al sacchetto sottovuoto prima di sigillarlo.

Fase 2. Sigillatura sottovuoto delle pietanze

La cottura con Sous Vide richiede di sigillare in sacchetti sottovuoto le pietanze per assicurare l'eliminazione dell'aria e dell'umidità in eccesso in modo da mantenere il sapore naturale e la qualità nutrizionale del cibo. La sigillatura sottovuoto contribuisce inoltre all'apertura dei pori in alimenti quali carne, pollame e frutti di mare per far sì che le marinature e i condimenti siano assorbiti più facilmente in modo da esaltarne il gusto.

L'ossigeno e l'umidità dell'aria provocano un deterioramento del cibo e una perdita di sapore, consistenza e valore nutritivo. I sistemi sottovuoto con qualità commerciale rimuovono l'aria e l'umidità prima di sigillare ermeticamente gli articoli, creando così un sottovuoto della suddetta qualità.

Fase 3. Cottura delle pietanze

Quando è stata raggiunta la temperatura dell'acqua nel sous vide, collocare con cautela i sacchetti nell'acqua. Assicurarsi che i sacchetti siano completamente immersi nell'acqua e che l'acqua possa circolare facilmente nei sacchetti anche per la cottura.

Fase 4. Rosolare le pietanze

Una volta terminato il sottovuoto sous vide, si potrebbe desiderare di completare il tutto rosolando le pietanze per migliorare l'aspetto e il sapore delle stesse. Ciò è particolarmente adatto alla carne. Rimuovere il cibo dal sacchetto. Rosolare velocemente la carne in una padella bollente. Questo procedimento caramellizzerà i grassi e le proteine per ottenere un gusto ancora più intenso.

Preparazione delle pietanze

- Tutti gli alimenti utilizzati per la cottura mediante il metodo Sous Vide dovrebbe essere della massima qualità e freschezza.
- Assicurarsi che tutte le carni, i frutti di mare, il pollame e la selvaggina siano stati conservati a meno di 5 °C prima di iniziare la preparazione. Si consiglia di utilizzare un termometro digitale per alimenti per controllare la temperatura.
- Assicurarsi che i sacchetti delle pietanze siano puliti e non siano stati contaminati da sporco o altri agenti contaminanti del cibo.
- Utilizzare un detergente e acqua calda oppure una soluzione igienizzante per lavare l'area di preparazione del cibo.

- Separare l'area di preparazione degli ingredienti crudi da quella del prodotto finito.
- Lavarsi bene le mani prima di iniziare la preparazione delle pietanze.
- Preparare le pietanze in base allo spessore consigliato nella guida alle temperature e ai tempi di cottura Sous Vide a pagina 13-14. La carne cuocerà più velocemente se tagliata in pezzi più piccoli.

Cottura

Utilizzare la guida alle temperature e ai tempi di cottura Sous Vide per informazioni sui tempi e sulle temperature di cottura.

- Assicurarsi che il sacchetto di cottura sia completamente sigillato prima di iniziare con la cottura stessa.
- Assicurarsi che il sacchetto di cottura sia ancora completamente sigillato una volta terminata la cottura.

Conservazione

Qualora le pietanze non vengano consumate immediatamente, immergere il sacchetto con gli alimenti in acqua ghiacciata per ridurre velocemente la temperatura. Lasciar raffreddare fino a quando necessario.

Guida alle temperature e ai tempi di cottura Sous Vide

La tabella riportata in basso è una guida per impostare le temperature e i tempi di cottura. Potrebbe essere necessario adeguarla ai propri gusti.

Temperature di cottura per la carne (manzo, agnello e maiale):

Al sangue: 49 °c

Media al sangue: 56 °c

Media: 60 °c

Media ben cotta: 65 °c

Ben cotta: da 71°c in su

Temperature di cottura per pollame:

Non disossato: 82 °c

Disossato: 64 °c

Temperature di cottura per il pesce:

Crudo: 47 °c

Mezzo crudo: 56 °c

Media: 60 °c

Temperatura generale per le verdure:

83 °C - 87 °c

Alimenti	Temperatura Di cottura	Tempi Di cottura	Tempo di preservazione (Dopo la cottura)	Spessore
Manzo & agnello				
Tagli teneri Filetto, cotoletta, lombata, Costata di manzo, fesa, fiorentina	49 °C o più alta	1 ora	1 ora	1-2 cm
Tagli duri Copertina, collo, cosciotto d'agnello, spalla, stinco, Selvaggina	49 °C o più alta	2 ore	2 ore	2-5 cm
	49 °C o più alta	8 ore	8 ore	4-6 cm
Maiale:				
Pancia	82 °C	10 ore	Fino a 12 ore	3-6 cm
Costolette	59 °C	10 ore	Fino a 12 ore	2-3 cm
Cotoletta	56 °C o più alta	4 ore	Fino a 6 ore	2-4 cm
Porchetta	56 °C o più alta	10 ore	Fino a 12 ore	5-7 cm

Continuazione della guida alle temperature e ai tempi di cottura Sous Vide

Alimenti	Temperatura Di cottura	Tempi Di cottura	Tempo di preservazione (Dopo la cottura)	Spessore
Pollame:				
Petto di pollo non disossato	82 °C	2 ore	Fino a 3 ore	3-5 cm
Petto di pollo disossato	64 °C	1 ora	Fino a 2 ore	3-5 cm
Sovracoscia di pollo non disossata	82 °C	1½ ora	Fino a 3 ore	3-5 cm
Sovracoscia di pollo disossata	64 °C	1 ora	Fino a 2 ore	3-5 cm
Cosce di pollo	82 °C	2 ore	Fino a 3 ore	5-7 cm
Petto d'anatra	64 °C	2 ore	Fino a 2 ore	3-5 cm
Pesce:				
Pesce magro	47 °C o più alta	1 ora	Fino a 1 ora	3-5 cm
Pesce grasso	47 °C o più alta	1 ora	Fino a 1 ora	3-5 cm
Molluschi e crostacei:				
Gamberi	60°C	1 ora	Fino a 1 ora	2-4 cm
Coda d'aragosta	60°C	1 ora	Fino a 1 ora	4-6 cm
Capesante	60°C	1 ora	Fino a 1 ora	2-4 cm
Verdure:				
Tuberi	83 °C o più alta	1 ora	Fino a 2 ore	1-5 cm
Verdure tenere	83 °C o più alta	1 ora	Fino a 2 ore	1-5 cm

Nota: il tempo di preservazione rappresenta il periodo consigliato massimo in cui le pietanze possono rimanere nel sistema di cottura sous vide prima che la consistenza inizi a cambiare.

Nota

- Tempi di cottura più lunghi potrebbero alterare la consistenza delle pietanze cotte.
- I presenti tempi di cottura e temperature sono a titolo indicativo. Potrebbe essere necessaria una maggiore cottura per ottenere i risultati auspicati.
- Tutti gli spessori sono misurati dopo che le pietanze sono state sigillate sottovuoto.
- La carne cuocerà più velocemente se tagliata in pezzi più piccoli.

Risoluzione dei problemi:

In caso di problemi con il macchinario, verifica se le presenti istruzioni per la risoluzione dei problemi risolvono la questione.

1. **Codice errore E1:** quando il livello dell'acqua è inferiore al limite MIN contrassegnato sul circolatore, il sensore che rileva un basso livello dell'acqua verrà attivato e si interromperà il funzionamento. Tutti i simboli si sono spenti e si visualizza solamente il codice dell'errore E1. Spegner e aggiungere sufficiente acqua, il circolatore riprenderà a funzionare.
2. **Codice errore E4:** quando il livello dell'acqua è inferiore al limite MIN contrassegnato o il circolatore non è immerso nell'acqua e il sensore che rileva la scarsità d'acqua non è riuscito ad attivarsi, il sensore che rileva l'assenza d'acqua verrà attivato e si interromperà il funzionamento. Tutti i simboli si sono spenti e si visualizza solamente il codice dell'errore E4. Il circolatore riprenderà a funzionare quando la ventola si sarà raffreddata.

Informazione tecnico

220 - 240 V / 50 Hz / 800W

Ci riserviamo il diritto di modifiche nel design, equipaggiamento e dati tecnici nonché di eventuali errori.



In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC.



Non smaltire tra i rifiuti domestici. Deve essere smaltito secondo le norme locali.

Direttive di sicurezza



Questo articolo non è ideato per essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che non abbiano ricevuto un'introduzione su come utilizzare il articolo da parte di una persona responsabile per la loro incolumità.

I bambini dovrebbero essere tenuti sotto osservazione per assicurare che non giochino con il articolo o con l'imballaggio.

Nel caso in cui l'articolo venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

Durante il funzionamento l'articolo diventa particolarmente caldo – Non toccare: pericolo di ustione.

Le riparazioni degli articoli devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Non mettere mai l'articolo sopra superfici calde né vicino a fiamme libere.

L'articolo è stato costruito per l'uso domestico.

Dichiarazione de garanzia

Questo articolo è provvisto di una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia include la sostituzione oppure la riparazione di un articolo con difetti di materiale o di fabbricazione. Sono escluse la sostituzione con un nuovo articolo oppure la restituzione con rimborso dell'importo d'acquisto. La garanzia è esclusa in caso di normale usura, uso commerciale, modifica dello stato originale, lavori di pulizia, conseguenze derivanti da un utilizzo inappropriato oppure danni provocati dall'acquirente o da terze persone, danni da ricondurre ad eventi esterni o arrecati da batterie. La garanzia presuppone che le spese di spedizione dell'articolo danneggiato insieme al certificato di garanzia firmato e datato dal punto vendita oppure insieme alla ricevuta d'acquisto siano a carico dell'acquirente.

Safety Precautions

SAFETY PRECAUTIONS FOR SOUS VIDE COOKER

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - -farm houses;
 - -by client in hotels, motels and other residential type environment;
 - -bed and breakfast type environments.
- 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. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Do not operate the unit on an inclined surface
- Do not move or cover the unit whilst in operation
- Use your unit well away from walls and curtains, and don't use in confined spaces.
- Do not touch any metal surfaces of the unit while it is in use as they will be hot.
- Use handles 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 vessel.
- Be careful when lifting the unit after cooking. Always lift the unit away from you as unit 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.
- 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.
- Turn the power off and remove the plug when the appliance is not in use and before cleaning.
- 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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 element or on 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 bench top or touch any hot surface.
- Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or after the appliance has been damaged in any manner.
- For additional protection, recommend the use of a residual current device (RCD) with a tripping current not exceeding 30mA in the electrical circuit supplying power to your appliances.

- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not immerse beyond the max marking. The plastic part of appliance must not be immersed
- The appliance is used to cook food only. Do not misuse the appliance.
- The heating element surface is subject to residual heat after use. Do not touch the metal surface.
- Food should be sealed in an airtight plastic bag before using.
- Time and temperature are critical in the cooking process because some bacteria can grow in food in the absence of oxygen and produce toxin. Closely follow the recipes carefully
- If the food will not be consumed within 4 hours after sous vide cooking, it is beneficial to cook until the food is pasteurized.
- 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
- 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.
- The appliance must be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.

Features of Sous vide cooker

Sous Vide Cooking

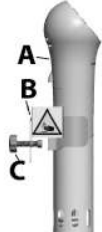
Sous Vide has been a popular cooking method in restaurants for several years. Sous Vide is a French term which means 'under vacuum' and describes food placed in vacuum sealed pouches and cooked in a water oven. Food slowly cooks at precise low temperatures over a long period of time to achieve succulent, superb tasting meals. Sealing foods inside pouches allows it to cook in its own juices in addition to any marinades, seasonings etc you wish to add. Vitamins, minerals and juices are retained within the food and natural flavours are intensified. This allows the food to be healthier, more tender and flavoursome. Meats cooked in a sous vide tend to be more tender, tougher and mostly cheaper yet flavour filled cuts of meats such as chuck steak can be used.

As sous vide cooking requires foods and meats to be sealed individually, yet cooked at the same time; it is perfect for families and entertaining when there are people with varied tastes and nutritional requirements.

It is difficult to overcook using the Sous Vide method, although textures can change slightly. As it's difficult to overcook, it allows food to be cooked ahead of time, perfect for family meals and entertaining.

Features of Sous vide cooker





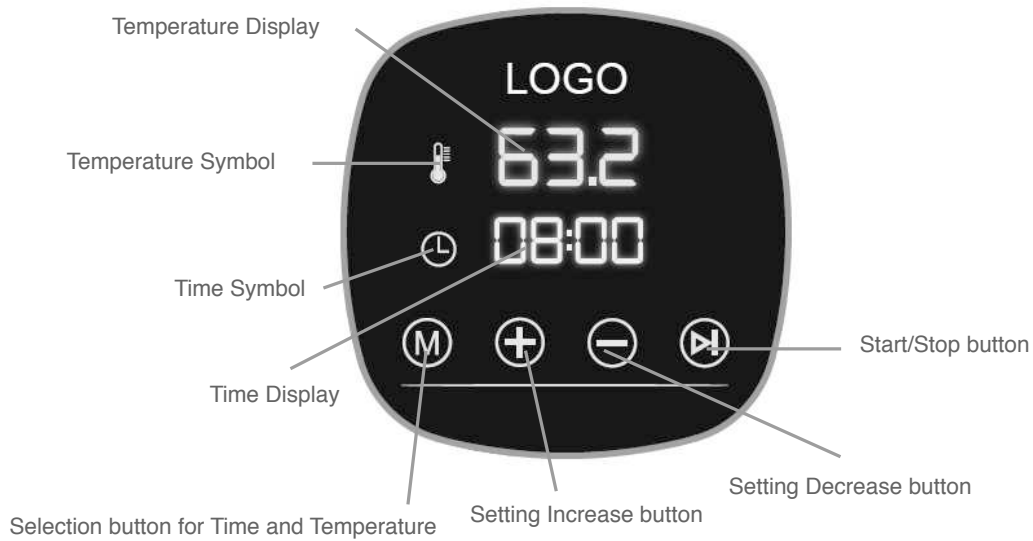
Place the bracket (B) at edge of cooking vessel and fix the screw (C). Place the device (A) into the bracket. Fill water into the cooking vessel and observe min-/max-marking at device. Plug in the power plug into outlet after this.

Risk of crushing!



Warning

Refill probable evaporated water during use, so that always water is filled into cooking vessel up to min-marking. Otherwise the device could be



Buttons Description

Start/Stop Button

Activation of device and starting of heating/cooking process. Cancellation of heating/cooking process

Selection button

Shift between time setting and temperature setting. Press this button and hold for 5 seconds will change the temperature display to Fahrenheit degree (Default display is Celsius degree).

Adjusting button & :

For plus and minus the time and temperature settings.

In temperature setting, press button 1 time and temperature adjusted with 0.1 °C(1°F) , Press and hold down for rapid increase/decrease.

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

00:10 – 2:00 in 1 minute steps

2:00 – 72:00 in 30 minutes steps

Press and hold down for rapid increase/decrease.

Setting Range












Default setting: Temperature: 56 °C Time 08:00

Temperature setting range: 40~90 °C

Time setting range: 10min~72hours

Operation

This product must work together with cooking vessel container with suggested capacity in 6 – 19L, the shape of cooking vessel is most commonly used in household kitchen.




1. Plug in the power plug, the  button flashes. Press  button and hold for 5 seconds, the LED-Display will light up, display show default time 08:00 and temperature 56 °C.
2. Press  button, the temperature display flash, and user can press  or  button to adjust the desired temperature, after finish temperature setting, Press  button again, the time display flash, and user can press  or  button to adjust the desired cooking time.
3. When finish time and temperature setting, press  button and circulator start working. There is a pre-heat process before setting time reached, display shows real time temperature during pre-heat process and no time display. When the setting temperature reaches the circulator beeps, place the vacuumed food into the cooking vessel. Time display and start counting down.
4. When the user want to stop or reset, press  button, and the display shows default time and temperature and stop working, and repeat step 2 and 3 for new setting time and temperature.
5. The device counts down the time and will beep again, once time is over. The  button flashes.

Cooking Menus Overview

Temperatures: The Sous vide cooker has a 40~90 °C temperature range, with 0.1 °C(1°F) increment selection. Different temperatures are required for different types of food and for different degrees of doneness. See the Sous Vide Temperature and Time Guide on page 13-14.

Time: The cooking time depends on the thickness of the food, rather than the weight of the food. The default cooking time is 8:00 hours. Time can be set from 30 minutes to 72 hours. See the Sous Vide Temperature and Time Guide on page 13-14 for more information.

Ideal Foods for Sous Vide Cooking. Meats are ideal to cook using the sous vide method as they are more tender, succulent and flavour filled.



Red meats - Lamb, beef and pork.
Poultry - Chicken, turkey, duck.
Fish and Seafood - Fish, lobster tails, scallops.
Vegetables - Root Vegetables. Potato, carrot, parsnip, beets, turnips.
Vegetables - Tender Vegetables. Peas, asparagus, corn, broccoli, cauliflower, eggplant, onions, squash.
Fruit - Firm Fruits. Apple, pear.
Fruit - Tender Fruits. Mango, plum, apricot, peach, nectarine, papaya, strawberry.

Steps to Sous Vide cooking

Step 1. Seasoning your food

To enhance the flavour of your food, you may wish to marinade or add spices, herbs, butter or oil to your vacuum pouch prior to sealing.

Step 2. Vacuum sealing your food

Sous vide cooking requires food to be vacuum sealed inside pouches to ensure excess air and moisture are removed, so the natural taste and nutritional quality of the food is captured. Vacuum sealing also assists in opening the pores in food such as meat, poultry and seafood so that marinades and seasonings are more readily absorbed for highlighted flavour.

Oxygen and moisture in air cause food to degrade and lose flavour, texture and nutritional value.

Commercial quality vacuum systems remove air and moisture before sealing items airtight to create a commercial quality vacuum.

Step 3. Cooking your food

When the water temperature has been reached in the sous vide, place the pouches carefully in the water. Ensure the pouches are fully submerged in water, and that water can easily circulate around the pouches for even cooking.

Step 4. Searing your food

When sous vide cooking is completed, you may wish to finish off by searing to improve the appearance and flavour of the food. This is particularly suited to meats. Remove the food from the pouch. Quickly sear meat in a hot pan. This will caramelize the fats and proteins for extra flavour.

Food Preparation

- All food items to be used for cooking using the Sous Vide method should be of the highest quality in freshness.
- Ensure that all meat, seafood, poultry and game have been stored at below 5°C before preparation begins. Using a digital food thermometer to check the temperature is recommended.
- Make sure that the food pouches are clean and have not been contaminated by dirt or other food contaminants.
- Use detergent and warm water, or a sanitizing solution to wash the food preparation area.
- Separate the raw ingredient preparation area from the finished product area
- Wash hands well before commencing any food preparation.
- Prepare foods to the recommended thickness according to the Sous Vide Temperature and Time Guide on page 13-14. Smaller cuts of meat will cook more quickly.

Cooking

Use the Sous Vide Temperature and Time Guide for cooking times and temperatures.

- Ensure that the cooking pouch is completely sealed before cooking commences.
- Ensure that the cooking pouch is still completely sealed when cooking has finished.

Storage

If the food is not going to be consumed immediately, plunge the pouch containing the food into iced water to reduce temperature quickly. Refrigerate until required.

Cooking Menus Overview

The below table is a guide to setting the temperatures and times for your cooking. You may need to adjust for your individual tastes.

Cooking temperatures for meat (beef, lamb and pork):

Rare: 49°C
Medium rare: 56°C
Medium: 60°C
Medium well: 65°C
Well: 71°C and up

Cooking temperatures for poultry:

With bone: 82°C
Without bone: 64°C

Cooking temperature for fish:

Rare: 47°C
Medium rare: 56°C
Medium: 60°C

General temperature for vegetables:

83°C -87°C



Food	Cooking Temperature	Cooking Time	Holding time (After cooking)	Thickness
Beef & lamb Tender cuts Tenderloin, cutlets, sirloin, rib eye, rump, t-bone	49°C or higher	1 hour 2 hours	Up to 6 hours Up to 8 hours	1-2 cm 2-5 cm
Tougher Cuts Blade, chuck, leg of lamb, shoulder, shanks, game meats	49°C or higher	8 hours	Up to 10 hours	4-6 cm
PORK: Belly Ribs Pork Chops Pork Roast	82°C 59°C 56°C or higher 56°C or higher	10 hours 10 hours 4 hours 10 hours	Up to 12 hours Up to 12 hours Up to 6 hours Up to 12 hours	3-6 cm 2-3 cm 2-4 cm 5-7 cm

Sous Vide Temperature and Time Guide continued

Food	Cooking Temperature	Cooking Time	Holding time (After cooking)	Thickness
Poultry: Chicken breast with bone Chicken breast without bone Chicken thigh with bone Chicken thigh without bone Chicken legs Duck breast	82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C	2 hours 1 hour 1½ hours 1 hour 2 hours 2 hours	Up to 3 hours Up to 2 hours Up to 3 hours Up to 2 hours Up to 3 hours Up to 2 hours	3-5 cm 3-5 cm 3-5 cm 3-5 cm 5-7 cm 3-5 cm
Fish: Lean fish Fatty fish	47°C or higher 47°C or higher	1 hour 1 hour	Up to 1 hour Up to 1 hour	3-5 cm 3-5 cm
Shellfish: Shrimp Lobster tail Scallops	60°C 60°C 60°C	1 hour 1 hour 1 hour	Up to 1 hour Up to 1 hour Up to 1 hour	2-4 cm 4-6 cm 2-4 cm
Vegetables: Root vegetables Tender vegetables	83°C or higher 83°C or higher	1 hour 1 hour	Up to 2 hours Up to 2 hours	1-5 cm 1-5 cm

Note: Holding time represents the longest suggested period the food can remain in the sous vide cooker before the texture starts to change.

Note:

- Longer cooking times may result in an altered texture of finished foods.
- These times and temperatures are guidelines. Further cooking may be required to achieve desired result.
- All thicknesses are measured once the food has been vacuum sealed.
- Thinner cuts of meat will cook more quickly.

Trouble shooting

If you have any issues with your machine, check to see if these troubleshooting instructions solve the issue.

1. **Error code E1:** When the water level lower than the MIN mark on circulator, the lower water sensor will be activated and stop working. All symbols went out and only display the error code E1. Turn off and add sufficient water, the circulator will resume to work.
2. **Error code E4:** When the water level lower than MIN mark or circulator not immersed in the water, and the water shortage sensor is failed be activated, the dry boil sensor will be activated and stop working. All symbols went out and only display the error code E4. Till the circulator heater cool down, the circulator will resume to work.

Technical informations

220 - 240 V / 50 Hz / 800W

We reserve the right to make changes in design, equipment, technical data as well as errors.

Disposal



We reserve the right to make changes in design, equipment, technical data as well as errors.



In accordance with the European guidelines for safety and EMC.



No household waste. Must be disposed of in accordance with local regulations.

Safety instructions



This item is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the item by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the item.

No warranty for any possible damage can be accepted if the item is used for improper purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.

The item will become very hot during use – Do not touch, otherwise you may burn yourself.

Only trained personnel should repair the item. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.

Never put the item on hot surfaces or near open flames.

The item is designed for household use and not for industrial operation.

Use item in an upright position on a stable surface. Allow appliance to cool before storing away.

Guarantee

With this item you get a 2 year guarantee starting from the date of purchase. Under the guarantee, in the case of material or manufacturing defects, the item will be replaced or repaired. Replacement with a new item or money back return is not possible. Excluded from the guarantee is normal wear and tare, commercial use, alterations to the item as purchased, cleaning activities, consequences of improper use or damage by the purchaser or a third person, damage, that can be attributed to external circumstances or caused by the batteries. The guarantee requires that the faulty item be returned at the purchaser's expense along with the retail outlets dated and signed guarantee card or a sales receipt.



NOUVEL[®] AG

Industrie Grund
CH-6234 Triengen
Switzerland

Phone +41 41 935 55 55

Fax +41 41 935 55 66

E-Mail: info@nouvel.ch

Internet: www.nouvel.ch

