

# hâws

SVS-1000



***Sous-Vide Cirkulator (DK)***

***Sous-Vide-sirkulator (NO)***

***Sous-Vide-cirkulator (SE)***

***Sous-Vide-Zirkulator (DE)***

***Sous-Vide Circulator (EN)***

***Circulateur sous-vide (FR)***

***Circolatore Sous-Vide (IT)***

***Circulador de Inmersión Doméstico (ES)***

***Sous-vide circulator (NL)***



Indhold – Innhold – Innehåll – Inhalt – Content – Teneur–  
Contenuto – Contenido – Inhoud

Brugsanvisning – Danish.....	- 2 -
Brukermanual – Norwegian.....	- 10 -
Bruksanvisning – Swedish.....	- 18 -
Bedienungsanleitung – German .....	- 26 -
Instruction manual – English .....	- 35 -
Mode d’emploi – French .....	- 43 -
Manuale d'istruzioni – Italian .....	- 51 -
Manual de Instrucciones – Spanish .....	- 59 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch .....	- 67 -

## SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Sørg for at læse alle anvisningerne nedenfor, før apparatet tages i brug, for at undgå person- eller tingskade, og for at opnå de bedste resultater med apparatet. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis du giver dette apparat til en tredjepart, skal du også overdrage denne vejledning til den senere bruger.

Skulle der opstå skader som følge af, at brugeren ikke følger anvisningerne i denne vejledning, bortfalder garantien. Fabrikanten/importøren kan ikke holdes ansvarlig for skader som opstår som følge af, at brugeren ikke følger vejledningen, uagtsom anvendelse eller anvendelse i strid med vejledningen.

1. Dette apparat må kun bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet vejledt i, hvordan apparatet bruges på en sikker måde og de forstår de involverede risici.
2. Børn må ikke bruge apparatet.
3. Apparatet må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn.
4. Ledningen kan ikke udskiftes. Hvis ledningen beskadiges, skal enheden bortskaffes.
5. Se manualens afsnit om "RENGØRING OG VEDLIGEHOJDELSE" for vejledning i rengøring af de overflader som kommer i kontakt med madvarer eller olie.
6. Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder såsom: Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, på gårde, af kunder på hoteller, moteller og andre lignende boligmiljøer.
7. Træk varmeapparatets stik ud af stikkontakten, før du tager det ud af væsken.

8. Efter afbrydelse forbliver varmeelementet varmt, og det må ikke røres eller placeres på brændbare overflader.
9. Anvend aldrig apparatet hvis ledningen er beskadiget, efter hvis apparatet holder op med at virke, eller på nogen måder beskadiges. Returner apparatet til det nærmeste autoriserede serviceforhandler til undersøgelse, reparation eller justering.
10. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten kan udgøre en fare.
11. Apparatet må ikke bruges udendørs.
12. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten, eller komme i kontakt med varme overflader.
13. Placer ikke apparatet på eller nær gas- eller elektriske brændere, komfurer eller i en ovn.
14. Anvend ikke dette apparat til andre formål end dets tilsigtede anvendelse.
15. Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningssystem.
16. Apparatet må ikke komme i direkte kontakt med fødevarer. Brug godkendte poser, der kan koges.
17. Fødevarer, såsom juice, suppe og mælkeprodukter, skal stadig puttes i poser eller forsegles i glas, når de tilberedes.
18. Apparatet må kun bruges i vand. Sørg for, at holde vandstanden er mellem MIN- og MAKS-linjerne, der er markeret på apparatet. Brug ikke apparatet til andet end det, det er beregnet til.
19. Hold apparatet tørt. Apparatet må kun bruges, når vandstanden er mellem MIN- og MAKS-linjerne på apparatet. Kun varmeren og drejhjulet må være under vand. Ledningen og den øvre del af apparatet må ikke nedsænkes i væske. Hvis apparatet eller nogen af dets dele nedsænkes i væske, skal apparatet straks afbrydes fra stikkontakten.

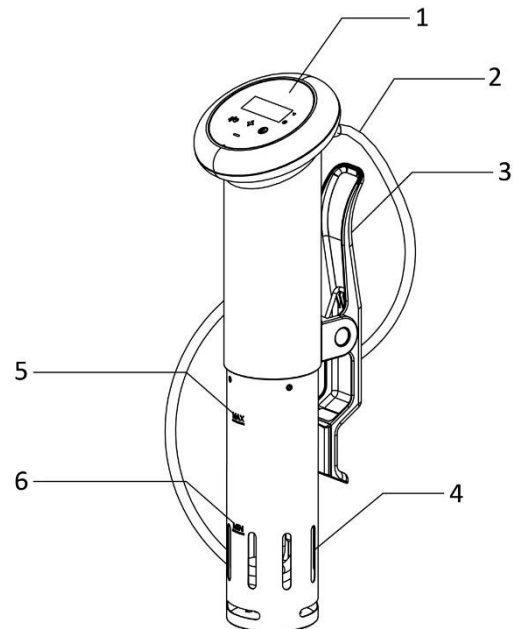
20. Tag apparatets stik ud af stikkontakten før det flyttes, rengøres og når det ikke er i brug. Lad apparatet køle ned, inden det løftes og opbevares.
21. Vent indtil apparatet er kølet ned, inden det flyttes. Undgå, at røre de varme overflader.
22. Husk på, at det cirkulerende vand kan være meget varmt. Brug en bordskåner til at beskytte din bordplade mod eventuelle beholdere, der bruges med apparatet. Brug en tang til at nå genstande i vandbadet. Du skal være yderst forsigtig, når du flytter beholdere med varmt vand.
23. Tildæk vandbadet. Du kan spare energi ved at tildække vandbadet med film under tilberedningen. Ingen af apparatets dele må tildækkes med film.
24. Dette apparat må kun bruges i passende beholdere:
  - Kapacitet: Ca. 10 liter.
  - Højde: Over 11 cm.
  - Kan bruges med vand op til 95 °C.

### Hvad betyder sous-vide?

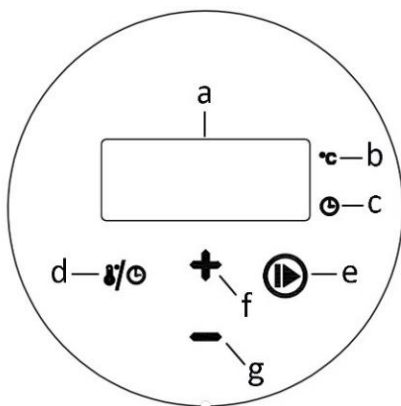
Sous-vide (fransk for "Under vakuum") er en madlavningsmetode, hvor maden først vakuumpakkes i specielle plastposer og derefter koges på en lav temperatur i et vandbad. Tilberedningstemperaturen holdes under 95°C. De lave temperaturer ændrer langsommere produkternes molekyler, hvilket gør resultatet mere mørt og saftigt.

### BESKRIVELSE AF DELENE

1. Betjeningspanel
2. Ledning
3. Spændebøjle
4. Nedre del (med varmer og drejhjul indeni)
5. Maksimal vandstand
6. Minimal vandstand



### Betjeningspanel



- a. Digital skærm
- b. Ikon for temperaturenhed
- c. Timer-ikon
- d. Knap til indstilling af temperatur eller tid
- e. Knap til start/stop af apparatet
- f. Knap til at skru op for temperaturen eller forlænge tiden
- g. Knap til at skru ned for temperaturen eller forkorte tiden

### BETJENING

**Forsigtig:** Under brug må delen over MAKS-linjen ikke nedsænkes i væske.

1. Lås apparatet med spændebøjlen på siden af beholderen. Beholderens øvre kant skal være over MAKS-linjen på apparatet. Stil beholderen på en flad, tør og varmebestandig overflade.
2. Hold godt fat i beholderen. Vandstanden skal være mellem MIN- og MAKS-linjerne, der er markeret på apparatet. Vandstanden stiger, når du putter fødevarer i beholderen, så undgå, at fylde den for meget op.
3. Slut apparatet til en passende stikkontakt. Der lyder en biplyd. Alle indikatorerne lyser og går ud, og indikatoren på knappen "▶" lyser rød. Apparatet er på standby.
4. Tryk på knappen "▶", hvorefter den indikator blinker rød og ikonet "°C" blinker også. Du kan nu indstille den ønskede temperatur. Brug knapperne "+" og "-" til, at justere temperaturen mellem 30°C og 95°C. Hvert tryk siger en lyd og ændre temperaturen med 0,1°C. Holdes knappen "+" eller "-" nede, ændres temperaturen indtil knappen slippes.

5. Tryk på knappen "⌚/⊙", hvorefter ikonet "⌚" blinker. Du kan nu indstille den ønskede driftstid. Brug knapperne "+" og "-" til at indstille timeren til mellem 00:00 og 99(t):59(m). Hvert tryk siger en lyd og ændre temperaturen med 1 minut. Holdes knappen "+" eller "-" nede, ændres tiden indtil knappen slippes.
6. Når apparatet er indstillet, skal du trykke på knappen "▶" for at sætte apparatet til at varme. Indikatoren til "▶" holder op med at binke og begynder at lyse.
7. Når den ønskede temperatur er nået, siger apparatet en lang biplyd, og tiden tælles ned.
8. Put fødevarerne i beholderen, og lad apparatet køre. Når nedtællingen er færdig, siger apparatet 3 biplyde. Apparatet går herefter på standby.
9. Tag de tilberedte fødevarer ud af apparatet. **FORSIGTIG:** Den nedre del bliver meget varm under og efter brug. Undgå, at røre denne del, før den er kølet helt ned.
10. Afbryd apparatet fra stikkontakten, og rengør det i henhold til vejledningerne i afsnittet »Rengøring og vedligeholdelse«.

#### Bemærk:

1. Under brug kan du trykke på knappen "⌚/⊙" for at se den valgte temperatur og tid. Du kan også nulstille temperaturen og tiden, ved at trykke på knappen "▶" (hvorefter indikatoren blinker), og følg derefter vejledningerne ovenfor. Tryk på knappen "▶" igen efter nulstillingen, hvorefter indikatoren holder op med at blinke og begynder at lyse. Apparatet virker i henhold til de nulstillede indstillinger. Bemærk, at nulstillingen skal være afsluttet inden for 3 sekunder, ellers nulstilles apparatet ikke, og det fungerer stadig i henhold til de aktuelle indstillinger.
2. Hold knappen "▶" nede under brug, for at stoppe apparatet og sætte det på standby.
3. Dette apparat er udstyret med en hukommelsesfunktion, hvilket betyder, at apparatet bruger den sidste temperatur- og tidsindstilling, når det tændes igen efter standby. Men hvis apparatet afbrydes fra stikkontakten, slettes indstillingerne i hukommelsen. Apparatet viser standardtemperaturen "50.0" og standardtiden "03:00" når det tændes igen.

#### RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

**FORSIGTIG:** Hele apparatet må ikke komme i opvaskemaskinen. Lad apparatet køle af til stuetemperatur, og tør det forsigtigt af med en fugtig klud inden opbevaring. Hvis de nedsænkede dele bliver fedtede eller skal rengøres mere:

1. Lås apparatet på en beholder, og fyld beholderen med vand til "MAKS"-linjen på apparatet.
2. Indstil temperaturen til 65°C.
3. Tilsæt 1/2 spsk ikke-skummende opvaskemiddel til hver liter vand, der bruges
4. Lad vandet cirkulere i 10 minutter, når apparatet er nået op på 65°C.
5. Sluk apparatet og træk stikket ud af stikkontakten.
6. Når apparatet har kølet ned, skal du skylle bunden med koldt vand og lad det tørre inden opbevaring.

#### Afkalkning

Ved hyppig brug, skal apparatet afkalkes hver måned eller oftere i områder med hårdt vand. Sådan afkalkes apparatet:

1. Lås apparatet på en beholder, og fyld beholderen med vand til "MAKS"-linjen på apparatet.
2. Indstil temperaturen til 80°C.
3. Tilsæt 1/4 kop citronsyrepulver for hver liter vand, der bruges.
4. Lad vandet cirkulere i 20 minutter, når apparatet er nået op på 80°C.
5. Sluk apparatet og træk stikket ud af stikkontakten.
6. Når apparatet har kølet ned, skal du skylle bunden med koldt vand og lad det tørre inden opbevaring.

## TIPS TIL SOUS-VIDE-TILBEREDNING

Du skal bruge følgende tilbehør (medfølger ikke) for at lave mad med sous-vide-metoden:

- Gryde;
- Vakuumborse;
- Særlige vakuumposer eller plastikposer, der kan modstå varme og som ikke frigiver nogen blødgørere eller lignende materialer.

## FEJLFINDING

Problem	Løsning
Lavt vandstand - hvis vandstanden er under MIN-linjen, vises en advarsel om lav vandstand, »Er1«.	Tilføj vand op til mellem MIN- og MAKS-linjerne, inden apparatet tilsluttes igen.
Overophedning - hvis apparatet bliver for varmt, vises en advarsel om overophedning, »Er2«.	Du skal muligvis hælde mere vand i beholderen. Vent et par minutter på at apparatet køler ned, inden det startes igen.

## ANBEFALEDE TILBEREDNINGSTEMPERATURER OG TIDER

FØDEVARE	TYKKELSE <sup>1</sup>		TEMPERATUR		TID	
	tomme	cm	°F	°C	min	maks
<b>OKSEKØDE, KALVEKØD, LAMMEKØD, VILDT</b>						
Mørt kød	1	2,5	134 eller derover	56,5 eller derover	1 time	4 timer
Indrefilet, Rib-eye, T-bone, koletter	2	5	134 eller derover	56,5 eller derover	3 timer	6 timer
Sejt kød og græsfodret <sup>2</sup> Bison, Vildt	1	2,5	134 eller derover	56,5 eller derover	8-10 timer	12-24 timer
Lammesteg eller ben	2,75	7	134 eller derover	56,5 eller derover	10 timer	24-48 timer
Spareribs	2	5	134 eller derover	56,5 eller derover	24 timer	48-72 timer
Bøf kød og brudstykker	1	2,5	134 eller derover	56,5 eller derover	8 timer	24 timer
	2	5	134 eller derover	56,5 eller derover	12 timer	30 timer
<b>SVINEKØD</b>						
Mørbrad	1,5	4	134 eller derover	56,5 eller derover	90 min.	6-8 timer
Baby-ribben			165	74	4-8 timer	24 timer
Koteletter	1	2,5	134 eller derover	56,5 eller derover	2-4 timer	6-8 timer
	2	5	134 eller derover	56,5 eller derover	4-6 timer	8-10 timer
Steg	2,75	7	160-176	71-80	12 timer	30 timer
Spareribs	2,75	7	160-176	71-80	12 timer	30 timer
Mave (hurtig)	2	5	185	85	5 timer	8 timer
Mave (langsom)	2	5	167	75	24 timer	48-72 timer
<b>FJERKRÆ</b>						
Hvidt kød						
Kyllingebryst, kylling med ben	2	5	146 eller derover	63,5 eller derover	2,5 timer	4-6 timer
Kyllingebryst, kylling uden ben	1	2,5	146 eller derover	63,5 eller derover	1 time	2-4 timer
Kalkunbryst, kalkun med ben	2,75	7	146 eller derover	63,5 eller derover	4 timer	6-8 timer



Kalkunbryst, kalkun uden ben	2	5	146 eller derover	63,5 eller derover	2,5 timer	4-6 timer
Andebryst	1	2,5	146 eller derover	63,5 eller derover	90 min.	4-6 timer
Mørkt kød Kyllingebein eller lår, med ben			165-176	74-80	4 timer	6-8 timer
Kyllingelår, uden ben	1	2,5	165-176	74-80	2 timer	4-6 timer
Kalkunben eller lår			165-176	74-80	8 timer	10 timer
Andeben			165-176	74-80	8 timer	18 timer
Vild hane	2,75	7	150 eller derover	65.5 eller derover	6 timer	8 timer
<b>FISK OG SKALDYR</b>						
Fisk	0,5 - 1	1,25 - 2,5	126 eller derover	52 eller derover	20 min.	30 min.
Tun, helleflynder, snapper, søtunge, laks, ørred, makrel	1 - 2	2,5 - 5	126 eller derover	52 eller derover	30 min.	40 min.
Krebsdyr, bløddyr Hummer	1	2,5	140	60	45 min.	60 min.
Kammuslinger	1	2,5	140	60	40 min.	60 min.
Rejer	Jumbo	Jumbo	140	60	30 min.	40 min.
<b>GRØNTSAGER</b>						
Rødder	op til 1	op til 2,5	183	84	1-2 timer	4 timer
Gulerødder, pastinakker, kartofler, majroer, sellerirod, rødbeder	1 - 2	2,5 - 5	183	84	2,5 timer	4 timer
Mør Asparges, broccoli, majs, blomkål, aubergine, løg, grønne bønner, fennikel, squash, friske ærter	op til 1	op til 2,5	183	84	30 min.	1.5 timer
<b>FRUGT</b>						
Faste Æbler, pærer	op til 1	op til 2,5	183	84	45 min.	2 timer
Bløde Fersken, abrikos, blomme, mango, papaya, nektarin, bær	op til 1	op til 2,5	183	84	30 min.	1 time
<b>ÆG<sup>3</sup></b>						
Selvkogte i skal (hurtig)	store	store	167	75	15 min.	18 min.
Selvkogte i skal (langsom)	store	store	146	63.5	45 min.	1.5 timer
Hårdkogte i skal	store	store	160	71	45 min.	1.5 timer
Pasteuriseret i skal	store	store	135	57	1,25 timer	2 timer
Røræg (5 æg)	store	store	167	75	20 min.	20 min.

- <sup>1</sup> Tykkelsesmålinger er baseret på den tykkeste del af fødevarer og måles gennem den vakuumsforseglede pose. Tilberedningstider gælder for mad, der har en køleskabstemperatur. Tilføj 15 minutter ved frossen mad.
- <sup>2</sup> Seje kødstykker opvarmes til serveringstemperatur på samme tid, som møre kødstykker. Vi anbefaler længere tilberedningstider til magre, seje kødstykker for at gøre dem møre.
- <sup>3</sup> Æg kogt i skallen må ikke forsegles i kogeposer.

#### TEKNISKE DATA

Spænding: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Effekt: 1300 W

Beskyttelsesklasse: IPX7

#### GARANTI OG KUNDESERVICE

Før vores apparater leveres, undergår de en streng kvalitetskontrol. Skulle du på trods af al vores umagen modtage et produkt med en skade fra fremstilling eller transport, bedes du levere det tilbage til din forhandler. Udover de obligatoriske juridiske rettigheder, kan køberen også stille krav under vilkårene i den følgende garanti: Vi giver 2 års garanti på det købte produkt, begyndende på salgsdagen. Hvis du har et defekt produkt, kan du henvende dig direkte ved salgsstedet.

Denne garanti dækker ikke defekter som opstår som konsekvens af forkert håndtering eller fejl som følge af manipulation og reparationer udført af tredjeparter, eller montering af ikke-originale dele. Gem altid din kvittering, da du uden kvitteringen ikke kan gøre krav på nogen form for garanti. Skader som opstår fordi brugervejledningen ikke følges, medfører at garantien bortfalder, og hvis dette har efterfølgende skader, er vi ikke ansvarlige på nogen måde. Vi kan heller ikke holdes ansvarlige for materielle eller personskade forårsaget af forkert brug, hvis brugervejledningen ikke følges korrekt. Skade på tilbehør betyder ikke at hele apparatet bliver erstattet. I sådanne tilfælde bedes du rette henvendelse til vores serviceafdeling. Brud på glas og plastdele erstattes altid mod betaling. Defekter på forbrugsartikler eller dele som er udsat for slidtage, samt rengøring, vedligeholdelse eller erstatning af disse dele er ikke dækket af garantien, og der bliver opkrævet betaling for sådanne tjenester.

#### MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE



Genbrug – EU direktiv 2012/19/EU

Denne markering betyder at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. skader på miljøet eller menneskers sundhed som følge af ukontrolleret

■ bortskaffelse af affald, skal det genbruges ansvarligt med henblik på bæredygtig genanvendelse af materialeressourcer. Til returnering af den brugte enhed skal man benytte retur- og indsamlingsystemerne eller kontakte den forhandler, hvor produktet blev købt. De kan modtage dette produkt med henblik på miljømæssig sikker genbrug.

FUN NORDIC ApS

Egelund 8

6200 Aabenraa

Denmark

[www.funnordic.dk](http://www.funnordic.dk)

## **SIKKERHETSINSTRUKSER**

Før bruk må du lese alle instruksene nedenfor så du unngår skader på personer eller gjenstander, og slik at resultatet blir best mulig. Oppbevar håndboken på et trygt sted. Hvis du gir eller overlater apparatet til andre, må du sørge for at de også får håndboken.

Skulle det oppstå skader fordi brukeren ikke følger instruksene i håndboken, vil garantien ikke lenger være gyldig. Produsent/importør påtar seg ikke ansvar for skader som måtte oppstå dersom instruksene ikke blir fulgt, apparatet utsettes for skjodesløs behandling eller bruken ikke er i tråd med anvisningene.

1. Dette apparatet kan brukes av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte og forstår farene som er involvert.
2. Barn skal ikke bruke apparatet.
3. Rengjøring og vedlikehold av brukere skal ikke utføres av barn.
4. Forsyningsledningen kan ikke byttes. Hvis ledningen er skadet, skal apparatet skrotes.
5. For instruksjoner om hvordan du rengjør overflater som kommer i kontakt med mat eller olje, kan du lese avsnittet "RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD" i håndboken.
6. Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende applikasjoner, for eksempel: i ansattes kjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer; gårdshus; av kunder i hotell, motell og andre miljøer i boligområdet; bed and breakfast-miljøer.
7. Koble fra varmekolben før du tar den ut av væsken.
8. Etter tilkobling vil varmeelementet forbli varmt og bør ikke berøres eller plasseres på brennbare overflater.

9. Ikke bruk apparatet hvis ledningen er skadet, eller hvis apparatet ikke fungerer som det skal eller er skadet på noen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte serviceavdeling for undersøkelse, reparasjon eller justering.
10. Bruk av tilbehør som ikke anbefales av produsenten, kan føre til personskade.
11. Må ikke brukes utendørs.
12. Ikke la ledningen henge over kanten av bordet og benken eller berøre varme overflater.
13. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av gass eller elektriske brennere, på komfyr eller i stekeovn.
14. Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det er beregnet på.
15. Apparatet er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
16. Apparatet skal ikke komme i direkte kontakt med maten. Bruk godkjente poser som tåler koking.
17. Matvarer som juice, suppe eller melkeprodukter må fremdeles pakkes eller forsegles i krukker for matlaging.
18. Bruk apparatet kun i vann. Hold vannstanden mellom "MIN" og "MAX" nivåene som er angitt på apparatet. Apparatet må aldri brukes til andre formål enn det som det er beregnet for.
19. Hold apparatet tørt. Bruk aldri apparatet med mindre vannstanden er mellom de indikerte "MIN" og "MAX" nivåene på apparatet. Bare varmeren og pumpehjuldelen skal være under vann. Ikke senk ledningen eller den øvre delen av apparatet i væske. Hvis apparatet eller noen av delene blir nedsenket i vann, koble det fra øyeblikkelig.
20. Koble fra apparatet før du flytter det, rengjør og når det ikke er i bruk. La apparatet kjøles ned før du flytter, rengjør eller setter det til oppbevaring.
21. La apparatet kjøles ned før du flytter det. Den varme overflaten må ikke berøres.

22. Husk at sirkulert vann kan være veldig varmt. Bruk et gryteunderlag for å beskytte benkeplaten din mot enhver beholder som brukes med apparatet. Bruk tanger for å nå noe inni vannbadet. Vær uhyre forsiktig når du flytter på et apparat som inneholder varmt vann.
23. Dekk til vannbadet. Energi kan spares ved å dekke vannbadet med et klyngeomslag når du steker. Ikke dekk noen del av apparatet med plastfolie.
24. Bruk dette apparatet kun med passende beholdere:
  - Kapasitet: ca. 10L
  - Høyde: over 11 cm
  - Kan brukes med vann som ikke er varmere enn 95°C.

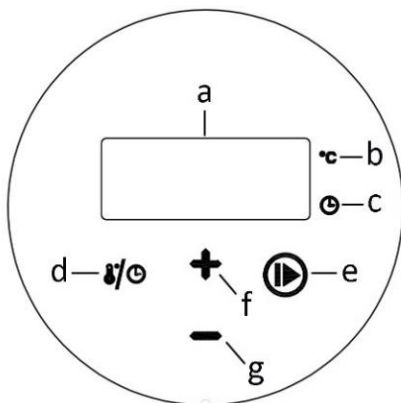
### Hva betyr sous-vide?

Sous-vide (fransk for "under vakuüm") er en metode for tilberedning der maten først vakuumpakkes i spesielle plastposer og deretter tilberedes ved lav temperatur i vannbad. Steketemperaturene holder seg under 95°C. De lave temperaturene endrer produktene saktere på molekylært nivå, noe som gjør tilberedningsresultatene mer møre og saftige.

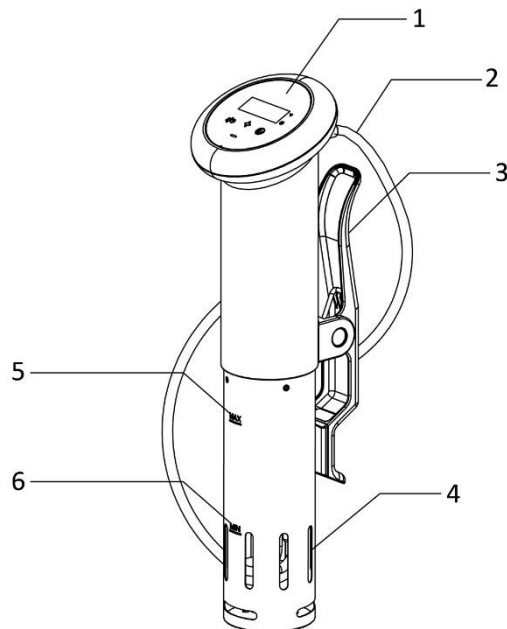
### BESKRIVELSE AV DELENE

1. Kontrollpanel
2. Strømledning
3. Festeklemme
4. Skjørt (med varmeovn og løpehjul inni)
5. Maks vannstand
6. Minimum vannstand

### Kontrollpanel



- a. Digital skjerm
- b. Temperaturenhetsikon
- c. Timerikon
- d. Knapp for å stille inn arbeidstemperatur eller tid
- e. Knapp til å starte / stoppe apparatet
- f. Knapp for å øke arbeidstemperaturen eller tiden
- g. Knapp for å redusere arbeidstemperaturen eller tiden



### BETJENING

**NB:** Under bruk må delen over "MAX" -linjen ikke dyppes ned i væsken.

1. Lås apparatet ordentlig ved å klemme det på siden av beholderen. Beholderens overkant skal være over MAX-linjen på apparatet. Plasser beholderen på en flat, tørr og varmebestandig overflate.
2. Tilsett vann i beholderen. Hold vannstanden mellom "MIN" og "MAX" nivåene som er angitt på apparatet. Vannstanden vil stige når du legger mat i beholderen, så ikke fyll den for høyt.
3. Koble apparatet til et passende strømuttak. En pipelyd blir hørt. Alle indikatorene lyser og slukkes mens indikatoren for tasten "▶" fortsetter å være rød. Apparatet er nå i standby-modus.
4. Trykk på tasten "▶", indikatoren blinker rødt og ikonet "°C" blinker også. Nå kan du stille inn ønsket arbeidstemperatur. Trykk på tasten "+" eller "-" for å justere temperaturen mellom 30 ° C til 95 ° C. Hvert trykk med en pipelyd endres 0,1 ° C. Trykk lenge på tasten "+" eller "-", temperaturen endres uten stopp til tasten slippes.

5. Trykk på tasten "⏸/⏹" for å få ikonet "⌚" blinkende. Nå kan du stille inn ønsket arbeidstid. Trykk på tasten "+" eller "-" for å justere tidtakeren mellom 00:00 til 99 (h): 59 (m). Hvert trykk med pipelyd endres 1 minutt. Trykk lenge på tasten "+" eller "-", tiden endres uten stopp til tasten slippes.
6. Etter at innstillingen er ferdig, trykker du på tasten "▶" for å la apparatet starte oppvarming. Indikatoren for "▶" vil endres til å kontinuerlig lyse fra å blinke.
7. Når den innstilte temperaturen er nådd, sender apparatet et langt pip og tiden begynner å telle ned.
8. Legg maten i beholderen, og la apparatet gjøre sitt arbeid. Tre pipelyder vil bli hørt når nedtellingen er ferdig. Apparatet går i ventemodus.
9. Fjern den kokte maten. **OBS:** Skjørt delen blir veldig varm under arbeid eller etter arbeid. Ikke berør den med mindre den er helt avkjølt.
10. Koble fra apparatet og rengjør det ved å følge avsnittet "rengjøring og vedlikehold".

### Merk:

1. Under bruk kan du trykke på tasten "⏸/⏹" for å sjekke innstilt temperatur og tid. Du kan også tilbakestille temperaturen og tiden ved å trykke på tasten "▶" (for å få indikatoren til å blinke) og deretter følge operasjonen ovenfor. Trykk på tasten "▶" igjen etter tilbakestilling, indikatoren lyser kontinuerlig fra å blinke. Apparatet fungerer basert på tilbakestillingsinnstillingene. Vær oppmerksom på at tilbakestillingen skal være ferdig innen 3 sekunder, ellers vil tilbakestillingen være ugyldig og apparatet vil fortsatt fungere basert på gjeldende innstillinger.
2. Under bruk kan du trykke på tasten "▶" lenge for å få apparatet til å slutte å jobbe og gå i standby-modus.
3. Dette apparatet er utstyrt med minnefunksjon, noe som betyr at apparatet vil fungere i henhold til siste innstillingstemperatur / -tid etter å ha blitt slått på igjen i standby-modus. Men hvis apparatet er koblet fra, er ikke minnefunksjonen tilgjengelig. Apparatet vil vise standardtemperaturen henholdsvis "50,0" og tidtaker "03:00" etter å ha blitt slått på igjen.

### RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

**OBS:** Hele apparatet kan ikke settes i oppvaskmaskinen for rengjøring. La apparatet avkjøles til romtemperatur, og tørk det deretter forsiktig av med en fuktig klut og tørk før det oppbevares. Hvis de fordypede delene blir fete eller trenger mer rengjøring:

1. Lås apparatet i en beholder og fyll beholderen med vann til "MAX" -nivået som er angitt på apparatet.
2. Still temperaturen på 65 ° C.
3. Tilsett 1/2 spiseskje ikke-skummende oppvaskmiddel per gallon brukt vann.
4. La vannet sirkulere i 10 minutter etter at 65 ° C er nådd.
5. Slå av og koble fra apparatet.
6. Når apparatet er avkjølt, skyll bunnen med kaldt vann og tørk før lagring.

### Avkalking

Ved hyppig bruk bør avkalking gjøres hver måned eller oftere i regioner med hardt vann. For å avkalke:

1. Lås apparatet i en beholder og fyll beholderen med vann til "MAX" -nivået som er angitt på apparatet.
2. Still temperaturen på 80 ° C.
3. Tilsett 1/4 kopp sitronsyrepulver per gallon brukt vann.
4. La vannet sirkulere i 20 minutter etter at 80 ° C er nådd.
5. Slå av og koble fra apparatet.
6. Når apparatet er avkjølt, skyll bunnen med kaldt vann og tørk før lagring.

## TIPS TIL SOUSVIDE-MATLAGING

Du trenger følgende tilbehør (følger ikke med) for å lage mat ved hjelp av sous-videmetoden:

- Gryte;
- Vakuumborse;
- Spesiell vakuumpose eller plastposer som er varmebestandige og ikke frigjør noen mykgjøringsmidler eller lignende materiale.

### FEILSØKING

Problem	Løsning
Lavt vann - hvis vannstanden er under "MIN" - nivået, vises et advarsel "Er1" om lavt vann.	Tilsett vann slik at det fylles mellom "MIN" og "MAX" som indikert før du kobler til apparatet igjen.
Overoppheting - Hvis apparatet blir for varmt, vises en advarsel "Er2" om overoppheting.	Det kan være nødvendig å tilsette vann i beholderen. Vent noen minutter til apparatet er avkjølt før du starter på nytt.

### ANBEFALTE KOKETEMPERATURER OG -TIDER

MAT	TYKKELSE <sup>1</sup>		TEMPERATUR		TID	
	Tommer	cm	°F	°C	min	maks
<b>OKSEKJØTT, KALV, LAM, FUGL</b>						
Møre deler	1	2.5	134 eller høyere	56.5 eller høyere	1 time	4 timer
Indrefilet, ribbein, t-bein, koteletter	2	5	134 eller høyere	56.5 eller høyere	3 timer	6 timer
Tough Cuts og Grassfed <sup>2</sup> Bison, Fugl	1	2.5	134 eller høyere	56.5 eller høyere	8-10 timer	12-24 timer
Lammestek eller ben	2.75	7	134 eller høyere	56.5 eller høyere	10 timer	24-48 timer
Spare ribs	2	5	134 eller høyere	56.5 eller høyere	24 timer	48-72 timer
Rank Steak, Brisket	1	2.5	134 eller høyere	56.5 eller høyere	8 timer	24 timer
	2	5	134 eller høyere	56.5 eller høyere	12 timer	30 timer
<b>SVIN</b>						
Indrefilet	1.5	4	134 eller høyere	56.5 eller høyere	90 min	6-8 timer
Baby Back Ribs			165	74	4-8 timer	24 timer
Koteletter	1	2.5	134 eller høyere	56.5 eller høyere	2-4 timer	6-8 timer
	2	5	134 eller høyere	56.5 eller høyere	4-6 timer	8-10 timer
Helstekt	2.75	7	160-176	71-80	12 timer	30 timer
Spare ribs	2.75	7	160-176	71-80	12 timer	30 timer
Mage (raskt)	2	5	185	85	5 timer	8 timer
Mage (sakte)	2	5	167	75	24 timer	48-72 timer
<b>KYLLING/KALKUN</b>						
Hvitt kjøtt Kyllingbryst, med bein	2	5	146 eller høyere	63.5 eller høyere	2.5 timer	4-6 timer
Kyllingbryst, uten bein	1	2.5	146 eller høyere	63.5 eller høyere	1 time	2-4 timer
Kalkunbryst, med bein	2.75	7	146 eller høyere	63.5 eller høyere	4 timer	6-8 timer
Kalkunbryst, uten bein	2	5	146 eller høyere	63.5 eller høyere	2.5 timer	4-6 timer
Andebryst	1	2.5	146 eller høyere	63.5 eller høyere	90 min	4-6 timer
Mørkt kjøtt Kyllingben eller lår, med bein			165-176	74-80	4 timer	6-8 timer



Kyllinglår, uten bein	1	2.5	165-176	74-80	2 timer	4-6 timer
Kalkunben eller lår			165-176	74-80	8 timer	10 timer
Andelår			165-176	74-80	8 timer	18 timer
Fjærkre	2.75	7	150 eller høyere	65.5 eller høyere	6 timer	8 timer
<b>SKALLDYR</b>						
Fisk Tunfisk, kveite, snapper, flyndre, laks, ørret, makrell	0.5 - 1	1.25 - 2.5	126 eller høyere	52 eller høyere	20 min	30 min
	1 - 2	2.5 - 5	126 eller høyere	52 eller høyere	30 min	40 min
Krepsdyr, bløtdyr Hummer	1	2.5	140	60	45 min	60 min
Kamskjell	1	2.5	140	60	40 min	60 min
Reke	jumbo	jumbo	140	60	30 min	40 min
<b>GRØNNSAKER</b>						
Rotgrønnsaker Gulrøtter, pastinakk, potet, kålrot, sellerirot, rødbeter	opp til 1	opp til 2.5	183	84	1-2 timer	4 timer
	1 - 2	2.5 - 5	183	84	2.5 timer	4 timer
Grønnsaker Asparges, brokkoli, mais, blomkål, aubergine, løk, grønne bønner, fennikel, squash, ferske erter	opp til 1	opp til 2.5	183	84	30 min	1.5 timer
<b>FRUKT</b>						
Harde Eple, pære	opp til 1	opp til 2.5	183	84	45 min	2 timer
Myke Fersken, aprikos, plomme, mango, papaya, nektarin, bær	opp til 1	opp til 2.5	183	84	30 min	1 time
<b>EGGS<sup>3</sup></b>						
Bløtkokt i skallet (raskt)	stort	stort	167	75	15 min	18 min
Bløtkokt i skallet (sakte)	stort	stort	146	63.5	45 min	1.5 timer
Hardkokt i skallet	stort	stort	160	71	45 min	1.5 timer
Pasteurisert i skall	stort	stort	135	57	1.25 timer	2 timer
Eggerøre (5 egg)	stort	stort	167	75	20 min	20 min

<sup>1</sup> Tykkelsesmålinger er basert på den tykkeste delen av maten og målt gjennom den vakuumforseglede posen. Steketider er for mat som har kjøleskapstemperatur. Tilsett 15 minutter hvis du starter fra frossen temperatur.

<sup>2</sup> "Tough cuts" av kjøtt vil varme opp til serveringstemperatur på samme tid som "tender cuts". Vi anbefaler lengre koketid for magre, "tough cuts" for å mørne dem.

<sup>3</sup> Egg kokt i skallet skal ikke tettes i kokeposer.

#### TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Forsyningsspenning: 220-240V ~ 50-60Hz

Strøm: 1300W

Beskyttelsesklasse: IPX7

## GARANTI OG KUNDESERVICE

Før levering våre enheter er underlagt streng kvalitetskontroll. Hvis, til tross all omsorg, har skaden oppstått under produksjon eller transport, kan du returnere enheten til forhandleren. I tillegg til lovfestede rettigheter, har kjøper en opsjon til å kreve i henhold til følgende garanti.

For de kjøpte apparatet vi gir 2 års garanti, fra den dagen av salget. I denne perioden vil vi avhjelpe alle mangler gratis, som kan påviselig skyldes material-eller produksjonsfeil, ved reparasjon eller bytte.

Defekter som oppstår på grunn av feil håndtering av enheten og funksjonsfeil på grunn av inngrep og reparasjoner av tredjeparter eller montering av ikke-originale deler er ikke dekket av denne garantien.

Ta alltid vare på kvitteringen. Uten kvitteringen kan du ikke kreve noen form for garanti. Skade som skyldes at bruksanvisningen ikke er fulgt, medfører at garantien blir gjort ugyldig. Hvis dette resulterer i betydelig skade vil vi ikke kunne holdes ansvarlig for skaden. Vi kan heller ikke bli holdt ansvarlig for material - eller personalskade som skyldes feil bruk eller om instruksene i bruksanvisningen ikke er blitt ordentlig utført. Skade på tilbehør gir ikke rett til utskifting av hele apparatet. Vær vennlig, i et slikt tilfelle, å ta kontakt med din serviceavdeling. Knust glass eller brekkasje på plastikkdel er alltid gjenstand for utskifting. Ved defekter på forbruksdeler eller deler som er utsatt for slitasje, herunder rengjøring, vil vedlikehold eller utskifting ikke være dekket av garantien og må derfor bli betalt.

## MILJØVENNLIG KASTING



Resirkulering – EU-direktiv 2012/19/EU

Dette symbolet indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med husholdningsavfall. For å hindre mulig skade på miljø eller helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuleres det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk stedlige retur og innsamlingsystemer eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan sørge for at dette produktet blir miljømessig og trygt resirkulert.

FUN NORDIC ApS

Egelund 8

6200 Aabenraa

Denmark

[www.funnordic.dk](http://www.funnordic.dk)

## **SÄKERHETSANVISNINGAR**

Före användning och för att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Denna apparat kan användas av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller saknad erfarenhet och kunskap om de övervakas eller fått instruktioner beträffande användningen av apparaten och de faror det medför.
2. Barn skall inte använda apparaten.
3. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn.
4. Strömsladden kan inte bytas. Om sladden är skadad skall hela apparaten kasseras.
5. När det gäller instruktionerna för att rengöra ytorna som kommer i kontakt med mat eller olja, se stycket ”RENGÖRING OCH UNDERHÅLL” i handboken.
6. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bostadshus; av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.

7. Koppla ifrån doppvärmaren innan den tas bort från vätskan.
8. Efter frånkopplingen kommer värmeelementet fortfarande att vara hett och skall inte vidröras eller placeras på brännbara ytor.
9. Använd inte apparaten om kabeln blivit skadad eller om apparaten inte fungerar korrekt eller blivit skadad på något som helst sätt. Ta med apparaten till närmsta auktoriserade kundservice för undersökning, reparation eller justering.
10. All slags användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan förorsaka skador.
11. Använd inte apparaten utomhus.
12. Låt inte kabeln dingla eller hänga över bordskanter eller bänkar, se till att den inte kommer i kontakt med heta ytor.
13. Sätt inte apparaten på eller i närheten av gasbrännare eller elektriska brännare, eller ovanpå spisen eller i ugnen.
14. Använd inte denna apparat för något annat än avsett syfte.
15. Denna apparat är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
16. Apparaten skall inte komma i direktkontakt med maten. Använd lämpliga kokbara påsar.
17. Livsmedelsprodukter såsom juice, soppa eller mjölk behöver fortfarande var förpackade eller förseglade i skålar innan tillagning.
18. Använd endast apparaten i vatten. Håll vattennivån mellan nivåerna "MIN" och "MAX" som anges på apparaten. Använd bara maskinen för det den är avsedd för.
19. Håll apparaten torr. Använd aldrig apparaten såvida inte vattennivån är mellan angivna "MIN" och "MAX" nivåerna på apparaten. Endast värmaren och

pumphjulet skall vara under vattenytan. Sänk inte ned sladden eller övre delen av apparaten i vätska. Om apparaten eller någon av dess delar har sänkts ned, koppla ifrån den omedelbart.

20. Koppla ifrån apparaten innan den flyttas och när den inte används. Låt apparaten svalna innan den lyfts upp eller förvaras.
21. Vänta tills apparaten svalnat innan den flyttas. Vidrör inte heta ytor.
22. Kom ihåg att cirkulerande vatten kan vara mycket hett. Använd ett underlägg för att skydda bänkskivan mot alla behållare som använts med apparaten. Försök inte att nå något inuti vattenbadet. Var extrem försiktighet när behållare med hett vatten förflyttas.
23. Täck över vattenbadet. Energi kan sparas genom att täcka över vattenbadet med folie under kokningen. Täck inte över någon del av apparaten med folie.
24. Använd endast denna apparat med lämpliga kärl:
  - Kapacitet: cirka 10 L;
  - Höjd: över 11 cm;
  - Kan användas med vatten som inte är varmare än 95°C.

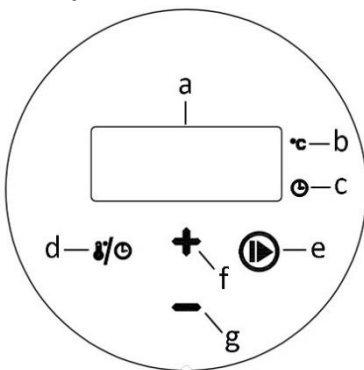
### Vad betyder sous vide?

Sous vide (franska för "i vacuum") är en tillagningssmetod där maten först vakuumpförpackas i särskilda plastpåsar och sedan tillagas på låg temperatur i vattenbad. Tillagningstemperaturen är alltid lägre än 95°C. Den låga temperaturen gör att molekylerna i maten ändras långsammare och till exempel kött blir mörare och saftigare.

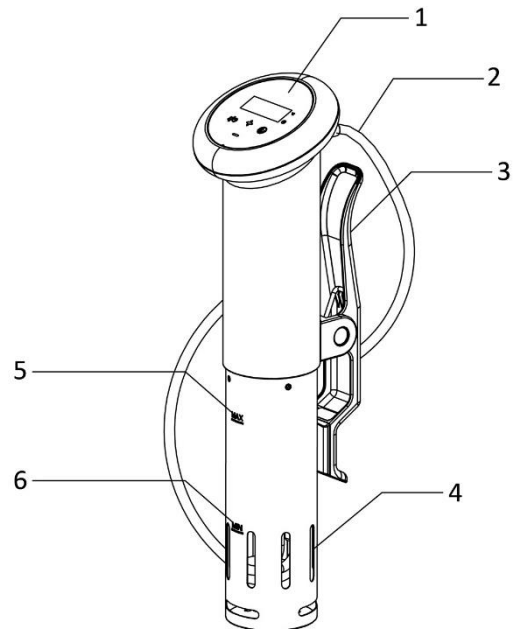
### BESKRIVNING AV DELAR

1. Kontrollpanel
2. Strömlampa
3. Fästklämma
4. Kjol (med värmare och pumphjul på insidan)
5. Maximal vattennivå
6. Minimum vattennivå

### Kontrollpanel



- a. Digitaldisplay
- b. Ikon temperaturenhet
- c. Timerikon
- d. Knapp för att ställa in arbetstemperatur eller tid
- e. Knapp för att starta/stoppa apparaten
- f. Knapp för att öka arbetstemperaturen eller tiden
- g. Knapp för att minska arbetstemperaturen eller tiden



### ANVÄNDNING

**Försiktighet:** Under användning får inte delarna över "MAX" linjen inte sänkas ned vätskan.

1. Lås fast apparaten genom att klämma fast den på sidan av behållaren. Behållarens övre kant skall vara över MAX-linjen på apparaten. Placera behållaren på en jämn, torr och värmebeständig yta.
2. Tillsätt vatten i behållaren. Vattennivån skall vara mellan nivåerna "MIN" och "MAX" linjerna på apparaten. Vattennivån kommer att öka när du lägger till mat i behållaren så fyll inte upp alltför högt.
3. Koppla in apparaten i ett lämpligt eluttag. Ett pip ljud kommer att höras. Alla indikatorer lyser och slocknar sedan medan indikatorn på knappen "▶" fortsätter lysa rött. Apparaten är nu i standbyläget.
4. Tryck på knappen "▶", dess indikator blinkar rött och ikonen "°C" blinkar också. Du kan nu ställa in önskad arbetstemperatur. Tryck på knappen "+" eller "-" för att justera temperaturen mellan 30 °C till 95 °C. Varje tryckning med ett pip ljud ändrar 0,1 °C. Lång tryckning på knappen "+" eller "-" ändrar temperaturen utan stopp tills knappen släpps.
5. Tryck på knappen "⏸" för att få ikonen "⌚" att blinka. Du kan nu ställa in önskad arbetstid. Tryck på knappen "+" eller "-" för att ställa in timern mellan 00:00 till 99(tim):59(m). Varje tryckning med ett pip ljud ändrar 1 minut. Lång tryckning på knappen "+" eller "-" ändrar tiden utan stopp tills knappen släpps.

6. När inställningen är klar, tryck på knappen "▶" för att låta apparaten börja värma.. Indikatorn för "▶" ändras till att lysa kontinuerligt från att ha blinkat.
7. När inställd temperatur nåtts kommer apparaten att avge ett långt pip och tiden börjar att räkna ned.
8. Lägg till mat i behållaren och låt apparaten börja arbeta. Tre pip kommer att höras när nedräkningen är klar. Apparaten kommer att gå in i standby-läge.
9. Ta bort den tillagade maten. **FÖRSIKTIGHET:** Kjoldelen kommer att bli mycket het under arbetet eller efter arbetet, vidrör inte den såvida inte den svalnat helt.
10. Koppla ifrån apparaten och rengör den enligt beskrivningen i avsnittet "rengöring och underhåll".

#### **Notera:**

1. Under användning kan du trycka på knappen "⏸" för att kontrollera inställd temperatur och tid. Du kan också återställa temperaturen och tiden genom att trycka på knappen "▶" (så att indikatorn blinkar) och sedan följa stegen ovan. Tryck på knappen "▶" igen efter återställning, indikatorn kommer att börja att lysa istället för att blinka. Apparaten kommer att arbeta baserat på de återställda inställningarna. Notera att återställningen skall avslutas inom 3 sekunder i annat fall kommer återställningen att vara ogiltig och apparaten kommer fortfarande att arbeta med nuvarande inställningar.
2. Under användning kan du trycka en lång tryckning på knappen "▶" för att få apparaten att sluta arbeta och gå in i standby-läge.
3. Denna apparat är utrustad med minnesfunktion, vilket betyder att apparaten arbetar enligt den senaste inställningen av temperatur/tid efter att den slagits på igen under standby-läge. Emellertid, om apparaten har varit frånkopplad är inte minnesfunktionen tillgänglig. Apparaten kommer att visa standardtemperaturen "50.0" och tiden "03:00" efter att ha slagits på igen.

#### **RENGÖRING OCH UNDERHÅLL**

**FÖRSIKTIGHET:** Hela apparaten kan inte placeras i diskmaskinen för rengöring. Låt apparaten svalna till rumstemperatur och torka sedan av den försiktigt med en fuktig trasa och låt torka innan förvaring. Om den nedsänkta delarna blir feta eller behöver mer rengöring:

1. Lås fast apparaten på en behållare och fyll behållaren med "MAX" nivån som anges på apparaten.
2. Ställ in temperaturen till 65 °C.
3. Tillsätt en ½ tsk icke-skummande diskmedel per 4 liter vatten som används.
4. Låt vattnet cirkulera i 10 minuter efter att 65 °C uppnåtts.
5. Stäng av och koppla ur apparaten från eluttaget.
6. När apparaten svalnat, skölj botten med kallt vatten och låt torka innan förvaring.

#### **Avkalkning**

Vid regelbunden användning skall avkalkning göras varje månad eller oftare om regioner med hårt vatten. Avkalkning:

1. Lås fast apparaten på en behållare och fyll behållaren med "MAX" nivån som anges på apparaten.
2. Ställ in temperaturen på 80 °C.
3. Tillsätt en 1/4 kopp citronsyra per 4 liter vatten som används.
4. Låt vattnet cirkulera i 20 minuter efter att 80 °C uppnåtts.
5. Stäng av och koppla ur apparaten från eluttaget.
6. När apparaten svalnat, skölj botten med kallt vatten och låt torka innan förvaring.

## NÅGRA TIPS FÖR SOUS VIDE-MATLAGNING

Följande tillbehör (medföljer inte) behövs för att laga mat med sous vide-metoden:

- En gryta
- Vakuumpåsar
- Särskilda vakuumpåsar eller plastpåsar som tål värme och inte släpper ifrån sig några mjukningsmedel eller liknande ämnen

## FELSÖKNING

Problem	Lösning
Lågt vatten - Om vattennivån är under "MIN" nivån visas en varning om lågt vatten "Er1".	Tillsätt vatten så att det fyller upp mellan "MIN" och "MAX" såsom indikeras innan apparaten kopplas in igen.
Överhettning - Om apparaten blir alltför het kommer en varning om överhettning "Er2" att visas.	Det kan vara nödvändigt att tillsätta vatten i behållaren. Vänta några minuter så att apparaten svalnar innan den startas igen.

## REKOMMENDERADE TILLAGNINGSTEMPERATURER OCH TIDER

MAT	TJOCKLEK <sup>1</sup>		TEMPERATUR		TID	
	tum	cm	°F	°C	min	max
<b>BIFF, KALV, LAMM, VILT</b>						
Mört skuret	1	2,5	134 eller höger	56,5 eller högre	1 tim	4 tim
Filé, Revben, T-benstek, Kotletter, Köttskivor	2	5	134 eller höger	56,5 eller högre	3 tim	6 timmar
Segt uret och gräsbetat <sup>2</sup> Bison, Vilt	1	2,5	134 eller höger	56,5 eller högre	8-10 tim	12-24 tim
Lammstek eller lår	2,75	7	134 eller höger	56,5 eller högre	10 tim	24-48 tim
Revben	2	5	134 eller höger	56,5 eller högre	24 tim	48-72 tim
Tät stek, Bringa	1	2,5	134 eller höger	56,5 eller högre	8 tim	24 tim
	2	5	134 eller höger	56,5 eller högre	12 tim	30 tim
<b>GRIS</b>						
Fläskkarré	1,5	4	134 eller höger	56,5 eller högre	90 min	6-8 tim
Kamben			165	74	4-8 tim	24 tim
Kotletter, köttskivor	1	2,5	134 eller höger	56,5 eller högre	2-4 tim	6-8 tim
	2	5	134 eller höger	56,5 eller högre	4-6 tim	8-10 tim
Stek	2,75	7	160-176	71-80	12 tim	30 tim
Revben	2,75	7	160-176	71-80	12 tim	30 tim
Mage (snabb)	2	5	185	85	5 tim	8 tim
Mage (långsam)	2	5	167	75	24 tim	48-72 tim
<b>FÅGEL</b>						
Vitt kött						
Kycklingbröst, med ben	2	5	146 eller högre	63,5 eller högre	2,5 tim	4-6 tim
Kycklingbröst, utan ben	1	2,5	146 eller högre	63,5 eller högre	1 tim	2-4 tim
Kalkonbröst, med ben	2,75	7	146 eller högre	63,5 eller högre	4 tim	6-8 tim
Kalkonbröst, utan ben	2	5	146 eller högre	63,5 eller högre	2,5 tim	4-6 tim
Ankbröst	1	2,5	146 eller höger	63,5 eller högre	90 min	4-6 tim



Mörkt kött Kycklingben eller lår, med ben			165-176	74-80	4 tim	6-8 tim
Kycklinglår, utan ben	1	2,5	165-176	74-80	2 tim	4-6 tim
Kalkonben eller lår			165-176	74-80	8 tim	10 tim
Ankben			165-176	74-80	8 tim	18 tim
Delad broilerhöna	2,75	7	150 eller högre	65,5 eller högre	6 tim	8 tim
<b>FISK OCH SKALDJUR</b>						
Fisk	0,5 - 1	1,25 - 2,5	126 eller högre	52 eller högre	20 min	30 min
Tonfisk, Hälleflundra, Snapper, Sjötunga, Lax, Forell, Makrill	1 - 2	2,5 - 5	126 eller högre	52 eller högre	30 min	40 min
Skaldjur, Musslor Hummer	1	2,5	140	60	45 min	60 min
Kammussla	1	2,5	140	60	40 min	60 min
Räkor	jumbo	jumbo	140	60	30 min	40 min
<b>GRÖNSAKER</b>						
Rotgrönsaker	upp till 1	upp till 2,5	183	84	1-2 tim	4 tim
Morot, Palsternacka, Potatis, Kålrot, Sellerirot, Betor	1 - 2	2,5 - 5	183	84	2,5 tim	4 tim
Mjuk Sparris, Broccoli, Majs, Blomkål, Äggplanta, Lök, Gröna bönor, Fänkål, Squash, Färska ärtor	upp till 1	upp till 2,5	183	84	30 min	1,5 tim
<b>FRUKT</b>						
Fast Äpple, Päron	upp till 1	upp till 2,5	183	84	45 min	2 tim
Mjukt Persika, Aprikos, Plommon, Mango, Papaya, Nektarin, Bär	upp till 1	upp till 2,5	183	84	30 min	1 tim
<b>ÄGG<sup>3</sup></b>						
Löskokta i skal (snabb)	stora	stora	167	75	15 min	18 min
Löskokta i skal (långsam)	stora	stora	146	63,5	45 min	1,5 tim
Hårdkokta i skal	stora	stora	160	71	45 min	1,5 tim
Pastöriserade i skal	stora	stora	135	57	1,25 tim	2 tim
Förlorade (5 ägg)	stora	stora	167	75	20 min	20 min

<sup>1</sup> Tjockleksmått baseras på den tjockaste delen av maten mätt genom vakuumsförseglade påsen. Tillagningstiden för livsmedel startar med kylskåpstemperatur. Lägg till 15 minuter om den startar från fryst.

<sup>2</sup> Sega skivor av kött kommer att vara genomvarma till serveringstemperatur när de är mjuka att skära. Vi rekommenderar längre tillagningstid för tunna, sega skivor för att mjuka upp dem.

<sup>3</sup> Ägg som kokas i skal skall inte förseglas i tillagningspåsar.

## TEKNISKA DATA

Elstandard: 220-240V ~ 50-60Hz

Strömförbrukning: 1300W

Skyddsklass: IPX7

## GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

## MILJÖVÄNLIG ÅTERVINNING



Återvinning - EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering,

återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

FUN NORDIC ApS

Egelund 8

6200 Aabenraa

Denmark

[www.funnordic.dk](http://www.funnordic.dk)

## **SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnden Erfahrungen oder Fachwissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden, in die sichere Nutzung des Geräts unterwiesen wurden und die Gefahren im Zusammenhang mit dem Gerät kennen.
2. Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
3. Kinder dürfen das Gerät weder reinigen noch instandhalten.
4. Das Netzkabel kann nicht ersetzt werden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss das Gerät entsorgt werden.
5. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“ in der Bedienungsanleitung.

6. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
7. Ziehen Sie den Stecker des Tauchsieders, bevor Sie ihn aus der Flüssigkeit nehmen.
8. Auch nachdem Sie den Netzstecker gezogen haben, ist das Heizelement weiterhin heiß. Fassen Sie es nicht an und stellen Sie es nicht auf brennbaren Flächen.
9. Gerät nicht weiterverwenden, wenn es einmal heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt oder der Netzstecker beschädigt ist. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
10. Nicht empfohlenes Zubehör kann zu Verletzungen führen.
11. Nicht im Freien benutzen.
12. Lassen Sie das Netzkabel nicht heiße Flächen berühren oder herunterhängen, wo es von Kindern heruntergezogen werden kann.
13. Gerät nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von heißen Öfen Gas- oder Elektroherden aufstellen.
14. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.
15. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
16. Das Gerät sollte nicht direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Geprüfte kochfeste Beutel verwenden.
17. Lebensmittel wie Saft, Suppe oder Milchprodukte müssen vor dem Garen zusätzlich in Beutel verpackt oder in verschlossene Gläser gefüllt werden.

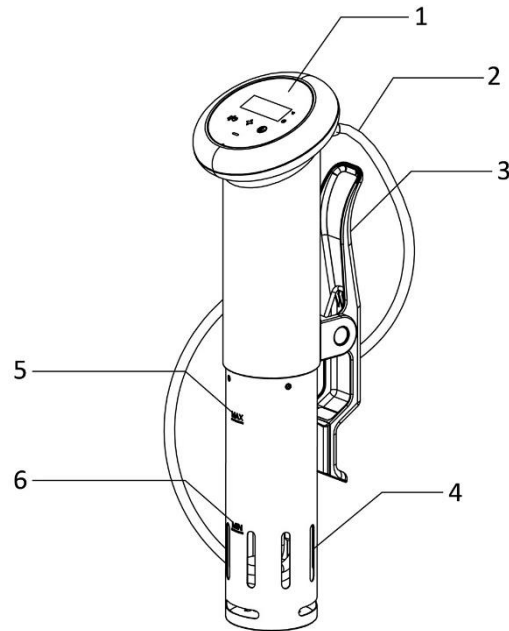
18. Das Gerät nur mit Wasser betreiben. Der Wasserfüllstand muss zwischen den auf dem Gerät angegebenen „MIN“- und „MAX“-Markierungen gehalten werden. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Einsatzzwecke.
19. Das Gerät trocken halten. Das Gerät niemals in Betrieb nehmen, wenn der Wasserfüllstand nicht zwischen den auf dem Gerät angegebenen „MIN“- und „MAX“-Markierungen liegt. Es darf ausschließlich das Heiz- und Rotationselement in das Wasser eingetaucht werden. Das Kabel oder den oberen Teil des Geräts nicht in die Flüssigkeit eintauchen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn das Gerät oder eines seiner Teile eintaucht.
20. Den Netzstecker ziehen, bevor das Gerät bewegt oder gereinigt wird oder wenn es nicht in Gebrauch ist. Das Gerät abkühlen lassen, bevor Sie es anheben oder verstauen.
21. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen. Die heiße Oberfläche nicht berühren.
22. Denken Sie daran, dass das umgewälzte Wasser sehr heiß sein kann. Nutzen Sie einen Untersetzer, um die Arbeitsfläche vor dem Behälter zu schützen, der zusammen mit dem Gerät verwendet wird. Die im Wasserbad eingetauchten Lebensmittel nur mit einer Greifzange hantieren. Beim Bewegen von Behältern, die mit heißem Wasser befüllt sind, ist äußerste Vorsicht geboten.
23. Das Wasserbad abdecken. Um Energie zu sparen, können Sie das Wasserbad beim Garen mit Folie abdecken. Keines der Geräteteile mit Folie abdecken.
24. Dieses Gerät darf nur mit geeigneten Behältnissen verwendet werden:
  - Füllmenge: ca. 10 l;
  - Höhe: mehr als 11 cm;
  - Verwendbar für Wasser bis maximal 95°C.

### Was bedeutet "sous-vide"?

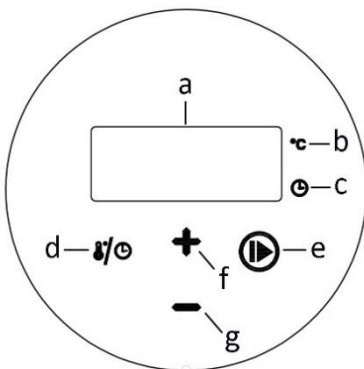
Sous-vide heißt auf Französisch "unter Vakuum" und ist eine Art der Zubereitung, bei der die Zutaten zuerst in speziellen Kunststoffbeuteln vakuumverpackt und anschließend im Wasserbad bei niedriger Temperatur gegart werden. Die Gartemperatur bleibt unter 95 °C. Durch die niedrige Temperatur verändert sich das Gargut auf molekularer Ebene langsamer, sodass das Ergebnis zarter und saftiger wird.

### BESCHREIBUNG DER GERÄTETEILE

1. Bedienfeld
2. Netzkabel
3. Befestigungsklemme
4. Unterteil (mit integriertem Heiz- und Rotationselement)
5. Höchstens zulässiger Wasserstand
6. Mindestwasserstand



### Bedienfeld








- a. Digital-Display
- b. Symbol Temperatur-Einheit
- c. Timer-Symbol
- d. Taste zur Einstellung der Betriebstemperatur oder -zeit
- e. Taste zum Starten/ Stoppen des Geräts
- f. Taste zur Höherregulierung der Gartemperatur und -zeit
- g. Taste zur Reduzierung der Gartemperatur oder -zeit





### BETRIEB

**Achtung:** Der Geräteteil oberhalb der „MAX“-Markierung darf während dem Betrieb nicht in die Flüssigkeit eingetaucht sein.

1. Das Gerät sicher befestigen und hierzu an der Seite des Behälters festklemmen. Die Oberkante des Behälters sollte sich oberhalb der MAX-Markierung am Gerät befinden. Stellen Sie den Behälter auf eine ebene, trockene und hitzebeständige Fläche.
2. Füllen Sie zusätzliches Wasser in den Behälter. Der Wasserstand sollte so gewählt werden, dass er zwischen den auf dem Gerät angegebenen „MIN“- und „MAX“-Markierungen liegt. Wenn Sie Lebensmittel in den Behälter geben, erhöht sich der Wasserstand. Füllen Sie das Wasser daher nicht zu hoch ein.
3. Das Gerät an eine geeignete Steckdose anschließen. Ein Signalton ertönt. Alle Anzeigesymbole leuchten einmal auf und erlöschen dann. Die Anzeige auf der „▶“-Taste leuchtet dauerhaft rot. Das Gerät ist auf Standby geschaltet.

4. Drücken Sie die „“-Taste. Nun blinkt die Anzeige in rot; das „°C“-Symbol blinkt ebenfalls. Sie können nun die gewünschte Betriebstemperatur einstellen. Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um eine Temperatur zwischen 30 °C und 95 °C einzustellen. Bei jedem Tastendruck ertönt ein Signalton und die Temperatur verändert sich um 0,1 °C. Durch längeres Drücken der Tasten „+“ und „-“ wird die Temperatureinstellung verändert, bis Sie die Taste wieder lösen.
5. Durch Drücken der Taste „“ blinkt das „“-Symbol auf. Sie können nun die gewünschte Betriebszeit einstellen. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um den Timer auf eine Garzeit zwischen 00:00 und 99(Std):59(Min) einzustellen. Bei jedem Tastendruck ertönt ein Signalton und die Einstellung wird um 1 Minute verändert. Durch längeres Drücken der Tasten „+“ und „-“ wird die eingestellte Garzeit verändert, bis Sie die Taste wieder lösen.
6. Nachdem die Einstellung beendet ist, drücken Sie die „“-Taste, damit das Gerät mit dem Aufheizen beginnt. Die „“-Anzeige blinkt nun nicht mehr, sondern leuchtet durchgehend auf.
7. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde, gibt das Gerät einen langen Signalton aus und die Zeit wird zurückgezählt.
8. Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter und warten Sie, bis das Gerät seine Arbeit getan hat. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, sind drei Signaltöne zu hören. Daraufhin schaltet sich das Gerät in den Standby-Modus.
9. Entnehmen Sie die gegarten Lebensmittel. **VORSICHT:** Das Unterteil wird während und nach dem Betrieb sehr heiß. Bitte nicht berühren, bevor es nicht vollständig abgekühlt ist.
10. Ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie das Gerät wie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

#### Hinweis:

1. Während des Gebrauchs können Sie die „“-Taste drücken, um die Temperatur- und Garzeiteinstellung einzusehen. Sie können die Temperatur- und Zeiteinstellungen auch verändern, indem Sie die „“-Taste drücken (bis die Anzeige aufblinkt) und dann wie oben beschrieben vorgehen. Nachdem Sie die Einstellung verändert haben, drücken Sie erneut die Taste „“. Die Anzeige blinkt nun nicht mehr, sondern leuchtet durchgehend auf. Das Gerät übernimmt nun die neuen Einstellungen. Bitte beachten Sie, dass Sie die Neueinstellung innerhalb von 3 Sekunden vornehmen müssen, da sie sonst nicht übernommen wird und das Gerät die bisherige Einstellung beibehält.
2. Drücken Sie die „“-Taste, um den laufenden Betrieb abzubrechen und das Gerät in den Standby-Modus zu schalten.
3. Das Gerät verfügt über eine Memory-Funktion. Dies bedeutet, dass das Gerät die letzte Temperatur-/Garzeiteinstellung beibehält, wenn es aus dem Standby-Modus heraus erneut eingeschaltet wird. Die Memory-Funktion kann jedoch nicht genutzt werden, wenn das Gerät vom Netz genommen wurde. Wird das Gerät erneut eingeschaltet, werden die als Standard voreingestellte Temperatur „50,0“ und die Garzeit „03:00“ angezeigt.

#### REINIGUNG UND PFLEGE

**VORSICHT:** Das Gerät darf zur Reinigung nicht als Ganzes in die Spülmaschine gegeben werden. Lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen. Anschließend vorsichtig mit einem feuchten Tuch abwischen. Vor dem Verstauen gut trocknen lassen. Falls die in Flüssigkeit eingetauchten Teile fettig werden oder intensiver gereinigt werden müssen:

1. Das Gerät fest auf einen Behälter klemmen. Den Behälter bis zur auf dem Gerät angegebenen „MAX“-Markierung mit Wasser befüllen.
2. Temperatur auf 65 °C einstellen.

3. Verwenden Sie 1/2 EL nicht schäumendes Spülmittel pro 4 Liter Wasser.
4. Lassen Sie das Wasser 10 Minuten lang zirkulieren, sobald es eine Temperatur von 65 °C erreicht hat.
5. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, spülen Sie den unteren Teil mit kaltem Wasser ab. Vor dem Verstauen gut trocknen lassen.

### Entkalken

Bei häufigem Gebrauch sollte das Gerät einmal monatlich entkalkt werden, in Gegenden mit hartem Wasser noch häufiger. Zum Entkalken:

1. Das Gerät fest auf einen Behälter klemmen. Den Behälter bis zur auf dem Gerät angegeben „MAX“-Markierung mit Wasser befüllen.
2. Die Temperatur auf 80 °C einstellen.
3. Geben Sie 1/4 Tasse Zitronensäure auf 4 Liter Wasser zu.
4. Lassen Sie das Wasser 20 Minuten lang zirkulieren, sobald es eine Temperatur von 80 °C erreicht hat.
5. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, spülen Sie den unteren Teil mit kaltem Wasser ab. Vor dem Verstauen gut trocknen lassen.

### TIPPS FÜR DAS VAKUUMGAREN

Zum Vakuumgaren benötigen Sie das folgende Zubehör (nicht mitgeliefert);

- Topf;
- Vakuumiergerät
- Spezielle Vakuumbbeutel oder Kunststoffbeutel, die wärmebeständig sind und keine Weichmacher oder ähnliche Stoffe freisetzen.

### PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Lösung
Niedriger Wasserstand – Fällt der Wasserstand unter die „MIN“-Markierung, erscheint die Warnanzeige „Er1“ für einen niedrigen Wasserstand.	Füllen Sie zusätzlich Wasser ein, bis der Füllstand zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ liegt. Schließen Sie das Gerät nun wieder ans Stromnetz an.
Überhitzung – Kommt es zu einer Überhitzung des Geräts, erscheint die Warnanzeige „Er2“ für eine Überhitzung.	Es kann erforderlich sein, zusätzliches Wasser in den Behälter zu geben. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten.

### EMPFOHLENE GARTEMPERATUREN UND -ZEITEN

LEBENSMITTEL	DICKE <sup>1</sup>		TEMPERATUR		ZEIT	
	Zoll	cm	°F	°C	min	max
<b>RIND, KALB, LAMM, WILD</b>						
<b>Zarte Teilstücke</b> Filet, Hochrippe, Roastbeef, Koteletts	1	2,5	134 oder höher	56,5 oder höher	1 Std.	4 Std.
	2	5	134 oder höher	56,5 oder höher	3 Std.	6 Std.
<b>Zähe Teilstücke und Fleisch aus Weidehaltung<sup>2</sup></b> Bison, Wild	1	2,5	134 oder höher	56,5 oder höher	8-10 Std.	12-24 Std.
		2,75	7	134 oder höher	56,5 oder höher	10 Std.



Schälrippen	2	5	134 oder höher	56,5 oder höher	24 Std.	48-72 Std.
Bauchlappen, Bruststück	1	2,5	134 oder höher	56,5 oder höher	8 Std.	24 Std.
	2	5	134 oder höher	56,5 oder höher	12 Std.	30 Std.
<b>SCHWEIN</b>						
Filet, Lende	1,5	4	134 oder höher	56,5 oder höher	90 min	6-8 Std.
Rippchen			165	74	4-8 Std.	24 Std.
Koteletts	1	2,5	134 oder höher	56,5 oder höher	2-4 Std.	6-8 Std.
	2	5	134 oder höher	56,5 oder höher	4-6 Std.	8-10 Std.
Braten	2,75	7	160-176	71-80	12 Std.	30 Std.
Schälrippen	2,75	7	160-176	71-80	12 Std.	30 Std.
Bauch (schnell)	2	5	185	85	5 Std.	8 Std.
Bauch (langsam)	2	5	167	75	24 Std.	48-72 Std.
<b>GEFLÜGEL</b>						
<b>Helles Fleisch</b> Hähnchenbrust, mit Knochen	2	5	146 oder höher	63,5 oder höher	2,5 Std.	4-6 Std.
Hähnchenbrust, ohne Knochen	1	2,5	146 oder höher	63,5 oder höher	1 Std.	2-4 Std.
Truthahnbrust, mit Knochen	2,75	7	146 oder höher	63,5 oder höher	4 Std.	6-8 Std.
Truthahnbrust, ohne Knochen	2	5	146 oder höher	63,5 oder höher	2,5 Std.	4-6 Std.
Entenbrust	1	2,5	146 oder höher	63,5 oder höher	90 min	4-6 Std.
<b>Dunkles Fleisch</b> Hähnchenschenkel oder -steak, mit Knochen			165-176	74-80	4 Std.	6-8 Std.
Hähnchensteak, ohne Knochen	1	2,5	165-176	74-80	2 Std.	4-6 Std.
Truthahnkeule oder -oberkeule			165-176	74-80	8 Std.	10 Std.
Entenkeule			165-176	74-80	8 Std.	18 Std.
Geteiltes Reh	2,75	7	150 oder höher	65,5 oder höher	6 Std.	8 Std.
<b>MEERESFRÜCHTE</b>						
<b>Fisch</b> Thunfisch, Heilbutt, Rotbarsch, Seezunge, Lachs, Forelle, Makrele	0,5-1	1,25-2,5	126 oder höher	52 oder höher	20 min	30 min
	1-2	2,5-5	126 oder höher	52 oder höher	30 min	40 min
<b>Krustentiere, Weichtiere</b> Hummer	1	2,5	140	60	45 min	60 min
Jakobsmuscheln	1	2,5	140	60	40 min	60 min
Garnelen	extragroß	extragroß	140	60	30 min	40 min

<b>GEMÜSE</b>						
<b>Wurzelgemüse</b>	bis zu 1	bis zu 2,5	183	84	1-2 Std.	4 Std.
Karotten, Pastinaken, Kartoffel, Rüben, Knollensellerie, Beete	1-2	2,5-5	183	84	2,5 Std.	4 Std.
<b>Zartes Gemüse</b>	bis zu 1	bis zu 2,5	183	84	30 min	1,5 Std.
Spargel, Broccoli, Mais, Blumenkohl, Aubergine, Zwiebeln, grüne Bohnen, Fenchel, Kürbis, frische Erbsen						
<b>OBST</b>						
<b>Fest</b>	bis zu 1	bis zu 2,5	183	84	45 min	2 Std.
Apfel, Birne						
<b>Weich</b>	bis zu 1	bis zu 2,5	183	84	30 min	1 Std.
Pfirsich, Aprikose, Pflaume, Papaya, Nektarine, Beeren						
<b>EIER<sup>3</sup></b>						
Weichgekocht in der Schale (schnell)	groß	groß	167	75	15 min	18 min
Weichgekocht in der Schale (langsam)	groß	groß	146	63,5	45 min	1,5 Std.
Hartgekocht in der Schale	groß	groß	160	71	45 min	1,5 Std.
Pasteurisiert in der Schale	groß	groß	135	57	1,25 Std.	2 Std.
Rührei (5 Eier)	groß	groß	167	75	20 min	20 min

<sup>1</sup> Die Angaben zur Dicke beziehen sich auf den dicksten Teil des Lebensmittels und werden durch den vakuumverschlossenen Beutel gemessen. Die Garzeiten beziehen sich auf Lebensmittel, bei denen der Garvorgang bei Kühlschranktemperatur begonnen wird. Bei gefrorenen Lebensmitteln zusätzlich 15 Minuten berechnen.

<sup>2</sup> Zähle Fleischstücke erreichen die Serviertemperatur genauso schnell wie zarte Stücke. Für magere, zähe Stücke empfehlen wir längere Garzeiten, um zarteres Fleisch zu erhalten.

<sup>3</sup> In der Schale gekochte Eier sollten nicht in Kochbeuteln evakuieren werden.

#### **TECHNISCHE DATEN**

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50-60Hz

Leistungsaufnahme: 1300W

Schutzklasse: IPX7

#### **GARANTIE UND KUNDENSERVICE**

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-Jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen, werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch


Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

#### **UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG**



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf.

Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte  verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

FUN NORDIC ApS  
Egelund 8  
6200 Aabenraa  
Denmark  
[www.funnordic.dk](http://www.funnordic.dk)

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance 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.
2. Children shall not use the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
4. The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged the appliance should be scrapped.
5. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph “CLEAN AND MAINTENANCE” of the manual.
6. 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 clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
7. Unplug the immersion heater before removing it from the liquid.

8. After unplugging, the heating element will remain hot and should not be touched or placed on combustible surfaces.
9. Do not operate the appliance if the cord has been damaged, or if the appliance malfunctions or is damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
10. Any use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause hazards.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord dangle or hang over the edge of table or counter tops, or allow it to touch hot surfaces.
13. Do not place the appliance on or near gas or electric burners, on a stovetop or in an oven.
14. Do not use this appliance for any other purpose but its intended use.
15. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
16. The appliance should not come into direct contact with food. Use approved boilable bags.
17. Food products like juice, soup or milk products still need to be bagged or sealed in jars for cooking.
18. Operate the appliance in water only. Keep the water level between the "MIN" and "MAX" levels indicated on the appliance. Do not use the appliance for other than intended purposes.
19. Keep the appliance dry. Never operate the appliance unless the water level is between the indicated "MIN" and "MAX" levels on the appliance. Only the heater and impeller portion should be underwater. Do not immerse the cord or upper portion of the appliance into liquid. If the appliance or any of its parts become submerged, unplug it immediately.
20. Unplug the appliance before moving it, cleaning and when not in use. Allow the appliance to cool before lifting or storing.

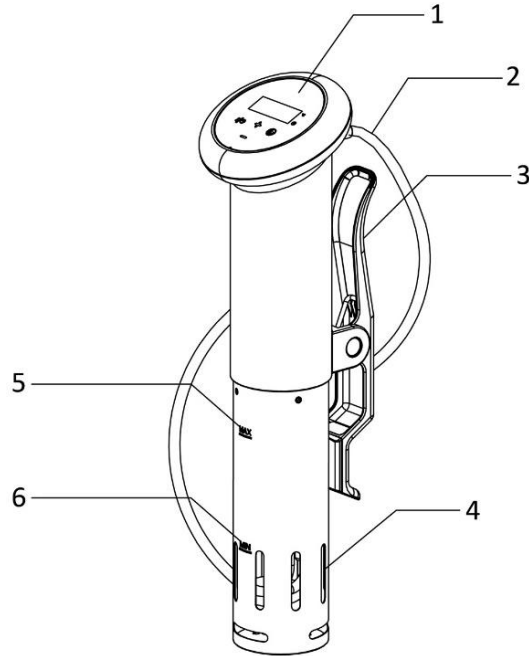
21. Wait for the appliance to cool before moving. Do not touch hot surface.
22. Remember circulated water can be very hot. Use a trivet to protect your countertop from any container being used with the appliance. Use tongs to reach anything inside the water bath. Extreme caution must be used when moving containers of hot water.
23. Cover the water bath. Energy can be saved by covering the water bath with cling wrap when cooking. Do not cover any part of the appliance with cling wrap.
24. Use this appliance only with suitable vessels:
  - Capacity: approx. 10L;
  - Height: over 11cm;
  - Can be used with water not higher than 95°C.

### What does sous-vide mean?

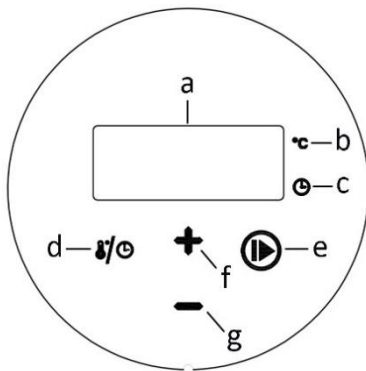
Sous-vide (French for “Under vacuum”) is a method of cooking in which the food is first vacuum-packed in special plastic bags and then cooked at a low temperature in a water bath. The cooking temperatures remain under 95°C. The low temperatures change the products more slowly at a molecular level, making the cooking results more tender and juicy.

### PARTS DESCRIPTION

1. Control panel
2. Power cord
3. Fixing clamp
4. Skirt (with heater and impeller inside)
5. Maximum water level
6. Minimum water level



### Control panel







- a. Digital display
- b. Temperature unit icon
- c. Timer icon
- d. The key to set the working temperature or time
- e. The key to start/stop the appliance
- f. The key to increase the working temperature or time
- g. The key to decrease the working temperature or time





### OPERATION

**Caution:** During use, the part above the “MAX” line must not be immersed into the liquid.

1. Firmly lock the appliance by clamping it on the side of the container. The container’s upper edge should be above the MAX line on the appliance. Place the container on a flat, dry and heat resistant surface.
2. Add water to the container. The water level should be set between the “MIN” and “MAX” lines on the appliance. The water level will rise when you add food to the container, so do not fill it up too high.
3. Plug the appliance into a suitable power outlet. A beep sound will be heard. All the indicators illuminate and then extinguish while the indicator of the key “▶” keeps on in red. The appliance is standby.
4. Press the key “▶”, its indicator flashes in red and the icon “°C” flashes too. Now you can set your desired working temperature. Press the key “+” or “-” to adjust the temperature between 30°C to 95°C. Every press with a beep sound changes 0.1°C. Long press the key “+” or “-”, the temperature is changed without stop until the key is released.

5. Press the key " to have the icon " flashing. Now you can set your desired working time. Press the key "+" or "-" to adjust the timer between 00:00 to 99(h):59(m). Every press with a beep sound changes 1 minute. Long press the "+" or "-", the time is changed without stop until the key is released.
6. After setting is finished, press the key " to let the appliance start heating. The indicator of " will turn to continuously illuminated from flashing.
7. When the set temperature is reached, the appliance will send out a long beep and the time starts to count down.
8. Add your food into the container and let the appliance do its work. Three beeps would be heard when the countdown is finished. The appliance will enter into standby.
9. Remove the cooked food. **CAUTION:** The skirt part will become very hot during working or after working, please do not touch it unless it is cooled down completely.
10. Unplug the appliance and clean it by following the section "cleaning and maintenance".

**Note:**

1. During use, you can press the key " to check the set temperature and time. You can also reset the temperature and time by pressing the key " (to have its indicator flashing) and then following the above operation. Press the key " again after reset, its indicator will turn to continuously illuminated from flashing. The appliance will work based on the reset settings. Please note the resetting shall be finished within 3 seconds, otherwise the resetting will be invalid and the appliance will still work based on the current settings.
2. During use, you can long press the key " to make the appliance stop working and enter into standby mode.
3. This appliance is equipped with memory function, which means the appliance will work according to the last setting temperature/time after being powered on again under standby mode. However, if the appliance is unplugged, the memory function will not be available. The appliance will display the default temperature "50.0" and timer "03:00" respectively after being turned on again.

**CLEANING AND MAINTENANCE**

**CAUTION:** The whole appliance cannot be put into the dishwasher for cleaning. Allow the appliance to cool down to room temperature and then wipe it down carefully with a damp cloth and dry before storing. If the immersed parts become greasy or need more cleaning:

1. Lock the appliance onto a container and fill the container with water to the "MAX" level indicated on the appliance.
2. Set the temperature to 65°C.
3. Add 1/2 tablespoon non-foaming dishwashing liquid per gallon of water used.
4. Allow the water to circulate for 10 minutes after 65°C is reached.
5. Turn off and unplug the appliance.
6. When the appliance is cooled down, rinse the bottom with cold water and dry before storing.

**Descaling**

With frequent use, descaling should be done every month or more often in regions with hard water. To descale:

1. Lock the appliance onto a container and fill the container with water to the "MAX" level indicated on the appliance.
2. Set the temperature to 80°C.
3. Add 1/4 cup of citric acid powder per gallon of water used.



4. Allow the water to circulate for 20 minutes after 80°C is reached.
5. Turn off and unplug the appliance.
6. When the appliance is cooled down, rinse the bottom with cold water and dry before storing.

### TIPS FOR SOUS-VIDE COOKING

You will need the following accessories (not supplied) to cook using the sous-vide method:

- Pot;
- Vacuum sealer;
- Special vacuum bag or plastic bags that are heat-resistant and do not release any plasticizers or similar material.

### TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
Low water - If the water level is below the "MIN" level, a low water warning "Er1" will appear.	Add water so that it fills between the "MIN" and "MAX" as indicated before plugging in the appliance again.
Overheat - If the appliance gets too hot, an overheating warning "Er2" will appear.	It may be necessary to add water to the container. Wait a few minutes for the appliance to cool down before restarting.

### RECOMMENDED COOKING TEMPERATURES AND TIMES

FOOD	THICKNESS <sup>1</sup>		TEMPERATURE		TIME	
	inch	cm	°F	°C	min	max
<b>BEEF, VEAL, LAMB, GAME</b>						
<b>Tender Cuts</b>	1	2.5	134 or higher	56.5 or higher	1 hr	4 hrs
Tenderloin, Rib-eye, T-bone, Chops, Cutlets	2	5	134 or higher	56.5 or higher	3 hrs	6 hrs
<b>Tough Cuts and Grassfed<sup>2</sup></b>						
Bison, Game	1	2.5	134 or higher	56.5 or higher	8-10 hrs	12-24 hrs
Lamb Roast or Leg	2.75	7	134 or higher	56.5 or higher	10 hrs	24-48 hrs
Spare Ribs	2	5	134 or higher	56.5 or higher	24 hrs	48-72 hrs
Flank Steak, Brisket	1	2.5	134 or higher	56.5 or higher	8 hrs	24 hrs
	2	5	134 or higher	56.5 or higher	12 hrs	30 hrs
<b>PORK</b>						
Tenderloin	1.5	4	134 or higher	56.5 or higher	90 min	6-8 hrs
Baby Back Ribs			165	74	4-8 hrs	24 hrs
Chops, Cutlets	1	2.5	134 or higher	56.5 or higher	2-4 hrs	6-8 hrs
	2	5	134 or higher	56.5 or higher	4-6 hrs	8-10 hrs
Roast	2.75	7	160-176	71-80	12 hrs	30 hrs
Spare Ribs	2.75	7	160-176	71-80	12 hrs	30 hrs
Belly (quick)	2	5	185	85	5 hrs	8 hrs
Belly (slow)	2	5	167	75	24 hrs	48-72 hrs
<b>POULTRY</b>						
<b>White Meat</b>						
Chicken Breast, bone in	2	5	146 or higher	63.5 or higher	2.5 hrs	4-6 hrs
Chicken Breast, boneless	1	2.5	146 or higher	63.5 or higher	1 hr	2-4 hrs

Turkey Breast, bone in	2.75	7	146 or higher	63.5 or higher	4 hrs	6-8 hrs
Turkey Breast, boneless	2	5	146 or higher	63.5 or higher	2.5 hrs	4-6 hrs
Duck Breast	1	2.5	146 or higher	63.5 or higher	90 min	4-6 hrs
<b>Dark Meat</b>						
Chicken Leg or Thigh, bone in			165-176	74-80	4 hrs	6-8 hrs
Chicken Thigh, boneless	1	2.5	165-176	74-80	2 hrs	4-6 hrs
Turkey Leg or Thigh			165-176	74-80	8 hrs	10 hrs
Duck Leg			165-176	74-80	8 hrs	18 hrs
Split Game Hen	2.75	7	150 or higher	65.5 or higher	6 hrs	8 hrs
<b>SEAFOOD</b>						
<b>Fish</b>						
Tuna, Halibut, Snapper, Sole, Salmon, Trout, Mackerel	0.5-1 1-2	1.25-2.5 2.5-5	126 or higher 126 or higher	52 or higher 52 or higher	20 min 30 min	30 min 40 min
<b>Crustaceans, Mollusks</b>						
Lobster	1	2.5	140	60	45 min	60 min
Scallops	1	2.5	140	60	40 min	60 min
Shrimp	jumbo	jumbo	140	60	30 min	40 min
<b>VEGETABLES</b>						
<b>Root</b>						
Carrots, Parsnips, Potato, Turnips, Celery Root, Beets	up to 1 1-2	up to 2.5 2.5-5	183 183	84 84	1-2 hrs 2.5 hrs	4 hrs 4 hrs
<b>Tender</b>						
Asparagus, Broccoli, Corn, Cauliflowers, Eggplant, Onions, Green Beans, Fennel, Squash, Fresh Peas	up to 1	up to 2.5	183	84	30 min	1.5 hrs
<b>FRUIT</b>						
<b>Firm</b>						
Apple, Pear	up to 1	up to 2.5	183	84	45 min	2 hrs
<b>Soft</b>						
Peach, Apricot, Plum, Mango, Papaya, Nectarine, Berries	up to 1	up to 2.5	183	84	30 min	1 hr
<b>EGGS<sup>3</sup></b>						
Soft-cooked in shell (quick)	large	large	167	75	15 min	18 min
Soft-cooked in shell (slow)	large	large	146	63.5	45 min	1.5 hrs
Hard-cooked in shell	large	large	160	71	45 min	1.5 hrs
Pasteurized in shell	large	large	135	57	1.25 hrs	2 hrs
Scrambled (5 eggs)	large	large	167	75	20 min	20 min

<sup>1</sup> Thickness measurements are based on the thickest section of the food and measured through the vacuum-sealed pouch. Cooking times are for foods starting at refrigerator temperature. Add 15 minutes if starting from frozen.

<sup>2</sup> Tough cuts of meat will heat through to serving temperature in the same time as tender cuts. We recommend longer cooking times for lean, tough cuts to tenderize them.

<sup>3</sup> Eggs cooked in the shell should not be sealed in cooking pouches.

## TECHNICAL DATA

Voltage: 220-240V ~ 50-60Hz

Power: 1300W

Protection class: IPX7

## GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle

it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

FUN NORDIC ApS

Egelund 8

6200 Aabenraa

Denmark

[www.funnordic.dk](http://www.funnordic.dk)

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles sont correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
4. Le câble d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le câble d'alimentation est endommagé, l'appareil doit être mis au rebut.
5. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments ou de l'huile, reportez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » du mode d'emploi.

6. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.
7. Débrancher le thermoplongeur avant de l'enlever du liquide.
8. Après avoir été débranché, l'élément chauffant reste chaud et il est recommandé de ne pas le toucher ni de le placer sur des surfaces combustibles.
9. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour que l'appareil soit examiné, réparé ou réglé.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut s'avérer dangereuse.
11. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
12. Ne laissez pas le câble pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ou en contact avec des surfaces chaudes.
13. Ne posez pas l'appareil sur ou à proximité de brûleurs à gaz ou électriques, sur une cuisinière ou dans un four.
14. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
15. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
16. L'appareil ne doit pas être en contact direct avec les aliments. Utilisez des sacs de cuisson adaptés.
17. Les aliments comme les jus, les soupes ou les produits laitiers doivent eux aussi être conservés hermétiquement dans des sacs ou des bocaux adaptés à la cuisson.

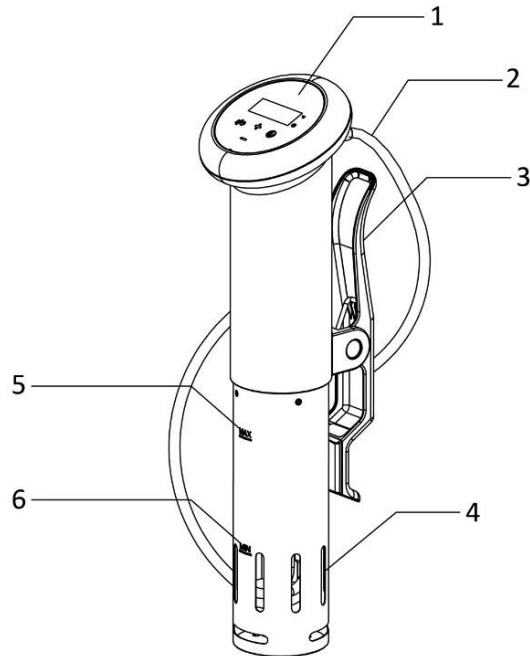
18. Faites fonctionner l'appareil uniquement dans l'eau. Veillez à ce que le niveau d'eau soit compris entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur l'appareil. N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
19. Conservez l'appareil au sec. Utilisez l'appareil uniquement si le niveau d'eau est compris entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur l'appareil. Seule la résistance et la pompe doivent être immergés. N'immergez pas le câble ou la partie supérieure de l'appareil dans un liquide. Si l'appareil ou l'une de ses pièces sont immergés, débranchez immédiatement l'appareil.
20. Débranchez toujours l'appareil avant de le déplacer, de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas. Laissez l'appareil refroidir avant de le soulever ou de le ranger.
21. Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer. Ne touchez pas la surface chaude.
22. Souvenez-vous que l'eau qui circule peut être brûlante. Protégez votre plan de travail avec un dessous-de-plat avant d'y poser des récipients et d'utiliser l'appareil. Utilisez des pinces pour prendre les choses se trouvant dans le bain-marie. Faites très attention quand vous déplacez un récipient contenant de l'eau brûlante.
23. Couvrez le bain-marie. On peut économiser de l'énergie en couvrant le bain-marie avec un film transparent lors de la cuisson. Ne couvrez aucune partie de l'appareil avec le film transparent.
24. Utilisez cet appareil uniquement avec des récipients adaptés :
  - Volume : environ 10 l ;
  - Hauteur : plus de 11 cm ;
  - Peut être utilisé avec de l'eau à 95°C maximum.

### Que signifie « Sous-vide »

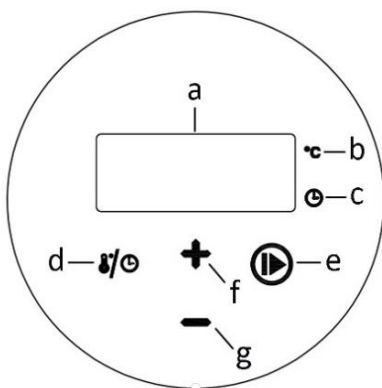
« Sous-vide » est un mode de cuisson qui consiste à préalablement mettre sous vide les aliments dans des sacs en plastique adéquats puis à les cuire à basse température au bain-marie. Les températures de cuisson restent inférieures à 95°C. Les basses températures modifient les aliments plus lentement sur le plan moléculaire, permettant ainsi d'obtenir des cuissons plus tendres et plus juteuses.

### DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Panneau de contrôle
2. Câble d'alimentation
3. Pince de fixation
4. Jupe (avec résistance et pompe à l'intérieur)
5. Niveau d'eau maximum
6. Niveau d'eau minimum




### Panneau de contrôle








- a. Écran digital
- b. Icône de l'unité de température
- c. Icône du minuteur
- d. Touche pour régler la température ou la durée de fonctionnement
- e. Touche pour mettre en marche/arrêter l'appareil
- f. Touche pour augmenter la température ou la durée de fonctionnement
- g. Touche pour diminuer la température ou la durée de fonctionnement





### FONCTIONNEMENT

**Attention :** Lors de l'utilisation, la partie située au-dessus du repère « MAX » ne doit pas être immergée dans le liquide.

1. Fixez fermement l'appareil sur le bord du récipient à l'aide de la pince de fixation. Le bord supérieur du récipient doit être au-dessus du repère « MAX » indiqué sur l'appareil. Placez le récipient sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
2. Versez de l'eau dans le récipient. Le niveau d'eau doit être compris entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués sur l'appareil. Le niveau d'eau augmentera lorsque vous ajouterez les aliments dans le récipient. Par conséquent, ne le remplissez pas trop.
3. Branchez l'appareil dans une prise électrique appropriée. Un bip retentit. Tous les voyants s'allument puis s'éteignent tandis que le voyant de la touche «  » reste allumé en rouge. L'appareil est en veille.

4. Appuyez sur la touche «  ». Son voyant clignote en rouge et l'icône « °C » clignote également. Vous pouvez maintenant régler la température de fonctionnement souhaitée. Appuyez sur les touches « + » ou « - » pour régler la température entre 30°C et 95°C. Chaque appui avec un bip sonore entraîne un changement de 0,1°C. Effectuez un appui long sur les touches « + » ou « - » pour faire défiler la température jusqu'à ce que la touche soit relâchée.
5. Appuyez sur la touche «  ». L'icône «  » clignote. Vous pouvez maintenant régler la durée de fonctionnement souhaitée. Appuyez sur les touches « + » ou « - » pour régler le minuteur entre 00:00 et 99(h):59(m). Chaque appui avec un bip sonore entraîne un changement de 1 minute. Effectuez un appui long sur les touches « + » ou « - » pour faire défiler la durée jusqu'à ce que la touche soit relâchée.
6. Une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche «  » pour que l'appareil commence à chauffer. Le voyant de «  » arrêtera de clignoter et restera allumé.
7. Lorsque l'appareil a atteint la température réglée, il émet un long bip sonore et la durée commence à s'écouler.
8. Versez vos aliments dans le récipient et laissez l'appareil faire son travail. Trois bips sonores seront émis une fois la durée écoulée. L'appareil passe en mode veille.
9. Retirez les aliments cuits. **ATTENTION** : La jupe deviendra très chaude lors du fonctionnement ou après le fonctionnement. Ne la touchez pas, sauf si elle a entièrement refroidi.
10. Débranchez l'appareil et nettoyez-le en suivant les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».

**Remarque :**

1. Lors de l'utilisation, vous pouvez appuyer sur la touche «  » pour vérifier le réglage de la température et de la durée. Vous pouvez également réinitialiser la température et la durée en appuyant sur la touche «  » (son voyant clignote), puis en suivant les instructions ci-dessus. Appuyez de nouveau sur la touche «  » après réinitialisation, son voyant ne clignotera plus et restera allumé. L'appareil fonctionnera selon les réglages d'usine. Veuillez noter que la réinitialisation doit être terminée dans les 3 secondes, sinon elle ne sera pas prise en compte et l'appareil continuera de fonctionner selon les réglages en cours.
2. Lors de l'utilisation, vous pouvez effectuer un appui long sur la touche «  » pour que l'appareil cesse de fonctionner et passe en mode veille.
3. Cet appareil est équipé d'une fonction de mémoire. Cela signifie que l'appareil fonctionne selon les derniers réglages de température/durée effectués après la remise en marche en mode veille. Cependant, si l'appareil a été débranché, la fonction de mémoire n'est pas disponible. Après avoir remis en marche l'appareil, la température par défaut « 50,0 » et la durée par défaut « 03:00 » s'affichent respectivement.

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

**ATTENTION** : L'appareil dans son ensemble ne peut pas être mis au lave-vaisselle. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante puis essuyez-le délicatement avec un chiffon humide et séchez-le avant de le ranger. Si les parties immergées deviennent grasses ou nécessitent d'être lavées plus en profondeur :

1. Fixez l'appareil sur un récipient et remplissez le récipient avec de l'eau, jusqu'au niveau « MAX » indiqué sur l'appareil.
2. Réglez la température sur 65°C.
3. Ajoutez une demi-cuillère à café de liquide vaisselle non moussant pour 3,8 litres d'eau utilisés.
4. Laissez l'eau circuler pendant 10 minutes une fois les 65°C atteints.
5. Éteignez, puis débranchez l'appareil.
6. Une fois que l'appareil a refroidi, rincez la partie inférieure à l'eau froide et séchez avant de ranger l'appareil.



## Détartrage

Lorsque vous utilisez l'appareil fréquemment, il est recommandé de détartre l'appareil tous les mois voire plus souvent dans les zones où l'eau est dure. Pour détartre :

1. Fixez l'appareil sur un récipient et remplissez le récipient avec de l'eau, jusqu'au niveau « MAX » indiqué sur l'appareil.
2. Réglez la température sur 80°C.
3. Ajoutez 1/4 cup d'acide citrique en poudre pour 3,8 litres d'eau utilisés.
4. Laissez l'eau circuler pendant 20 minutes une fois les 80°C atteints.
5. Éteignez, puis débranchez l'appareil.
6. Une fois que l'appareil a refroidi, rincez la partie inférieure à l'eau froide et séchez avant de ranger l'appareil.

## CONSEILS POUR LA CUISSON SOUS VIDE

**Vous aurez besoin des accessoires suivants (non fournis) pour cuisiner en utilisant le mode de cuisson sous vide :**

- Récipient ;
- Machine de mise sous vide ;
- Sacs de mise sous vide ou sacs en plastique résistants à la chaleur et qui ne libèrent aucun plastifiant ou matériau similaire.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Solution
Niveau d'eau bas - Si le niveau d'eau est situé en dessous du repère « MIN », un message d'avertissement « Er1 » s'affiche.	Ajoutez de l'eau en veillant à ce que le niveau soit compris entre « MIN » et « MAX » indiqués sur l'appareil avant de le rebrancher.
Surchauffe - Si l'appareil devient trop chaud, un message d'avertissement indiquant la surchauffe « Er2 » s'affiche.	Il peut être nécessaire d'ajouter de l'eau dans le récipient. Laissez l'appareil refroidir quelques minutes avant de le remettre en marche.

## TEMPÉRATURES ET DURÉES DE CUISSON RECOMMANDÉES

ALIMENT	ÉPAISSEUR <sup>1</sup>		TEMPÉRATURE		DURÉE	
	pouce	cm	°F	°C	min	max
<b>BŒUF, VEAU, AGNEAU, GIBIER</b>						
<b>Morceaux tendres</b>	1	2,5	134 ou plus	56,5 ou plus	1 h	4 h
Filet, faux-filet, T-bone, côtes, côtelettes	2	5	134 ou plus	56,5 ou plus	3 h	6 h
<b>Morceaux moins tendres et viande d'élevage d'embouche<sup>2</sup></b>						
Bison, gibier	1	2,5	134 ou plus	56,5 ou plus	8-10 h	12-24 h
Rôti d'agneau ou gigot d'agneau	2,75	7	134 ou plus	56,5 ou plus	10 h	24-48 h
Travers de porc	2	5	134 ou plus	56,5 ou plus	24 h	48-72 h
Bavette, poitrine	1	2,5	134 ou plus	56,5 ou plus	8 h	24 h
	2	5	134 ou plus	56,5 ou plus	12 h	30 h
<b>PORC</b>						
Filet	1,5	4	134 ou plus	56,5 ou plus	90 min	6-8 h
Côtes levées			165	74	4-8 h	24 h
Côtes, côtelettes	1	2,5	134 ou plus	56,5 ou plus	2-4 h	6-8 h
	2	5	134 ou plus	56,5 ou plus	4-6 h	8-10 h

Rôti de porc	2,75	7	160-176	71-80	12 h	30 h
Travers de porc	2,75	7	160-176	71-80	12 h	30 h
Poitrine de porc (cuisson rapide)	2	5	185	85	5 h	8 h
Poitrine de porc (cuisson lente)	2	5	167	75	24 h	48-72 h
<b>VOLAILLE</b>						
<b>Viande blanche</b>						
Blanc de poulet, avec os	2	5	146 ou plus	63,5 ou plus	2,5 h	4-6 h
Blanc de poulet, sans os	1	2,5	146 ou plus	63,5 ou plus	1 h	2-4 h
Blanc de dinde, avec os	2,75	7	146 ou plus	63,5 ou plus	4 h	6-8 h
Blanc de dinde, sans os	2	5	146 ou plus	63,5 ou plus	2,5 h	4-6 h
Magret de canard	1	2,5	146 ou plus	63,5 ou plus	90 min	4-6 h
<b>Viande brune</b>						
Cuisse de poulet, avec os			165-176	74-80	4 h	6-8 h
Cuisse de poulet, sans os	1	2,5	165-176	74-80	2 h	4-6 h
Cuisse de dinde			165-176	74-80	8 h	10 h
Cuisse de canard			165-176	74-80	8 h	18 h
Caille découpée	2,75	7	150 ou plus	65,5 ou plus	6 h	8 h
<b>POISSONS ET FRUITS DE MER</b>						
<b>Poisson</b>						
Thon, flétan, vivaneau, sole, saumon, truite, maquereau	0,5-1	1,25-2,5	126 ou plus	52 ou plus	20 min	30 min
	1-2	2,5-5	126 ou plus	52 ou plus	30 min	40 min
<b>Crustacés, mollusques</b>						
Homard	1	2,5	140	60	45 min	60 min
Coquilles Saint-Jacques	1	2,5	140	60	40 min	60 min
Crevettes	géante	géante	140	60	30 min	40 min
<b>LÉGUMES</b>						
<b>Légumes-racines</b>						
Carottes, panais, pommes de terre, navets, céleris raves, betteraves	jusqu'à 1	jusqu'à 2,5	183	84	1-2 h	4 h
	1-2	2,5-5	183	84	2,5 h	4 h
<b>Légumes tendres</b>						
Asperges, brocolis, maïs, choux-fleurs, aubergines, oignons, haricots verts, fenouils, courges, petits pois	jusqu'à 1	jusqu'à 2,5	183	84	30 min	1,5 h
<b>FRUITS</b>						
<b>Fruits à chair ferme</b>						
Pomme, poire	jusqu'à 1	jusqu'à 2,5	183	84	45 min	2 h
<b>Fruits à chair tendre</b>						
Pêche, abricot, prune, mangue, papaye, nectarine, baies	jusqu'à 1	jusqu'à 2,5	183	84	30 min	1 h
<b>ŒUFS<sup>3</sup></b>						
Œufs mollets cuits dans leur coquille (cuisson rapide)	gros	gros	167	75	15 min	18 min

Œufs mollets cuits dans leur coquille (cuisson lente)	gros	gros	146	63,5	45 min	1,5 h
Œufs durs cuits dans leur coquille	gros	gros	160	71	45 min	1,5 h
Œufs pasteurisés en coquille	gros	gros	135	57	1,25 h	2 h
Œufs brouillés (5 œufs)	gros	gros	167	75	20 min	20 min

<sup>1</sup> Les mesures d'épaisseur sont effectuées sur la partie la plus épaisse des aliments et à travers le sachet scellé sous vide. Les durées de cuisson sont indiquées pour des aliments conservés préalablement au réfrigérateur. Rajoutez 15 minutes de cuisson supplémentaires si les aliments sont congelés.

<sup>2</sup> Les morceaux de viande tendres et les moins tendres atteindront la température à cœur cible en même temps. Nous recommandons des durées de cuisson plus longues pour les morceaux maigres, moins tendres afin de les attendrir.

<sup>3</sup> Les œufs cuits dans leur coquille ne doivent pas être mis dans des sachets cuisson.

### DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'opération : 220-240V ~ 50-60Hz

Consommation énergétique : 1300W

Classe de protection : IPX7

### GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

### APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce produit pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre produit, utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

FUN NORDIC ApS

Egelund 8

6200 Aabenraa

Denmark

www.funnordic.dk

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

Prima dell'uso, accertarsi di aver letto tutte le istruzioni riportate di seguito per evitare lesioni o danni e ottenere i migliori risultati dall'apparecchio. Conservare questo manuale in un luogo sicuro. In caso di passaggio di proprietà dell'apparecchio, includere anche questo manuale di istruzioni.

In caso di danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale, la garanzia sarà annullata. Il costruttore/importatore declina ogni responsabilità per danni causati dal mancato rispetto del manuale o da un uso negligente o non conforme con i requisiti riportati in questo manuale.

1. Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini.
4. Il cavo di alimentazione non può essere sostituito. Se il cavo è danneggiato, smaltire l'intero apparecchio.
5. Per le istruzioni relative alla pulizia delle superfici a contatto con olio o alimenti, fare riferimento al paragrafo "Pulizia e manutenzione" del manuale.
6. L'apparecchio è indicato per l'uso in ambienti domestici o simili come ad esempio: cucine in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; abitazioni rurali; da parte di clienti di alberghi, residence o altre tipologie di ambienti residenziali; bed and breakfast e simili.

7. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di estrarlo dal liquido.
8. Dopo aver scollegato l'apparecchio dalla presa di corrente, l'elemento riscaldante rimarrà caldo per un certo periodo. Non toccarlo e non posizionarlo su superfici infiammabili.
9. Non usare l'apparecchio se non funziona correttamente, ha subito danni di qualsiasi tipo o se il cavo o la spina di alimentazione sono danneggiati. Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato affinché venga ispezionato, riparato o regolato.
10. L'uso di accessori non raccomandati dal costruttore dell'apparecchio comporta il rischio di lesioni.
11. Non usare l'apparecchio all'aperto.
12. Evitare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro o che entri a contatto con superfici calde.
13. Non posizionare l'apparecchio sopra o in prossimità di fornelli elettrici o a gas, su un piano cottura o all'interno di un forno.
14. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli a cui è destinato.
15. Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
16. L'apparecchio non deve entrare a contatto diretto con gli alimenti. Utilizzare esclusivamente sacchetti adatti alla cottura in acqua bollente.
17. Prodotti come succhi, zuppe o latte devono essere sigillati all'interno di sacchetti o vasetti durante la cottura.
18. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente nell'acqua. Assicurarsi che il livello dell'acqua sia compreso tra le linee MIN e MAX riportate sull'apparecchio. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

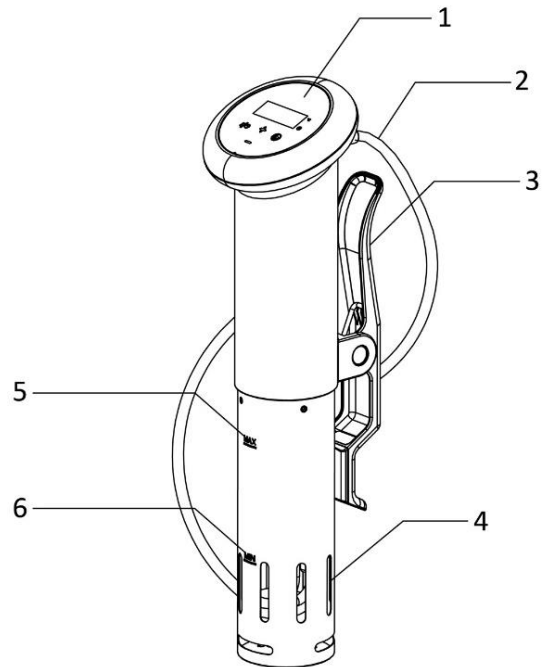
19. Mantenere l'apparecchio asciutto. Usare l'apparecchio esclusivamente quando il livello dell'acqua è compreso tra le linee MIN e MAX riportate sull'apparecchio. Esclusivamente l'elemento riscaldante e il girante devono essere immersi nell'acqua. Non immergere il cavo o la parte superiore dell'apparecchio in alcun liquido. Se l'apparecchio o qualsiasi sua parte vengono immersi, scollegare immediatamente l'apparecchio.
20. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di spostarlo o pulirlo e quando non è in uso. Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di sollevarlo o riporlo.
21. Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di spostarlo. Non toccare le superfici calde.
22. L'acqua in circolazione può essere molto calda. Usare un sottopentola per proteggere il piano di lavoro da qualsiasi contenitore utilizzato con l'apparecchio. Utilizzare delle pinze per prelevare gli alimenti nell'acqua. Prestare estrema attenzione durante lo spostamento di recipienti contenenti liquidi caldi.
23. Coprire il contenitore dell'acqua. Coprire il contenitore dell'acqua con della pellicola durante la cottura permette di risparmiare energia. Non coprire alcuna parte dell'apparecchio con la pellicola.
24. Questo apparecchio deve essere utilizzato con contenitori adatti:
  - Capacità: circa 10 L
  - Altezza: almeno 11 cm
  - La temperatura dell'acqua non deve superare i 95°C.

### Che cosa vuol dire "sous vide"?

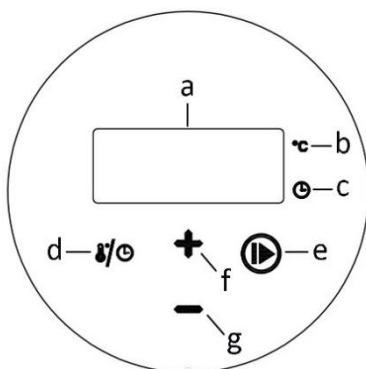
Sous-vide ("sottovuoto" in francese) è una modalità di cottura in acqua a bassa temperatura dopo aver confezionato sottovuoto gli alimenti in particolari sacchetti di plastica. La temperatura di cottura è inferiore a 95°C. La bassa temperatura modifica lentamente gli alimenti a livello molecolare, rendendoli più teneri e succosi dopo la cottura.

### DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Pannello di controllo
2. Cavo di alimentazione
3. Pinza di fissaggio
4. Gambo (contenente l'elemento riscaldante e il girante)
5. Livello massimo dell'acqua
6. Livello minimo dell'acqua




### Pannello di controllo








- a. Display digitale
- b. Simbolo dell'unità di misura della temperatura
- c. Simbolo del timer
- d. Pulsante di impostazione della temperatura e del tempo di cottura
- e. Pulsante di avvio/arresto dell'apparecchio
- f. Pulsante di aumento della temperatura e del tempo di cottura
- g. Pulsante di diminuzione della temperatura e del tempo di cottura





### UTILIZZO

**Avvertenza!** Durante l'uso, la parte dell'apparecchio superiore alla linea MAX non deve essere immersa nel liquido.

1. Fissare saldamente l'apparecchio al lato del contenitore con l'apposita pinza. Il bordo superiore del contenitore deve trovarsi sopra la linea MAX dell'apparecchio. Posizionare il contenitore su una superficie piana, asciutta e resistente al calore.
2. Versare l'acqua nel contenitore. Il livello dell'acqua deve essere compreso tra le linee MIN e MAX riportate sull'apparecchio. Il livello dell'acqua salirà dopo l'aggiunta degli alimenti nel contenitore; pertanto, non riempirlo eccessivamente.
3. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente adatta. Verrà emesso un segnale acustico. Tutti gli indicatori luminosi si accenderanno e si spegneranno, ad eccezione dell'indicatore del pulsante  che rimarrà acceso di rosso. L'apparecchio entrerà in standby.

4. Premere il pulsante ; l'indicatore luminoso del pulsante e il simbolo "°C" lampeggeranno. Ora è possibile impostare la temperatura di cottura. Premere il pulsante "+" o "-" per regolare la temperatura tra 30°C e 95°C. Ogni pressione del pulsante modifica la temperatura di 0,1°C ed è accompagnata da un segnale acustico. Tenere premuto il pulsante "+" o "-" per modificare rapidamente la temperatura.
5. Premere il pulsante ; il simbolo  inizierà a lampeggiare. Ora è possibile impostare il tempo di cottura. Premere il pulsante "+" o "-" per regolare il timer tra 00:00 e 99(h):59(m). Ogni pressione del pulsante modifica il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il pulsante "+" o "-" per modificare rapidamente il tempo.
6. Dopo aver impostato la temperatura e il tempo di cottura, premere il pulsante  per avviare il riscaldamento dell'apparecchio. L'indicatore luminoso  smetterà di lampeggiare e rimarrà acceso.
7. Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata emetterà un segnale acustico prolungato, e inizierà il conto alla rovescia.
8. Immergere gli alimenti nel contenitore. Allo scadere del conto alla rovescia l'apparecchio emetterà tre segnali acustici. L'apparecchio entrerà in standby.
9. Rimuovere gli alimenti dal contenitore **ATTENZIONE!** Il gambo dell'apparecchio è molto caldo durante la cottura e immediatamente dopo. Non toccarlo finché non si è raffreddato completamente.
10. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e pulirlo come indicato alla sezione "Pulizia e manutenzione".

#### Note

1. Durante la cottura è possibile visualizzare la temperatura e il tempo impostati premendo il pulsante . È anche possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura dopo aver premuto il pulsante  (l'indicatore luminoso del pulsante lampeggerà). Dopo aver modificato la temperatura o il tempo di cottura, premere nuovamente il pulsante . L'indicatore del pulsante smetterà di lampeggiare e rimarrà acceso. L'apparecchio entrerà in funzione con le nuove impostazioni. Nota: la temperatura o il tempo di cottura devono essere modificati entro 3 secondi, o l'apparecchio riprenderà a funzionare con le impostazioni correnti.
2. Per arrestare l'apparecchio quando è in funzione, tenere premuto il pulsante . L'apparecchio entrerà in standby.
3. Questo apparecchio è dotato di una funzione di memoria: quando è in standby e viene riavviato, funzionerà con la temperatura e il tempo di cottura impostati in precedenza. Tuttavia, se l'apparecchio viene scollegato dalla presa di corrente le impostazioni non rimarranno memorizzate. La temperatura di cottura predefinita è "50,0" e il tempo di cottura predefinito è "03:00".

#### PULIZIA E MANUTENZIONE

**ATTENZIONE!** L'apparecchio non può essere lavato in lavastoviglie. Attendere che l'apparecchio si raffreddi a temperatura ambiente, quindi pulirlo con un panno umido e asciugarlo prima di riporlo. Se il gambo dell'apparecchio è molto sporco, procedere come descritto di seguito.

1. Fissare l'apparecchio a un contenitore e riempire il contenitore d'acqua fino alla linea MAX riportata sull'apparecchio.
2. Impostare la temperatura a 65°C.
3. Aggiungere 1/2 cucchiaino di detersivo per piatti non schiumogeno per 3,5 L d'acqua.
4. Al raggiungimento della temperatura di 65°C, attendere che l'acqua circoli per 10 minuti.
5. Arrestare l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente.
6. Quando l'apparecchio si è raffreddato, risciacquare il gambo con acqua fredda e asciugarlo prima di riporlo.



## Decalcificazione

Con un uso frequente, è necessario decalcificare l'apparecchio ogni mese, o più spesso in caso di acqua dura. Procedere come descritto di seguito.

1. Fissare l'apparecchio a un contenitore e riempire il contenitore d'acqua fino alla linea MAX riportata sull'apparecchio.
2. Impostare la temperatura a 80°C.
3. Aggiungere 1/4 di tazza di acido citrico in polvere per 3,5 L d'acqua.
4. Al raggiungimento della temperatura di 80°C, attendere che l'acqua circoli per 20 minuti.
5. Arrestare l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente.
6. Quando l'apparecchio si è raffreddato, risciacquare il gambo con acqua fredda e asciugarlo prima di riporlo.

## SUGGERIMENTI PER LA COTTURA SOUS VIDE

Per la cottura sous vide sono necessari i seguenti accessori (non forniti):

- Contenitore
- Sigillatrice sottovuoto
- Appositi sacchetti sottovuoto o di plastica resistenti al calore e che non rilasciano plastificanti o materiali simili.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
Se sul display appare il codice errore "Er1", il livello dell'acqua è inferiore alla linea MIN.	Aggiungere altra acqua affinché il livello del liquido sia compreso tra le linee MIN e MAX.
Se sul display appare il codice errore "Er2", l'apparecchio si è surriscaldato.	Potrebbe essere necessario aggiungere altra acqua nel contenitore. Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di riavviarlo.

## TEMPERATURE E TEMPI DI COTTURA RACCOMANDATI

ALIMENTO	SPESSORE <sup>1</sup>		TEMPERATURA		TEMPO	
	pollici	cm	°F	°C	min	max
<b>MANZO, VITELLO, AGNELLO, SELVAGGINA</b>						
<b>Parti tenere</b>	1	2,5	Almeno 134	Almeno 56,5	1 ora	4 ore
Filetti, costate, bistecche, cotolette	2	5	Almeno 134	Almeno 56,5	3 ore	6 ore
<b>Parti dure e animali nutriti a erba<sup>2</sup></b>						
Bisonte, selvaggina	1	2,5	Almeno 134	Almeno 56,5	8-10 ore	12-24 ore
Coscia o arrosto di agnello	2,75	7	Almeno 134	Almeno 56,5	10 ore	24-48 ore
Costolette	2	5	Almeno 134	Almeno 56,5	24 ore	48-72 ore
Bavette, punte di petto	1	2,5	Almeno 134	Almeno 56,5	8 ore	24 ore
	2	5	Almeno 134	Almeno 56,5	12 ore	30 ore
<b>MAIALE</b>						
Filetti	1,5	4	Almeno 134	Almeno 56,5	90 min	6-8 ore
Costine			165	74	4-8 ore	24 ore
Cotolette	1	2,5	Almeno 134	Almeno 56,5	2-4 ore	6-8 ore
	2	5	Almeno 134	Almeno 56,5	4-6 ore	8-10 ore
Arrosto	2,75	7	160-176	71-80	12 ore	30 ore
Costolette	2,75	7	160-176	71-80	12 ore	30 ore
Pancetta (cottura rapida)	2	5	185	85	5 ore	8 ore

Pancetta (cottura lenta)	2	5	167	75	24 ore	48-72 ore
<b>POLLAME</b>						
<b>Parti magre</b>						
Petto di pollo, non disossato	2	5	Almeno 146	Almeno 63,5	2,5 ore	4-6 ore
Petto di pollo, disossato	1	2,5	Almeno 146	Almeno 63,5	1 ora	2-4 ore
Petto di tacchino, non disossato	2,75	7	Almeno 146	Almeno 63,5	4 ore	6-8 ore
Petto di tacchino, disossato	2	5	Almeno 146	Almeno 63,5	2,5 ore	4-6 ore
Petto di anatra	1	2,5	Almeno 146	Almeno 63,5	90 min	4-6 ore
<b>Parti grasse</b>						
Cosce di pollo, non disossate			165-176	74-80	4 ore	6-8 ore
Cosce di pollo, disossate	1	2,5	165-176	74-80	2 ore	4-6 ore
Cosce di tacchino			165-176	74-80	8 ore	10 ore
Cosce di anatra			165-176	74-80	8 ore	18 ore
Gallina	2,75	7	Almeno 150	Almeno 65,5	6 ore	8 ore
<b>PESCE E FRUTTI DI MARE</b>						
<b>Pesce</b>						
Tonno, halibut, dentice, sogliola, salmone, trota, sgombro	0,5-1	1,25-2,5	Almeno 126	Almeno 52	20 min	30 min
	1-2	2,5-5	Almeno 126	Almeno 52	30 min	40 min
<b>Crostacei, molluschi</b>						
Aragosta	1	2,5	140	60	45 min	60 min
Capesante	1	2,5	140	60	40 min	60 min
Gamberi	Grandi	Grandi	140	60	30 min	40 min
<b>VERDURE</b>						
<b>Radici</b>						
Barbabietole, carote, pastinaca, patate, rape, sedano	Fino a 1	Fino a 2,5	183	84	1-2 ore	4 ore
	1-2	2,5-5	183	84	2,5 ore	4 ore
<b>Tenere</b>						
Asparagi, broccoli, cavolfiore, cipolle, fagiolini, finocchio, mais, melanzane, piselli freschi, zucca.	Fino a 1	Fino a 2,5	183	84	30 min	1,5 ore
<b>FRUTTA</b>						
<b>Dura</b>						
Mele, pere	Fino a 1	Fino a 2,5	183	84	45 min	2 ore
<b>Morbida</b>						
Albicocche, fragole, mango, papaia, pesche, prugne, susine	Fino a 1	Fino a 2,5	183	84	30 min	1 ora
<b>UOVA<sup>3</sup></b>						
Alla coque con guscio (cottura rapida)	Grandi	Grandi	167	75	15 min	18 min
Alla coque con guscio (cottura lenta)	Grandi	Grandi	146	63,5	45 min	1,5 ore

Sode con guscio	Grandi	Grandi	160	71	45 min	1,5 ore
Pastorizzare con guscio	Grandi	Grandi	135	57	1,25 ore	2 ore
Strapazzate (5 uova)	Grandi	Grandi	167	75	20 min	20 min

<sup>1</sup> I valori indicati fanno riferimento alla sezione più spessa dell'alimento, misurata all'interno del sacchetto sottovuoto. I tempi di cottura fanno riferimento agli alimenti refrigerati. Aggiungere 15 minuti in caso di alimenti surgelati.

<sup>2</sup> Le parti dure raggiungono la cottura nello stesso tempo delle parti tenere. Tuttavia, si raccomanda di cuocerle più a lungo per renderle più tenere.

<sup>3</sup> Le uova cotte nel guscio non devono essere sigillate in sacchetti sottovuoto

#### DATI TECNICI

Voltaggio di esercizio: 220-240V ~ 50-60Hz

Consumo di energia: 1300W

Classe di protezione: IPX7

#### GARANZIA E SERVIZIO DI ASSISTENZA

Prima della fornitura, i nostri apparecchi vengono sottoposti ad un severo controllo di qualità. Se, nonostante la massima cura, si sono verificati danni durante la produzione o il trasporto, si prega di restituire l'apparecchio al rivenditore. Oltre ai diritti legali previsti dalla legge, l'acquirente può far valere i diritti derivanti dalla seguente garanzia:

Concediamo 2 anni di garanzia sull'apparecchio acquistato; il periodo di garanzia inizia dal giorno dell'acquisto. Durante questo periodo ripariamo o sostituiamo gratuitamente ogni componente guasto, la cui malfunzione può essere manifestamente attribuita a difetti del materiale o al processo di produzione. In caso di apparecchio difettoso, rivolgersi direttamente al rivenditore.

I difetti derivanti da un uso scorretto dell'apparecchio e le malfunzioni dovute all'intervento o alla riparazione da parte di terzi o alla sostituzione di componenti con ricambi non originali non sono coperti da questa garanzia.

Conservare sempre lo scontrino, senza il quale non è possibile far valere la garanzia. I danni dovuti al non rispetto del manuale di istruzioni rendono nulla la garanzia; se ciò porta a conseguenti danni non potremmo essere ritenuti responsabili. Decliniamo inoltre qualsiasi responsabilità per eventuali danni o lesioni personali causati da un uso improprio o in caso di mancata aderenza al manuale di istruzioni. Eventuali danni agli accessori non implicano la sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In tal caso, contattare il reparto di assistenza. La rottura di componenti in vetro o plastica è sempre soggetta a un costo. I difetti ai componenti di consumo o a componenti soggetti a usura, compresa la pulizia, manutenzione, sostituzione o le spese di spedizione e di trasporto verso il luogo di riparazione e ritorno, degli stessi, non sono coperti dalla garanzia e saranno soggetti a un costo.

#### SMALTIMENTO ECOCOMPATIBILE



Riciclaggio – Direttiva europea 2012/19/EU

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Per prevenire rischi all'ambiente o alla salute da uno smaltimento non controllato, riciclare responsabilmente per promuovere un riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo utilizzato, servirsi dei sistemi di restituzione e raccolta o contattare il proprio rivenditore autorizzato dove il prodotto è stato acquistato. Il rivenditore autorizzato si occuperà dello smaltimento sicuro del prodotto.

FUN NORDIC ApS

Egelund 8

6200 Aabenraa

Denmark

www.funnordic.dk

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

Antes de utilizar el producto, lea todas las instrucciones que se presentan a continuación para evitar lesiones personales y daños materiales y para obtener unos resultados óptimos del aparato. Asegúrese de mantener este manual en un lugar seguro. Si transfiere el aparato a otra persona, asegúrese de entregarle asimismo el presente manual.

La garantía quedará anulada en caso de daños causados por el incumplimiento por parte del usuario de las instrucciones incluidas en este manual. El fabricante/importador no aceptará ningún tipo de responsabilidad por daños causados por el incumplimiento de las presentes instrucciones o uso negligente o en desacuerdo con los requisitos de este manual.

1. Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, si están supervisadas o han sido instruidas sobre el uso del aparato de un modo seguro y comprenden los peligros que conlleva.
2. Los niños no deben usar este aparato.
3. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben realizarlas los niños.
4. El cable de alimentación no se puede sustituir. Si el cable está dañado, debe desecharse el aparato.
5. Respecto a las instrucciones para limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos o aceite, consulte el apartado "limpieza y mantenimiento" del manual.
6. Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico o en lugares con funciones similares, como: zona de cocina para el personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo; casas rurales; clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de servicios de cama y desayuno.

7. Desenchufe el calentador de inmersión antes de sacarlo del líquido.
8. No se debe tocar o colocar en superficies combustibles tras desenchufarlo, ya que la resistencia eléctrica estará aún caliente.
9. No haga funcionar el aparato si el cable está dañado, si no funciona bien o si sufre algún daño. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dar lugar a situaciones de peligro.
11. No utilice en exteriores.
12. No deje que el cable cuelgue por el borde una mesa o encimera, ni que haga contacto con superficies calientes.
13. No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos, hornillos o en el interior de un horno.
14. No utilice este aparato para fines distintos al previsto.
15. Este aparato no está concebido para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
16. El aparato no debe entrar en contacto directo con la comida. Utilice bolsas hervibles homologadas.
17. Alimentos como el zumo, la sopa o los productos lácteos se deben meter en bolsas o en tarros herméticos para cocinarlos.
18. El aparato sólo debe funcionar en el agua. Mantenga el nivel de agua entre los niveles “MIN” y “MAX” indicados en el aparato. No utilice el aparato para fines distintos al previsto.
19. Mantenga el aparato seco. Nunca use el aparato si el agua no está entre los niveles “MIN” y “MAX” indicados en el aparato. Sólo el calentador y el propulsor deben estar bajo agua. No sumerja el cable o la parte superior del aparato en líquidos. Si el aparato o alguna de sus partes quedan sumergidos, desenchúfelo inmediatamente.

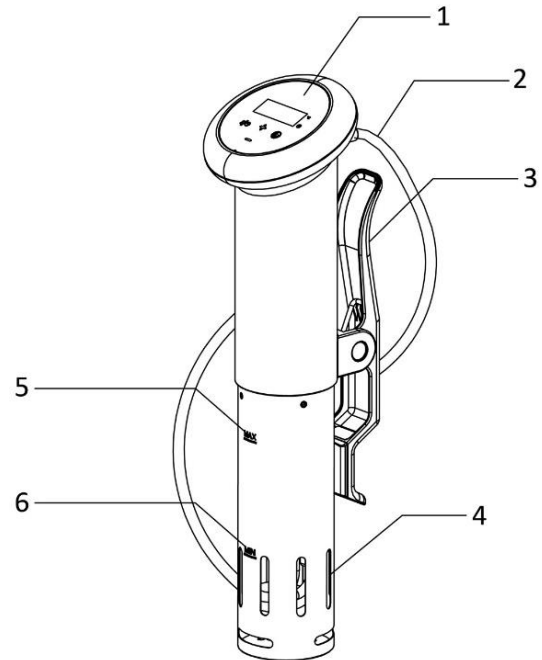
20. Desenchufe el aparato antes de moverlo, limpiarlo o cuando no esté en uso. Deje que el aparato se enfríe antes de levantarlo o guardarlo.
21. Espere a que el aparato se enfríe antes de moverlo. No toque las superficies calientes.
22. Recuerde que el agua en circulación puede estar muy caliente. Utilice un trébede para proteger la encimera del recipiente utilizado con el aparato. Utilice unas pinzas para sacar algo del agua. Tenga mucho cuidado cuando utilice o mueva recipientes con agua caliente.
23. Cubra el baño maría. Ahorre energía cubriendo el baño maría con celofán durante la cocción. No cubra ninguna parte del aparato con celofán.
24. Use este aparato solo con recipientes adecuados:
  - capacidad: aprox. 10 l;
  - altura: más de 11 cm;
  - se puede usar con agua que no esté a más de 95 °C.

### ¿Qué significa *sous-vide*?

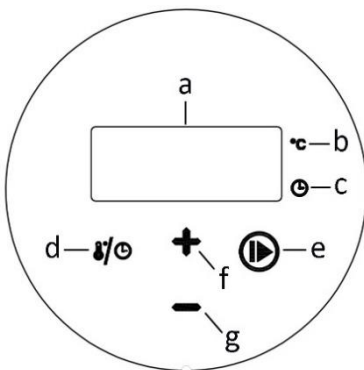
*Sous-vide* (en francés, ‘al vacío’) es un método de cocción en el que la comida se guarda al vacío en bolsas de plástico especiales y luego se cocina a baja temperatura al baño maría. Las temperaturas de cocción permanecen por debajo de 95 °C. Las bajas temperaturas cambian los alimentos más despacio a nivel molecular, consiguiéndose así comidas más tiernas y jugosas.

### DESCRIPCIÓN DE PARTES

1. Panel de control
2. Cable de alimentación
3. Pinza de sujeción
4. Falda (con el calentador y el propulsor en su interior)
5. Nivel máximo del agua
6. Nivel mínimo del agua



### Panel de control







- a. Pantalla digital
- b. Icono de la temperatura
- c. Icono del temporizador
- d. Botón de ajuste del tiempo o la temperatura
- e. Botón de inicio/parada del aparato
- f. Botón para aumentar el tiempo o la temperatura
- g. Botón para reducir el tiempo o la temperatura





### MODO DE EMPLEO

**Atención:** cuando se esté utilizando, la parte por encima de la línea “MAX” no debe estar sumergida en el líquido.

1. Asegure bien el aparato sujetándolo con seguridad a la pared del recipiente con la pinza. El borde superior del recipiente debe permanecer por encima de la línea “MAX” del aparato. Coloque el recipiente sobre una superficie plana, seca y resistente al calor.
2. Añada agua en el recipiente. El nivel de agua debe quedar entre las líneas de nivel mínimo (MIN) y máximo (MAX). No llene demasiado el recipiente, dado que el nivel de agua aumentará al añadir la comida.
3. Enchufe el aparato a una toma de corriente apropiada. Se escuchará un aviso sonoro. Todos los indicadores se iluminarán brevemente, salvo el indicador del botón “▶”, que permanecerá en rojo. El aparato está en modo de espera.

4. Pulse el botón  (su indicador parpadeará en rojo y el icono “°C” también parpadeará). Ahora puede establecer la temperatura. Pulse los botones “+” o “-” para ajustar la temperatura entre 30 °C y 95 °C. Cada vez que pulse el botón y se escuche el pitido correspondiente, la temperatura cambiará en 0,1 °C. Mantenga pulsados los botones “+” o “-” para cambiar la temperatura con rapidez.
5. Pulse el botón  (el icono “⌚” parpadeará). Ahora puede ajustar el tiempo de funcionamiento. Pulse los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo entre 00:00 y 99:59 (hh:mm). Cada vez que pulse el botón y se escuche el pitido correspondiente, el tiempo cambiará en 1 minuto. Mantenga pulsados los botones “+” o “-” para cambiar el tiempo con rapidez.
6. Una vez finalizados los ajustes, pulse el botón  para que el aparato empiece a calentarse. El indicador  pasará de parpadear a emitir una luz constante.
7. Una vez que el aparato alcance la temperatura establecida, emitirá un pitido largo y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
8. Añada su comida en el recipiente y deje el aparato trabajar. Cuando finalice la cuenta atrás, se escucharán tres pitidos. El aparato pasará al modo de espera.
9. Retire la comida cocinada. **ATENCIÓN:** La falda del aparato estará muy caliente durante y después de usarla. Por favor, no la toque hasta que se haya enfriado por completo.
10. Desenchufe el aparato y límpielo siguiendo las instrucciones del apartado *Limpieza y mantenimiento*.

**Nota:**

1. Durante la cocción, compruebe la temperatura y el tiempo establecidos pulsando el botón . También puede restablecer el tiempo y la temperatura pulsando el botón  (su indicador parpadeará) y siguiendo las instrucciones anteriores. Pulse de nuevo el botón  cuando termine de reajustar (el indicador dejará de parpadear y emitirá una luz continua). El aparato empezará a funcionar en base a los reajustes realizados. Por favor, tenga en cuenta que los reajustes deben efectuarse en un lapso de 3 segundos, de lo contrario no tendrán efecto y el aparato seguirá funcionando con los ajustes actuales.
2. Durante la cocción, puede detenerlo y pasar al modo de espera pulsando el botón .
3. El aparato incorpora una función de memoria, lo que significa que funcionará con los últimos ajustes de tiempo y temperatura establecidos cuando vuelva a encenderse. No obstante, esta función de memoria no estará disponible si se desenchufa el aparato. El aparato mostrará la temperatura (“50.0”) y tiempo (“03:00”) predeterminados cuando vuelva a encenderse.

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

**ATENCIÓN:** No se debe meter el aparato entero en el lavavajillas. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente, límpielo con un paño húmedo, y séquelo antes de guardarlo. Si las partes sumergidas están grasientas o requieren una limpieza adicional:

1. Sujete el aparato al recipiente y llene el recipiente hasta el nivel “MAX” indicado en el aparato.
2. Ajuste la temperatura a 65 °C.
3. Añada 1/2 cucharada de líquido lavavajillas no burbujeante por cada 4 L de agua.
4. Deje que el agua circule durante 10 minutos una vez que alcance los 65 °C.
5. Apague y desenchufe el aparato.
6. Una vez que se haya enfriado, enjuague la parte inferior del aparato con agua fría y séquelo antes de guardarlo.



## Descalcificación

En caso de uso habitual, la descalcificación se debe realizar una vez al mes o con más frecuencia en lugares con un agua dura. Cómo descalcificar:

1. Sujete el aparato al recipiente y llene el recipiente hasta el nivel "MAX" indicado en el aparato.
2. Ajuste la temperatura a 80 °C.
3. Añada 1/4 de taza de ácido cítrico en polvo por cada 4 L de agua.
4. Deje que el agua circule durante 20 minutos una vez que alcance los 80 °C.
5. Apague y desenchufe el aparato.
6. Una vez que se haya enfriado, enjuague la parte inferior del aparato con agua fría y séquelo antes de guardarlo.

## CONSEJOS PARA LA COCCIÓN SOUS-VIDE

**Necesitará los siguientes accesorios (no incluidos) para cocinar con el método *sous-vide*:**

- Olla.
- Envasadora al vacío.
- Bolsas para envasar al vacío especiales o de plástico que sean resistentes al calor y que no desprendan plastificantes o materiales similares.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
Poca agua: si el nivel de agua está por debajo del nivel "MIN", se mostrará la advertencia de falta de agua "Er1".	Antes de enchufar el aparato de nuevo, añada agua hasta que esté entre los niveles "MIN" y "MAX", como se ha indicado anteriormente.
Sobrecalentamiento: si el aparato se calienta demasiado, se mostrará la advertencia de sobrecalentamiento "Er2".	Puede que sea necesario añadir más agua al recipiente. Espere unos minutos a que el aparato se enfríe antes de reiniciarlo.

## TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE COCCIÓN RECOMENDADOS

COMIDA	GROSOR <sup>1</sup>		TEMPERATURA		TIEMPO	
	pulgadas	cm	°F	°C	mín.	máx.
<b>TERNERA, LECHAL, CORDERO, CARNE DE CAZA</b>						
<b>Cortes tiernos</b>	1	2,5	134 o más	56,5 o más	1 h	4 h
filete de lomo, ojo de costilla, t-bone, costillas, chuletas	2	5	134 o más	56,5 o más	3 h	6 h
<b>Cortes duros y carne de pasto<sup>2</sup></b>						
Búfalo, carne de caza	1	2,5	134 o más	56,5 o más	8-10 h	12-24 h
Asado de cordero o pata de cordero	2,75	7	134 o más	56,5 o más	10 h	24-48 h
Costillares	2	5	134 o más	56,5 o más	24 h	48-72 h
Filete de falda, pecho	1	2,5	134 o más	56,5 o más	8 h	24 h
	2	5	134 o más	56,5 o más	12 h	30 h
<b>CERDO</b>						
Lomo	1,5	4	134 o más	56,5 o más	90 min	6-8 h
Costillitas de cerdo			165	74	4-8 h	24 h
Costillas, chuletas	1	2,5	134 o más	56,5 o más	2-4 h	6-8 h

	2	5	134 o más	56,5 o más	4-6 h	8-10 h
Asado	2,75	7	160-176	71-80	12 h	30 h
Costillares	2,75	7	160-176	71-80	12 h	30 h
Panza de cerdo (rápido)	2	5	185	85	5 h	8 h
Panza de cerdo (lento)	2	5	167	75	24 h	48-72 h
<b>POLLO</b>						
<b>Carne blanca</b>						
Pechuga de pollo, con hueso	2	5	146 o más	63,5 o más	2,5 h	4-6 h
Pechuga de pollo, sin hueso	1	2,5	146 o más	63,5 o más	1 h	2-4 h
Pechuga de pavo, con hueso	2,75	7	146 o más	63,5 o más	4 h	6-8 h
Pechuga de pavo, sin hueso	2	5	146 o más	63,5 o más	2,5 h	4-6 h
Pechuga de pato	1	2,5	146 o más	63,5 o más	90 min	4-6 h
<b>Carnes rojas</b>						
Muslo o pata de pollo, con hueso			165-176	74-80	4 h	6-8 h
Muslo de pollo, sin hueso	1	2,5	165-176	74-80	2 h	4-6 h
Pata o muslo de pavo			165-176	74-80	8 h	10 h
Pata de pato			165-176	74-80	8 h	18 h
Pollo entero cortado en dos	2,75	7	150 o más	65,5 o más	6 h	8 h
<b>PESCADO Y MARISCO</b>						
<b>PESCADO</b>						
Atún, fletán, pargo,	0,5-1	1,25-2,5	126 o más	52 o más	20 min	30 min
lenguado, salmón, trucha, caballa	1-2	2,5-5	126 o más	52 o más	30 min	40 min
<b>Crustáceos, moluscos</b>						
Langosta	1	2,5	140	60	45 min	60 min
Escalope	1	2,5	140	60	40 min	60 min
Gambas	Camaron es	Camaron ones	140	60	30 min	40 min
<b>VERDURAS</b>						
<b>Tubérculos</b>						
Zanahorias, chirivías, patatas, nabos, apio, remolacha	Hasta 1	Hasta 2,5	183	84	1-2 h	4 h
	1-2	2,5-5	183	84	2,5 h	4 h
<b>Tiernas</b>						
Espárragos, brócoli, maíz, coliflores, berenjena, cebollas, judías verdes, hinojo, calabacín, guisantes frescos	Hasta 1	Hasta 2,5	183	84	30 min	1,5 h
<b>FRUTA</b>						
<b>Firme</b>						
Manzana, pera	Hasta 1	Hasta 2,5	183	84	45 min	2 h
<b>Blanda</b>						
Melocotón, albaricoque, ciruela, mango, papaya, nectarina, frutas del bosque	Hasta 1	Hasta 2,5	183	84	30 min	1 h
<b>HUEVOS<sup>3</sup></b>						

Huevo pasado por agua (rápido)	grande	grande	167	75	15 min	18 min
Huevo pasado por agua (lento)	grande	grande	146	63,5	45 min	1,5 h
Huevo duro	grande	grande	160	71	45 min	1,5 h
Pasteurizado en su cáscara	grande	grande	135	57	1,25 h	2 h
Revuelto (5 huevos)	grande	grande	167	75	20 min	20 min

<sup>1</sup> Las medidas del grosor toman como referencia la sección más gruesa de la comida y se miden con su bolsa de envasar al vacío. Tiempos de cocción de alimentos sacados del frigorífico. Añada 15 minutos si se sacan congelados.

<sup>2</sup> Los cortes duros de carne se calentarán hasta alcanzar la temperatura a servir en el mismo tiempo que los cortes tiernos. Se recomienda un mayor tiempo de cocción para ablandar los cortes magros y duros.

<sup>3</sup> Los huevos cocidos en su cáscara no deben meterse en bolsas de envasado al vacío para su cocción.

### DATOS TÉCNICOS

Voltaje de operaciones: 220-240V ~ 50-60Hz

Consumo de poder: 1300W

Grado de protección: IPX7

### GARANTIA Y SERVICIO POSVENTA

Antes del suministro, nuestros aparatos se someten a un rigurosos control de calidad. Si a pesar de todos los cuidados surgieran desperfectos durante la producción o el transporte, le rogamos devuelva el aparato a su vendedor. Adicionalmente a los derechos legales estatutarios, el comprador posee la opción de reclamación de acuerdo con los términos de la siguiente garantía:

Para el aparato adquirido otorgamos 2 años de garantía partiendo de la fecha de venta. Todos los defectos producidos por el uso indebido del aparato, y las averías debidas a intervenciones y reparaciones por parte de terceros, o el montaje de piezas de repuestos no originales, no están cubiertos por esta garantía. Guarde siempre la factura, sin ella no podrá reclamar ningún tipo de garantía. Nos no será responsable de daños materiales o lesiones personales causadas de un mal uso del aparato o si las instrucciones de seguridad no han sido seguidas correctamente. Nos declina cualquier responsabilidad por daños derivados de no seguir las instrucciones de uso correctamente. Daños en el acceso teorías no significa libre de sustitución automática del aparato completo. En dichos, consulte el servicio al cliente. Los vidrios rotos o rotura de piezas de plástico están siempre sujetas a pago. Los defectos de los consumibles o piezas susceptibles a desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o la sustitución de dichas piezas no están cubiertas por la garantía y por lo tanto, se deben pagar.

### RESPETE EL MEDIO AMBIENTE



Reciclaje – Directiva Europea 2012/19/UE

Este símbolo indica que el producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medioambiente o la salud humana por una eliminación descontrolada de residuos,

recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Para devolver su producto usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o contacte con el vendedor en el que adquirió el producto. Pueden llevar este producto a reciclar de forma respetuosa con el medioambiente.

FUN NORDIC ApS

Egelund 8

6200 Aabenraa

Denmark

www.funnordic.dk

## **VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
2. Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken.
3. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden.
4. Het snoer kan niet worden vervangen. Dank het apparaat af als het snoer beschadigd is.
5. Met het oog op de instructies voor de reiniging van de oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel of olie, dient u de instructies in de paragraaf "Reiniging en onderhoud" van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.

6. Dit apparaat is bestemd voor het gebruik in huishoudens en soortgelijke toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren of werkplekken; boerderijen; door gasten in hotels, motels en andere types van huisvesting; bed and breakfasts en vergelijkbare instellingen.
7. Haal de stekker uit het stopcontact voordat de dompelaar uit de vloeistof wordt verwijderd.
8. Nadat de stekker uit het stopcontact is gehaald, blijft het verwarmingselement nog enige tijd warm. Raak het apparaat aldus niet aan en leg het niet op een brandbaar oppervlak.
9. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer, of wanneer het apparaat niet goed werkt of beschadigd is. Lever het apparaat in bij het dichtstbijzijnde servicecentrum voor inspectie, reparatie of afstelling.
10. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen kan gevaar opleveren.
11. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
12. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het geen hete oppervlakken aanraken.
13. Plaats het apparaat niet in de nabijheid van of op een elektrisch of gasfornuis of in een oven.
14. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bestemd.
15. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
16. Vermijd dat het apparaat in direct contact met het voedsel komt. Gebruik goedgekeurde kookzakken.
17. Levensmiddelen zoals sap, soep of melkproducten moeten altijd voor het koken in een zak of pot worden verpakt.

18. Gebruik het apparaat alleen in water. Zorg dat het waterpeil zich tussen de 'MIN' en 'MAX' niveau bevindt, zoals aangegeven op het apparaat. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bestemd.
19. Houd het apparaat droog. Gebruik het apparaat alleen wanneer het waterpeil zich tussen het 'MIN' en 'MAX' teken bevindt zoals vermeld op het apparaat. Alleen het verwarmings- en waaiergedeelte mag zich onder water bevinden. Dompel het snoer of het bovenste deel van het apparaat niet in een vloeistof. Als het apparaat of een onderdeel ondergedompeld raakt, haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact.
20. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, reinigt of wanneer niet in gebruik. Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het optilt of opbergt.
21. Wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u het verplaatst. Raak geen hete oppervlakken aan.
22. Opgelet! Water dat circuleert kan zeer heet zijn. Leg een onderzetter onder de pan die met het apparaat wordt gebruikt om uw aanrecht te beschermen. Gebruik een tang om iets uit het waterbad te halen. Ga bijzonder voorzichtig te werk als u een pan met heet water verplaatst.
23. Dek het waterbad af. U bespaart energie wanneer het water tijdens het koken met vershoudfolie wordt afgedekt. Bedek geen enkel onderdeel van het apparaat met vershoudfolie.
24. Gebruik dit apparaat alleen met een gepaste pan:
  - Inhoud: ong. 10L ;
  - Hoogte: meer dan 11 cm;
  - Kan worden gebruikt met water tot maximum 95°C.

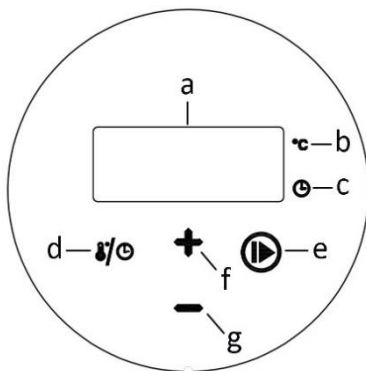
### Wat betekent sous-vide?

Sous-vide (Frans voor "Onder vacuüm") is een kookmethode waarbij de etenswaren eerst in speciale plastic tassen vacuüm worden verpakt en vervolgens in een waterbad op een lage temperatuur worden gekookt. De kooktemperatuur blijft onder 95°C. De lage temperatuur wijzigt de etenswaren op moleculair niveau langzamer waardoor ze malser en sappiger zijn wanneer gaar.

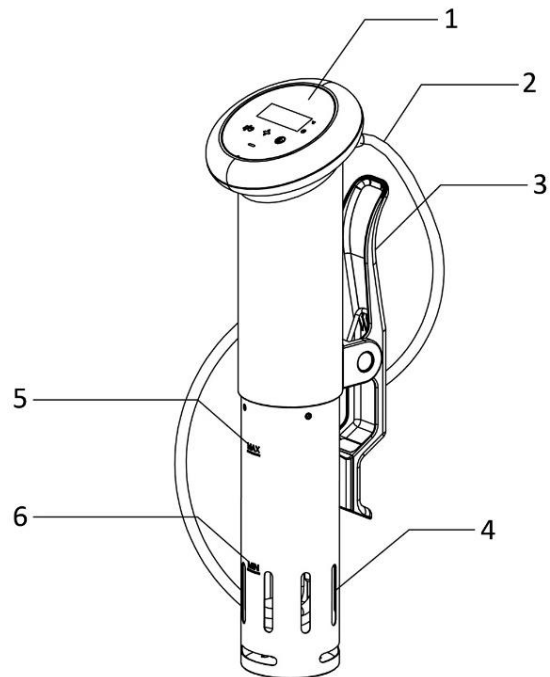
### BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

1. Bedieningspaneel
2. Snoer
3. Vastzetklem
4. Rand (met verwarmingselement en waaier binnenin)
5. Maximum waterpeil
6. Minimum waterpeil

### Bedieningspaneel



- a. Digitaal scherm
- b. Temperatuureenheid-pictogram
- c. Timer-pictogram
- d. Toets voor instellen van werkingstemperatuur of -tijd
- e. Toets voor starten/stoppen van het apparaat
- f. Toets voor verhogen van werkingstemperatuur of -tijd
- g. Toets voor verlagen van werkingstemperatuur of -tijd







### WERKING



**Voorzichtig:** Het deel boven de 'MAX' lijn mag niet in de vloeistof zijn ondergedompeld.

1. Zet het apparaat stevig op de rand van de pan vast met behulp van de klem. De bovenste rand van de pan dient zich boven de MAX lijn op het apparaat te bevinden. Plaats de pan altijd op een vlak, droog en hittebestendig oppervlak.
2. Giet water in de pan. Het waterpeil moet zich tussen het "MIN" en "MAX" lijn op het apparaat bevinden. Het waterpeil stijgt wanneer u voeding in het reservoir doet, vul het aldus niet te veel.
3. Steek de stekker van het apparaat in een gepast stopcontact. U hoort een geluidssignaal. Alle controlelampjes branden en doven vervolgens. Het controlelampje van de toets "▶" blijft continu rood verlicht. Het apparaat staat in stand-by.
4. Druk op de toets "▶". Het controlelampje knippert rood en het pictogram "°C" knippert eveneens. U kunt nu uw gewenste werkingstemperatuur instellen. Druk op de toets "+" of "-" om een temperatuur tussen

30°C en 95°C in te stellen. Elke druk met een geluidssignaal wijzigt de temperatuur met 0,1 °C. Druk lang op de "+" of "-" toets en de temperatuur wijzigt continu totdat de toets wordt losgelaten.

5. Druk op de toets " en het pictogram " knippert. U kunt nu uw gewenste werkingstijd instellen. Druk op de toets "+" of "-" om een tijd tussen 00:00 en 99(u):59(m) in te stellen. Elke druk met een geluidssignaal wijzigt de tijd met 1 minuut. Druk lang op de "+" of "-" toets en de tijd wijzigt continu totdat de toets wordt losgelaten.
6. Wanneer ingesteld, druk op de toets " om het opwarmen van het apparaat te starten. Het controlelampje " stopt met knipperen en brandt continu.
7. Wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt, hoort u een alarmsignaal en start de timer met aftellen.
8. Doe uw levensmiddelen in de pan en laat het apparaat zijn werk doen. U hoort drie geluidssignalen wanneer de werkingstijd is verstreken. Het apparaat gaat in stand-by.
9. Haal de gekookte levensmiddelen uit de pan. **VOORZICHTIG:** De rand van het apparaat is tijdens en na de werking zeer heet. Raak dit deel pas aan wanneer het volledig is afgekoeld.
10. Haal de stekker uit het stopcontact en reinig het apparaat volgens de sectie "Reiniging en onderhoud"

#### Opmerking:

1. Druk tijdens de werking op de toets " om de ingestelde temperatuur en tijd te bekijken. U kunt de temperatuur en tijd tevens terugzetten door te drukken op de toets " (het overeenkomstig controlelampje knippert) en voer vervolgens de bovenstaande handeling uit. Druk na het terugzetten opnieuw op de toets ", het controlelampje stopt met knipperen en brandt continu. Het apparaat werkt nu volgens de nieuwe instellingen. Het duurt 3 seconden om het apparaat terug te zetten. Wacht aldus, anders is het apparaat niet teruggezet en werkt het nog steeds volgens de huidige instellingen.
2. Druk tijdens de werking lang op de toets " om het apparaat te stoppen en het in stand-by te zetten.
3. Dit apparaat is voorzien van een geheugenfunctie. Dit betekent dat het apparaat werkt volgens de laatst ingestelde temperatuur-/tijdsinstelling wanneer het in stand-by opnieuw wordt ingeschakeld. De geheugenfunctie is echter niet beschikbaar wanneer de stekker uit het stopcontact is gehaald. Het apparaat zal in dit geval de standaard temperatuur van "50,0" en tijd van "03:00" weergeven wanneer het opnieuw wordt ingeschakeld.

#### REINIGING EN ONDERHOUD

**VOORZICHTIG:** Het volledig apparaat mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd. Laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen en veeg het vervolgens schoon met een vochtige doek. Veeg het dan droog voordat het wordt opgeslagen. Als de ondergedompelde delen vettig of vuil zijn:

1. Zet het apparaat vast op een pan en vul de pan tot aan het aangegeven 'MAX niveau met water.
2. Stel de temperatuur in op 65°C.
3. Voeg een 1/2 eetlepel niet schuimend afwasmiddel per 3,8 liter water toe.
4. Laat het water 10 minuten circuleren nadat het water tot 65°C is opgewarmd.
5. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
6. Wanneer het apparaat is afgekoeld, spoel de bodem met koud water en veeg het apparaat droog voordat het wordt opgeborgen.

#### Ontkalken

Wanneer het apparaat regelmatig wordt gebruikt, ontkalk het elke maand of vaker wanneer het in een regio met hard water wordt gebruikt. Ontkalken:

1. Zet het apparaat vast op een pan en vul de pan tot aan het aangegeven 'MAX niveau met water.
2. Stel de temperatuur in op 80°C.



3. Voeg 1/4 kopje citroenzuurpoeder per 3,8 liter water toe.
4. Laat het water 20 minuten circuleren nadat het water tot 80°C is opgewarmd.
5. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
6. Wanneer het apparaat is afgekoeld, spoel de bodem met koud water en veeg het apparaat droog voordat het wordt opgeborgen.

#### TIPS VOOR SOUS-VIDE KOKEN

**U hebt de volgende accessoires (niet inbegrepen) nodig om volgens de sous-videmethode te kunnen koken:**

- Pan;
- Vacuümsealer;
- Speciale vacuümtas of plastic tassen die warmtebestendig zijn en geen weekmakers of gelijksoortig materiaal afgeven.

#### PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oplossing
Laag water - Als het waterpeil onder het "MIN" niveau is, verschijnt de waarschuwing voor laag water "Er1".	Voeg water toe zodat het waterpeil zich tussen het aangegeven "MIN" en "MAX" niveau bevindt voordat de stekker in het stopcontact wordt gestoken.
Oververhitting - Als het apparaat te heet wordt, verschijnt de waarschuwing voor oververhitting "Er2".	Het kan nodig zijn om water aan de pan toe te voegen. Laat het apparaat enkele minuten afkoelen voordat het opnieuw wordt ingeschakeld.

#### AANBEVOLEN KOOKTEMPERATUREN EN -TIJDEN

VOEDSEL	DIKTE <sup>1</sup>		TEMPERATUUR		TIJD	
	inch	cm	°F	°C	min	max
<b>RUND-, KALFS-, LAMSVLEES, WILD</b>						
<b>Mals vlees</b>	1	2,5	134 of hoger	56,5 of hoger	1 u	4 u
Varkenshaas, entrecote, T-bonesteak, koteletten, karbonades	2	5	134 of hoger	56,5 of hoger	3 u	6 u
<b>Taaï vlees en Grasgevoerd<sup>2</sup></b>						
Bizon, Wild	1	2,5	134 of hoger	56,5 of hoger	8-10 u	12-24 u
Lamsgebraad of -bout	2,75	7	134 of hoger	56,5 of hoger	10 u	24-48 u
Spareribs	2	5	134 of hoger	56,5 of hoger	24 u	48-72 u
Ribstuk, Braadstuk	1	2,5	134 of hoger	56,5 of hoger	8 u	24 u
	2	5	134 of hoger	56,5 of hoger	12 u	30 u
<b>VARKENSVLEES</b>						
Varkenshaas	1,5	4	134 of hoger	56,5 of hoger	90 min	6-8 u
Ribbetjes			165	74	4-8 u	24 u
Koteletten, karbonades	1	2,5	134 of hoger	56,5 of hoger	2-4 u	6-8 u
	2	5	134 of hoger	56,5 of hoger	4-6 u	8-10 u
Gebraad	2,75	7	160-176	71-80	12 u	30 u
Spareribs	2,75	7	160-176	71-80	12 u	30 u
Buikspek (snel)	2	5	185	85	5 u	8 u

Buikspek (langzaam)	2	5	167	75	24 u	48-72 u
<b>GEVOGELTE</b>						
<b>Wit vlees</b>						
Kipfilet, met botten	2	5	146 of hoger	63,5 of hoger	2,5 u	4-6 u
Kipfilet, zonder botten	1	2,5	146 of hoger	63,5 of hoger	1 u	2-4 u
Kalkoenfilet, met botten	2,75	7	146 of hoger	63,5 of hoger	4 u	6-8 u
Kalkoenfilet, zonder botten	2	5	146 of hoger	63,5 of hoger	2,5 u	4-6 u
Eendenborst	1	2,5	146 of hoger	63,5 of hoger	90 min	4-6 u
<b>Donker vlees</b>						
Kippenbout, met botten			165-176	74-80	4 u	6-8 u
Kippenbout, zonder botten	1	2,5	165-176	74-80	2 u	4-6 u
Kalkoenbout			165-176	74-80	8 u	10 u
Eendenbout			165-176	74-80	8 u	18 u
Scharrelkip in stukken	2,75	7	150 of hoger	65,5 of hoger	6 u	8 u
<b>VIS EN SCHAALDIEREN</b>						
<b>Vis</b>	0,5-1	1,25-2,5	126 of hoger	52 of hoger	20 min	30 min
Tonijn, heilbot, zeebrasem, tong, zalm, forel, makreel	1-2	2,5-5	126 of hoger	52 of hoger	30 min	40 min
<b>Schaal- en weekdieren</b>						
Kreeft	1	2,5	140	60	45 min	60 min
Sint-jakobsschelpen	1	2,5	140	60	40 min	60 min
Garnaal	jumbo	jumbo	140	60	30 min	40 min
<b>GROENTE</b>						
<b>Wortelgroente</b>	tot 1	tot 2,5	183	84	1-2 u	4 u
Wortelen, pastinaak, aardappel, knolraap, knolselderij, bieten	1-2	2,5-5	183	84	2,5 u	4 u
<b>Mals</b>	tot 1	tot 2,5	183	84	30 min	1,5 u
Asperges, broccoli, maïs, bloemkool, aubergine, ui, groene bonen, venkel, pompoen, verse erwten.						
<b>FRUIT</b>						
<b>Hard</b>	tot 1	tot 2,5	183	84	45 min	2 u
Appel, peer						
<b>Zacht</b>	tot 1	tot 2,5	183	84	30 min	1 u
Perzik, abrikoos, pruim, mango, papaja, nectarine, bessen						
<b>EIEREN<sup>3</sup></b>						
Zachtgekookt in de schaal (snel)	groot	groot	167	75	15 min	18 min
Zachtgekookt in de schaal (langzaam)	groot	groot	146	63,5	45 min	1,5 u
Hardgekookt in de schaal	groot	groot	160	71	45 min	1,5 u
Gepasteuriseerd in de schaal	groot	groot	135	57	1,25 u	2 u
Roerei (5 eieren)	groot	groot	167	75	20 min	20 min

<sup>1</sup> De diktemetingen zijn gebaseerd op het dikste deel van het voedsel en gemeten door de vacuümzak. De vermelde kooktijden zijn bestemd voor voedsel op kamertemperatuur. Voeg 15 minuten toe wanneer het voedsel bevroren is.

<sup>2</sup> Taai vlees wordt tot serveertemperatuur opgewarmd in dezelfde tijd als mals vlees. We bevelen een langere kooktijd aan voor mager, taai vlees om ze zacht te maken.

<sup>3</sup> Eieren die in de schaal worden gekookt moeten niet in een kookzak worden afgedicht.

## TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50-60Hz

Vermogen: 1300W

Beschermingsklasse: IPX7

## GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

## MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

FUN NORDIC ApS

Egelund 8

6200 Aabenraa

Denmark

[www.funnordic.dk](http://www.funnordic.dk)