

enerio®

SC-122953



Sous-Vide Circulator (EN)

Sous-Vide-Zirkulator (DE)

Sous-Vide-cirkulator (SE)

Sous-Vide-sirkulaattori (FI)

Sous-Vide-sirkulator (NOR)

Sous-Vide Cirkulator (DK)



Content – Inhalt – Innehåll – Pitoisuus – Innhold – Indhold

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 9 -
Bruksanvisning – Swedish.....	- 18 -
Käyttöohje – Finnish.....	- 25 -
Brukermanual – Norwegian.....	- 32 -
Brugsanvisning – Danish.....	- 39 -

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
3. Children shall not play with the appliance.
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. After unplugging, the heating element will remain hot and should not be touched or placed on combustible surfaces.
8. 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.
9. Any use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause hazards.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord dangle or hang over the edge of table or counter tops, or allow it to touch hot surfaces.

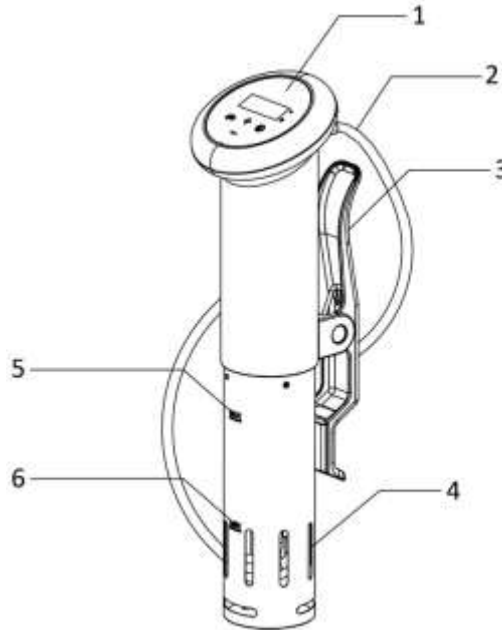
12. Do not place the appliance on or near gas or electric burners, on a stovetop or in an oven.
13. Do not use this appliance for any other purpose but its intended use.
14. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
15. The appliance should not come into direct contact with food. Use approved boilable bags.
16. Food products like juice, soup or milk products still need to be bagged or sealed in jars for cooking.
17. 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.
18. 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.
19. Unplug the appliance before moving it, cleaning and when not in use. Allow the appliance to cool before lifting or storing.
20. Wait for the appliance to cool before moving. Do not touch hot surface.
21. 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.
22. 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.

What does sous-vide mean?

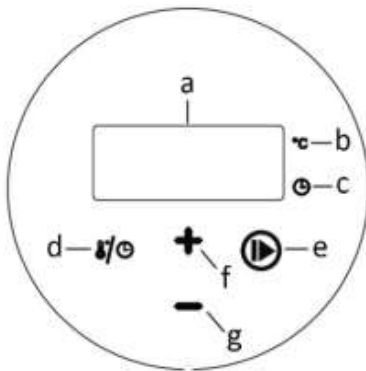
Sous-vide (French for “Under vacuum”) is a method of cooking in which the food is first vacuum-packed in special plastic bags and then cooked at a low temperature in a water bath. The cooking temperatures remain under 95°C. The low temperatures change the products more slowly at a molecular level, making 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 ¹		TEMPERATURE		TIME	
	inch	cm	°F	°C	min	max
BEEF, VEAL, LAMB, GAME						
Tender Cuts	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
Tough Cuts and Grassfed²						
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
PORK						
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
POULTRY						
White Meat						
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
Dark Meat						
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
SEAFOOD						
Fish						
Tuna, Halibut, Snapper, Sole, Salmon, Trout, Mackerel	0.5-1	1.25-2.5	126 or higher	52 or higher	20 min	30 min
	1-2	2.5-5	126 or higher	52 or higher	30 min	40 min
Crustaceans, Mollusks						
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
VEGETABLES						
Root						
Carrots, Parsnips, Potato, Turnips, Celery Root, Beets	up to 1	up to 2.5	183	84	1-2 hrs	4 hrs
	1-2	2.5-5	183	84	2.5 hrs	4 hrs
Tender						
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
FRUIT						
Firm						
Apple, Pear	up to 1	up to 2.5	183	84	45 min	2 hrs
Soft						
Peach, Apricot, Plum, Mango, Papaya, Nectarine, Berries	up to 1	up to 2.5	183	84	30 min	1 hr
EGGS³						
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

¹ 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.

² 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.

³ 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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
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. 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.
8. 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.
9. Nicht empfohlenes Zubehör kann zu Verletzungen führen.

10. Nicht im Freien benutzen.
11. Lassen Sie das Netzkabel nicht heiße Flächen berühren oder herunterhängen, wo es von Kindern heruntergezogen werden kann.
12. Gerät nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von heißen Öfen Gas- oder Elektroherden aufstellen.
13. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.
14. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
15. Das Gerät sollte nicht direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Geprüfte kochfeste Beutel verwenden.
16. Lebensmittel wie Saft, Suppe oder Milchprodukte müssen vor dem Garen zusätzlich in Beutel verpackt oder in verschlossene Gläser gefüllt werden.
17. 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.
18. 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.
19. 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.

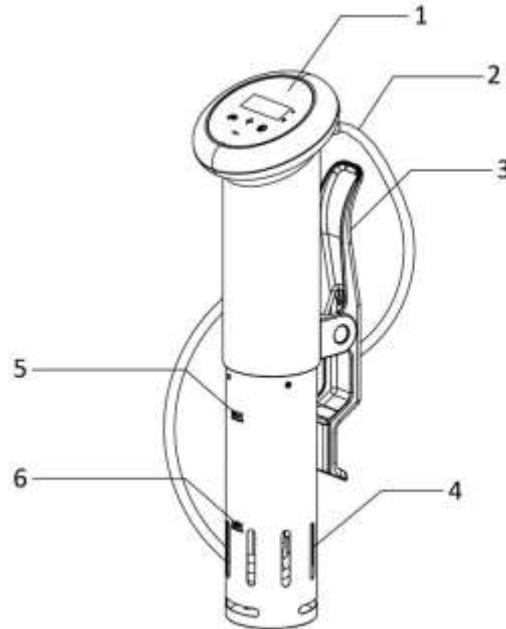
20. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen. Die heiße Oberfläche nicht berühren.
21. Denken Sie daran, dass das umgewälzte Wasser sehr heiß sein kann. Nutzen Sie einen Untersetzer, um die Arbeitsfläche vor dem Behälter zu schützen, der zusammen mit dem Gerät verwendet wird. Die im Wasserbad eingetauchten Lebensmittel nur mit einer Greifzange hantieren. Beim Bewegen von Behältern, die mit heißem Wasser befüllt sind, ist äußerste Vorsicht geboten.
22. Das Wasserbad abdecken. Um Energie zu sparen, können Sie das Wasserbad beim Garen mit Folie abdecken. Keines der Geräteteile mit Folie abdecken.

Was bedeutet "sous-vide"?

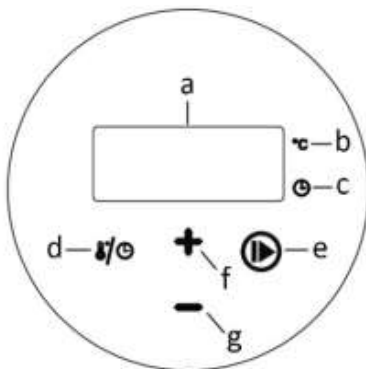
Sous-vide heißt auf Französisch "unter Vakuum" und ist eine Art der Zubereitung, bei der die Zutaten zuerst in speziellen Kunststoffbeuteln vakuumverpackt und anschließend im Wasserbad bei niedriger Temperatur gegart werden. Die Gartemperatur bleibt unter 95 °C. Durch die niedrige Temperatur verändert 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 ¹		TEMPERATUR		ZEIT	
	Zoll	cm	°F	°C	min	max
RIND, KALB, LAMM, WILD						
Zarte Teilstücke 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.
Zähe Teilstücke und Fleisch aus Weidehaltung² 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.
SCHWEIN						
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.
GEFLÜGEL						
Helles Fleisch 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.
Dunkles Fleisch 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.
MEERESFRÜCHTE						
Fisch 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
Krustentiere, Weichtiere 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

GEMÜSE						
Wurzelgemüse Karotten, Pastinaken, Kartoffel, Rüben, Knollensellerie, Beete	bis zu 1	bis zu 2,5	183	84	1-2 Std.	4 Std.
	1-2	2,5-5	183	84	2,5 Std.	4 Std.
Zartes Gemüse Spargel, Broccoli, Mais, Blumenkohl, Aubergine, Zwiebeln, grüne Bohnen, Fenchel, Kürbis, frische Erbsen	bis zu 1	bis zu 2,5	183	84	30 min	1,5 Std.
OBST						
Fest Apfel, Birne	bis zu 1	bis zu 2,5	183	84	45 min	2 Std.
Weich Pfirsich, Aprikose, Pflaume, Papaya, Nektarine, Beeren	bis zu 1	bis zu 2,5	183	84	30 min	1 Std.
EIER³						
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

¹ 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.

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

³ In der Schale gekochte Eier sollten nicht in Kochbeuteln einvakuiert 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.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

1. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt, samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
2. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
3. Barn får inte leka med apparaten.
4. Strömssladden 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. Efter fränkopplingen kommer värmeelementet fortfarande att vara hett och skall inte vidröras eller placeras på brännbara ytor.
8. 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.
9. All slags användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan förorsaka skador.
10. Använd inte apparaten utomhus.
11. Låt inte kabeln dingla eller hänga över bordskanter eller bänkar, se till att den inte kommer i kontakt med heta ytor.

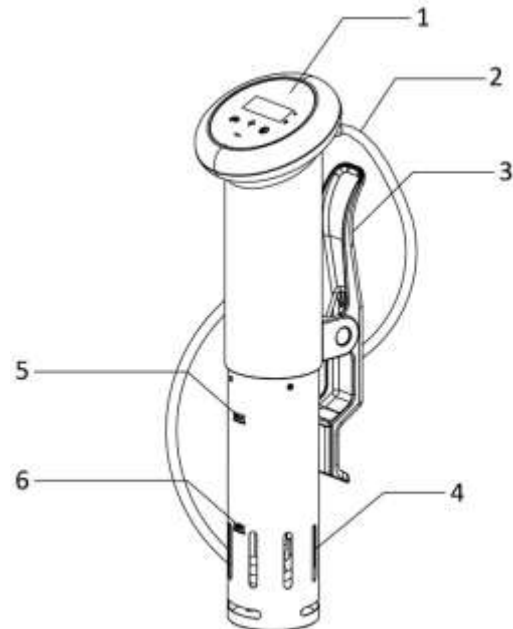
12. Sätt inte apparaten på eller i närheten av gasbrännare eller elektriska brännare, eller ovanpå spisen eller i ugnen.
13. Använd inte denna apparat för något annat än avsett syfte.
14. Denna apparat är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
15. Apparaten skall inte komma i direktkontakt med maten. Använd lämpliga kokbara påsar.
16. Livsmedelsprodukter såsom juice, soppa eller mjölk behöver fortfarande var förpackade eller förseglade i skålar innan tillagning.
17. 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.
18. 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.
19. Koppla ifrån apparaten innan den flyttas och när den inte används. Låt apparaten svalna innan den lyfts upp eller förvaras.
20. Vänta tills apparaten svalnat innan den flyttas. Vidrör inte heta ytor.
21. 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.
22. Täck över vattenbadet. Energi kan sparas genom att täcka över vattenbadet med folie under kokningen. Täck inte över någon del av apparaten med folie.

Vad betyder sous vide?

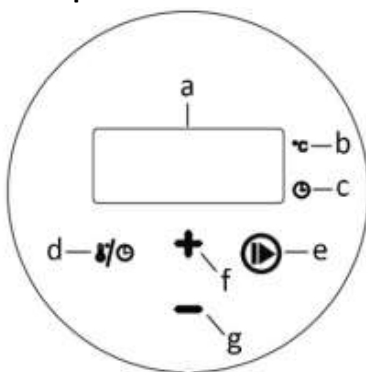
Sous vide (franska för "i vacuum") är en tillagningssmetod där maten först vakuumpförpackas i särskilda plastpåsar och sedan tillagas på låg temperatur i vattenbad. Tillagningstemperaturen är alltid lägre än 95°C. Den låga temperaturen gör att molekylerna i maten ändras långsammare och till exempel kött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

BESKRIVNING AV DELAR

1. Kontrollpanel
2. Strömlampa
3. Fästklämman
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 ¹		TEMPERATUR		TID	
	tum	cm	°F	°C	min	max
BIFF, KALV, LAMM, VILT						
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 ² 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
GRIS						
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
FÅGEL						
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
FISK OCH SKALDJUR						
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
GRÖNSAKER						
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
FRUKT						
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
ÄGG³						
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

¹ 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.

² 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.

³ 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 insamlingsystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

TURVALLISUUSOHJEET

1. Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
2. Lapset eivät saa tehdä puhdistus- tai kunnossapitotoimenpiteitä ilman valvontaa.
3. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
4. Virtajohtoa ei voi vaihtaa. Jos virtajohto vaurioituu, laite on hävitettävä.
5. Lisätietoa ruoan tai öljyn kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhdistamisesta on käyttöoppaan luvussa ”Puhdistaminen ja kunnossapito”.
6. Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön ja vastaaviin käyttöihin, kuten: henkilöstökeittiöt kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maatilat; hotellien, motellien ja muiden asuntolatyyppisten tilojen asiakastilat; bed and breakfast -tyyppiset ympäristöt.
7. Pistokkeen irrottamisen jälkeen lämpöelementti pysyy vielä kuumana. Älä kosketa sitä tai aseta syttyvälle pinnalle.
8. Älä käytä laitetta, jos virtajohto on vaurioitunut tai laitteessa on toimintahäiriöitä, tai jos laite on muulla tavalla vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai säädettäväksi.
9. Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisätarvikkeiden käyttäminen voi aiheuttaa vaaraa.
10. Älä käytä ulkona.
11. Älä anna virtajohdon riippua tai roikkua pöydän tai tiskin reunan yli tai anna sen koskettaa kuumia pintoja.

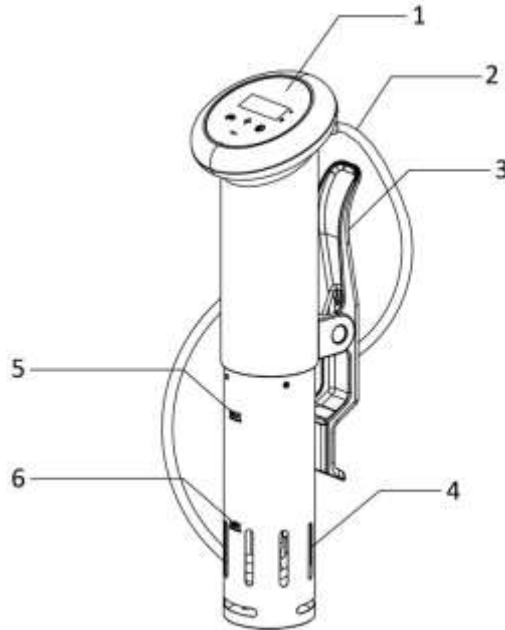
12. Älä aseta laitetta kaasu- tai sähköuunin päälle tai niiden lähelle, liedon päälle tai uuniin.
13. Älä käytä tätä laitetta muihin tarkoituksiin kuin sille määritettyyn käyttötarkoitukseen.
14. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
15. Laite ei saa päästä suoraan kosketukseen elintarvikkeiden kanssa. Käytä hyväksytyjä keittämisen kestäviä pusseja.
16. Elintarvikkeet, kuten mehu, keitto tai maitotuotteet, on pussitettava tai suljettava purkkeihin ruoanlaittoa varten.
17. Käytä laitetta vain vedellä. Pidä veden taso laitteeseen merkittyjen "MIN"- ja "MAX"-tasojen välissä. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sille määritettyihin tarkoituksiin.
18. Pidä laite kuivana. Älä koskaan käytä laitetta, jos veden taso ei ole laitteeseen merkittyjen "MIN"- ja "MAX"-tasojen välissä. Vain lämmitin ja juoksupyöräosa saavat olla veden alla. Älä upota johtoa tai laitteen yläosaa mihinkään nesteeseen. Jos laite tai jokin sen osa upotetaan nesteeseen, irrota pistoke välittömästi.
19. Irrota laitteen pistoke ennen sen siirtämistä, puhdistamista ja silloin, kun sitä ei käytetä. Anna laitteen jäähtyä ennen nostamista tai säilytykseen laittoa.
20. Odota laitteen jäähtymistä ennen sen siirtämistä. Älä koske kuumaan pintaan.
21. Muista, että kiertävä vesi voi olla erittäin kuumaa. Suojaa työtasosi laitteessa käytettäviltä astioilta. Käytä pihtejä, kun haluat ottaa jotakin vedestä. Erityistä varovaisuutta on noudatettava, kun siirretään astioita, joissa on kuumaa vettä.
22. Peitä vesihaude. Energiaa säästyy, kun vesihaude peitetään valmistuksen ajaksi kelmulla. Älä peitä mitään muita laitteen osia kelmulla.

Mitä sous-vide tarkoittaa?

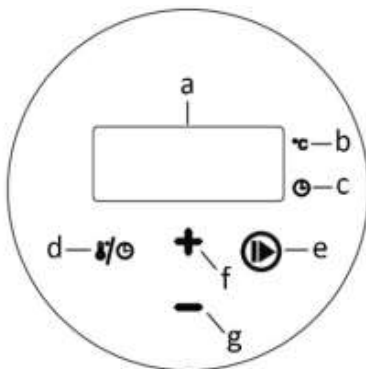
Sous-vide (ranskaa "tyhjiössä") on valmistusmenetelmä, jossa ruoka ensin tyhjiöpakataan erityisiin muovipusseihin ja kypsennetään sitten alhaisessa lämpötilassa vesihautessa. Valmistuslämpötila on alle 95 °C. Alhainen lämpötila muuttaa tuotteita hitaammin molekyylitasolla, jolloin tulokset ovat mureita ja meheviä.

OSALUETTELO

1. Käyttöpaneeli
2. Virtajohto
3. Kiinnityspuristin
4. Vaippa (lämmitin ja juoksupyörä sisällä)
5. Veden enimmäistaso
6. Veden vähimmäistaso



Käyttöpaneeli



- a. Digitaalinen näyttö
- b. Lämpötilayksikön kuvake
- c. Ajastimen kuvake
- d. Näppäin työskentelylämpötilan tai -ajan asettamiseen
- e. Näppäin laitteen käynnistämiseen/pysäyttämiseen
- f. Näppäin työskentelylämpötilan tai ajan lisäämiseen
- g. Näppäin työskentelylämpötilan tai ajan vähentämiseen

KÄYTTÖ

Huomio: Käytön aikana "MAX"-linjan yläpuolella oleva osa ei saa olla nesteeseen upotettuna.

1. Lukitse laite puristimella säiliön reunaan. Säiliön yläreunan pitää olla laitteen MAX-merkin yläpuolella. Laita säiliö tasaiselle, kuivalle ja lämpöä kestäväälle alustalle.
2. Lisää vettä säiliöön. Veden tason pitää olla laitteeseen merkittyjen "MIN" ja "MAX" viivojen välissä. Veden taso nousee, kun lisäät ruokaa säiliöön, joten älä täytä vettä liikaa.
3. Yhdistä laite sopivaan pistorasiaan. Äänimerkki kuuluu. Kaikki merkkivalot syttyvät ja sammuvat sitten, näppäimen "▶" merkkivalo jää kuitenkin punaiseksi. Laite on valmiustilassa.
4. Paina näppäintä "▶", sen merkkivalo vilkkuu punaisena ja kuvake "°C" vilkkuu myös. Nyt voit asettaa haluamasi lämpötilan. Painamalla näppäintä "+" tai "-" säädät lämpötilaa välillä 30–95 °C. Jokainen painallus tuottaa merkkiäänä ja muuttaa arvoa 0,1 °C. Painamalla pitkään "+" tai "-" lämpötila vaihtuu portaattomasti, kunnes näppäin vapautetaan.
5. Painamalla näppäintä "⏸" saat kuvakkeen "⌚" vilkkumaan. Nyt voit asettaa haluamasi työskentelyajan.

Painamalla näppäintä "+" tai "-" säädät ajastinta välillä 00:00–99 (t):59 (min). Jokainen painallus tuottaa merkkiäänen ja muuttaa arvoa 1 minuutin. Painamalla pitkään "+" tai "-" aika vaihtuu portaattomasti, kunnes näppäin vapautetaan.

6. Kun olet tehnyt asetukset, käynnistä laitteen lämmitys painamalla näppäintä "▶". Merkkivalo "▶" lakkaa vilkkumasta ja palaa kiinteästi.
7. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, laite tuottaa pitkän merkkiäänen ja aika alkaa kulua alaspäin.
8. Lisää ruoka säiliöön ja anna laitteen tehdä työ. Kun aika on kulunut loppuun, kuuluu kolme merkkiääntä. Laite siirtyy valmiustilaan.
9. Poista valmis ruoka. **HUOMIO:** Vaippaosasta tulee erittäin kuuma käytön aikana ja sen jälkeen. Älä koske siihen ennen kuin se on kokonaan jäähtynyt.
10. Irrota laite pistorasiasta ja puhdista se luvun "Puhdistaminen ja kunnossapito" ohjeiden mukaan.

Huomaa:

1. Voit käytön aikana tarkistaa lämpötilan ja ajan painamalla näppäintä "⏸". Voit myös nollata lämpötilan ja ajan painamalla näppäintä "▶" (sen merkkivalo alkaa vilkkua) ja noudattamalla sitten edellä olevaa toimenpidettä. Painamalla näppäintä "▶" uudelleen nollauksen jälkeen, sen merkkivalo lakkaa vilkkumasta ja palaa kiinteästi. Laite toimii nollattujen asetusten pohjalta. Huomaa, että nollaus on tehtävä 3 sekunnin aikana, muutoin nollaus ei tule voimaan ja laite jatkaa nykyisillä asetuksilla.
2. Voit käytön aikana pysäyttää laitteen toiminnan ja siirtyä valmiustilaan painamalla näppäintä "▶".
3. Tämä laite on varustettu muistitoiminnolla, mikä tarkoittaa sitä, että laite jatkaa viimeksi asetetuilla lämpötila-/aika-asetuksilla, kun virta kytketään uudelleen valmiustilassa. Muistitoiminto ei kuitenkaan ole käytettävissä, jos laite irrotetaan verkkovirrasta. Laite näyttää oletuslämpötilan "50,0" ja ajastuksen "03:00", kun se kytketään uudelleen päälle.

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

HUOMIO: Laitetta ei saa laittaa astianpesukoneeseen puhdistamista varten. Anna laitteen jäähtyä huonelämpötilaan ja pyyhi se sitten huolellisesti kostealla liinalla ja kuivaa ennen säilytykseen laittamista. Jos upoksissa olevat osat tulevat rasvaisiksi tai tarvitsevat paremman puhdistuksen:

1. Lukitse laite säiliön päälle ja täytä säiliö vedellä laitteeseen merkittyyn "MAX"-tasoon saakka.
2. Aseta lämpötila 65 °C:seen.
3. Lisää 1/2 ruokalusikallista vaahtoamatonta astianpesuainetta 3,8 vesilitraa kohden.
4. Anna veden kiertyä 10 minuuttia sen jälkeen, kun 65 °C on saavutettu.
5. Kytke laite pois päältä ja irrota sähkövirrasta.
6. Kun laite on jäähtynyt, huuhtele alaosa kylmällä vedellä ja kuivaa ennen säilytykseen laittamista.

Kalkinpoisto

Jos laitetta käytetään usein tai alueella on kova vesi, kalkinpoisto tulee tehdä joka kuukausi tai useammin. Kalkin poistaminen:

1. Lukitse laite säiliön päälle ja täytä säiliö vedellä laitteeseen merkittyyn "MAX"-tasoon saakka.
2. Aseta lämpötila 80 °C:seen.
3. Lisää 1/4 kupillista sitruunahappoa 3,8 vesilitraa kohden.
4. Anna veden kiertyä 20 minuuttia sen jälkeen, kun 80 °C on saavutettu.
5. Kytke laite pois päältä ja irrota sähkövirrasta.
6. Kun laite on jäähtynyt, huuhtele alaosa kylmällä vedellä ja kuivaa ennen säilytykseen laittamista.

VINKKEJÄ SOUS-VIDE-VALMISTUKSEEN

Tarvitset seuraavat varusteet (eivät ole mukana) sous-vide-menetelmällä valmistamista varten:

- Pata;
- Tyhjiöpakkauslaite;
- Erityisiä tyhjiöpusseja tai muovipusseja, jotka kestävät lämpöä eivätkä vapauta mitään pehmittimiä tai vastaavia materiaaleja ruokaan.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Ratkaisu
Alhainen veden taso – Jos veden taso on alle ”MIN”-merkin, näyttöön ilmestyy alhaisen veden tason varoitus ”Er1”.	Lisää vettä niin, että se on laitteeseen merkittyjen merkkien ”MIN”- ja ”MAX” välissä.
Ylikuumeneminen – Jos laitteesta tulee liian kuuma, ylikuumenemisvaroitus ”Er2” ilmestyy näyttöön.	Silloin täytyy ehkä lisätä vettä säiliöön. Odota muutamia minuutteja laitteen jäähtymistä ennen uudelleenkäynnistystä.

SUOSITELLUT VALMISTUSLÄMPÖTILAT JA -AJAT

RUOKA	PAKSUUS ¹		LÄMPÖTILA		AIKA	
	tuumaa	cm	°F	°C	min.	max.
NAUTA, VASIKKA, LAMMAS, RIISTA						
Mureat palat Sisäfilee, välikyljys, T-luupihvi, kyljys, leikkeet	1	2,5	134 tai korkeampi	56,5 tai korkeampi	1 t	4 t
	2	5	134 tai korkeampi	56,5 tai korkeampi	3 t	6 t
Sitkeät palat ja laiduneläimet² Biisoni, riista	1	2,5	134 tai korkeampi	56,5 tai korkeampi	8–10 t	12–24 t
	2,75	7	134 tai korkeampi	56,5 tai korkeampi	10 t	24–48 t
Grillikylki	2	5	134 tai korkeampi	56,5 tai korkeampi	24 t	48–72 t
Kylki, rinta	1	2,5	134 tai korkeampi	56,5 tai korkeampi	8 t	24 t
	2	5	134 tai korkeampi	56,5 tai korkeampi	12 t	30 t
SIANLIHA						
Porsaan sisäfilee	1,5	4	134 tai korkeampi	56,5 tai korkeampi	90 min	6–8 t
Porsaan ribsit			165	74	4–8 t	24 t
Porsaankyljykset, leikkeet	1	2,5	134 tai korkeampi	56,5 tai korkeampi	2–4 t	6–8 t
	2	5	134 tai korkeampi	56,5 tai korkeampi	4–6 t	8–10 t
Paisti	2,75	7	160–176	71–80	12 t	30 t
Grillikylki	2,75	7	160–176	71–80	12 t	30 t
Maha (nopea)	2	5	185	85	5 t	8 t

Maha (hidas)	2	5	167	75	24 t	48–72 t
SIIPIKARJA						
Valkoinen liha			146 tai	63,5 tai		
Kanan rintafilee luulla	2	5	korkeampi	korkeampi	2,5 t	4–6 t
Kanan rintafilee luuton	1	2,5	146 tai	63,5 tai	1 t	2–4 t
			korkeampi	korkeampi		
Kalkkunan rintafilee luulla	2,75	7	146 tai	63,5 tai	4 t	6–8 t
			korkeampi	korkeampi		
Kalkkunan rintafilee luuton	2	5	146 tai	63,5 tai	2,5 t	4–6 t
			korkeampi	korkeampi		
Ankanrinta	1	2,5	146 tai	63,5 tai	90 min	4–6 t
			korkeampi	korkeampi		
Tumma liha						
Kanankoipi tai reisi, luullinen			165–176	74–80	4 t	6–8 t
Kanan reisipala, luuton	1	2,5	165–176	74–80	2 t	4–6 t
Kalkkunankoipi tai reisi			165–176	74–80	8 t	10 t
Ankankoipi			165–176	74–80	8 t	18 t
Puolikas kana	2,75	7	150 tai	65,5 tai	6 t	8 t
			korkeampi	korkeampi		
MERENELÄVÄT						
Kala	0,5–1	1,25–2,5	126 tai	52 tai	20 min	30 min
Tonnikala, pallas, napsija, meriantura, lohi, nierä, makrilli	1–2	2,5–5	126 tai	52 tai	30 min	40 min
			korkeampi	korkeampi		
Äyriäiset, nilviäiset						
Hummeri	1	2,5	140	60	45 min	60 min
Kampasimpukat	1	2,5	140	60	40 min	60 min
Ravut	jumbo	jumbo	140	60	30 min	40 min
VIHANNEKSET						
Juurekset	Enintää	Enintää	183	84		
Porkkana, palsternakka, peruna, nauris, sellerijuuri, punajuuri	n 1	n 2,5			1–2 t	4 t
	1–2	2,5–5	183	84	2,5 t	4 t
Mureat	Enintää	Enintää	183	84	30 min	1,5 t
Parsa, parsakaali, maissi, kukkakaali, munakoiso, sipulit, vihreät pavut, fenkoli, kesäkurpitsa, tuoreet pavut	n 1	n 2,5				
HEDELMÄT						
Kiinteät	Enintää	Enintää	183	84	45 min	2 t
Omena, päärynä	n 1	n 2,5				
Pehmeät	Enintää	Enintää	183	84	30 min	1 t
Persikka, aprikoosi, luumu, mango, papaija, nektariini, marjat	n 1	n 2,5				
MUNAT³						
Pehmeäksi kuorineen	iso	iso	167	75	15 min	18 min

keitetyt (nopeat)						
Pehmeäksi kuorineen keitetyt (hitaat)	iso	iso	146	63,5	45 min	1,5 t
Kovaksi kuorineen keitetyt	iso	iso	160	71	45 min	1,5 t
Pastöroitu kuoressa	iso	iso	135	57	1,25 t	2 t
Munakokkeli (5 munaa)	iso	iso	167	75	20 min	20 min

¹Paksuusmitat perustuvat tuotteen paksuimpaan kohtaan ja ne on mitattu tyhjiöpussin läpi. Valmistusajat jääkaappikylmille aineksille Lisää 15 minuuttia pakasteille.

²Sitkeät lihapalat lämpiävät tarjoilulämpötilaan yhtä nopeasti kuin mureat palatkin. Suosittelemme pitempiä valmistusaikoja sitkeille paloille niiden mureuttamiseksi.

³Kuorineen keitettyjä munia ei saa sulkea valmistuspusseihin.

TEKNISET TIEDOT

Käyttöjännitettä: 220-240V ~ 50-60Hz

Tehonkulutuksen: 1300W

Suojaluokka: IPX7

TAKUU JA ASIAKASPALVELU

Laitteemme tarkastetaan huolellisesti, ennen kuin ne toimitetaan jälleenmyyntiin. Jos laite on kaikesta huolimatta vioittunut tuotannon tai kuljetuksen aikana, palauta se jälleenmyyjälle. Laissa säädettyjen oikeuksien lisäksi ostajalla on oikeus seuraaviin takuukorvauksiin:

Laitteella on 2 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Mikäli sinulla on viallinen tuote, voit palata suoraan paikkaan jossa suoritit hankinnan.

Takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käsittelystä, ulkopuolisten suorittamista muutoksista tai korjauksista tai muiden kuin alkuperäisosien asentamisesta laitteeseen.

Säilytä aina kuitti, ilman kuittia et voi vaatia mitään takuun puitteissa. Vauriot jotka johtuvat ohjekirjan noudattamatta jättämisestä, aiheuttavat takuun raukeamisen, jos tämä johtaa seurannaisiin vahinkoihin, emme ole vastuussa. Meitä ei voi myöskään pitää vastuullisena materiaalisista vahingoista tai henkilökohtaisista vammoista jotka johtuvat laitteen epäasiallisesta käytöstä tai jos käyttöohjeita ei noudateta. Vauriot lisävarusteille eivät tarkoita koko laitteen ilmaista vaihtoa. Tämän kaltaisessa tapauksessa ole hyvä ja ota yhteyttä palveluyksikköömme. Rikotusta lasista tai muovin kappaleista veloitetaan aina. Viat kuluissa osissa tai osissa jotka ovat alttiita rasitukselle kuten myös puhdistukselle, huollolle tai vaihdolle, mainitut osat eivät kuulu takuun piiriin ja tulee maksaa.

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN



Kierrätys – eurooppalainen direktiivi 2012/19/EY

Tämä merkintä ilmaisee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Jotta jätteiden virheellisestä hävittämisestä ei aiheutuisi vaaraa ympäristölle tai terveydelle, kierrätä tuote vastuullisesti. Siten edistät myös uusiutumattomien luonnonvarojen kestävää uudelleenkäyttöä.

Kierrätä tuote toimittamalla se sähkö- ja elektroniikkaromua vastaanottavaan kierrätyspisteeseen tai liikkeeseen, josta ostit sen. Siten varmistat, että se kierrätetään turvallisesti.

SIKKERHETSINSTRUKSER

1. Dette apparatet kan bli brukt av barn fra 8 år og oppover og personer med redusert fysisk sensorisk eller mental kapasitet, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de på en trygg måte under tilsyn har fått veiledning i bruk av apparatet og forstår farene som er involvert.
2. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke bli utført av barn uten tilsyn.
3. Barn må ikke leke med apparatet.
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. Etter tilkobling vil varmeelementet forbli varmt og bør ikke berøres eller plasseres på brennbare overflater.
8. 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.
9. Bruk av tilbehør som ikke anbefales av produsenten, kan føre til personskade.
10. Må ikke brukes utendørs.
11. Ikke la ledningen henge over kanten av bordet og benken eller berøre varme overflater.

12. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av gass eller elektriske brennere, på komfyr eller i stekeovn.
13. Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det er beregnet på.
14. Apparatet er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
15. Apparatet skal ikke komme i direkte kontakt med maten. Bruk godkjente poser som tåler koking.
16. Matvarer som juice, suppe eller melkeprodukter må fremdeles pakkes eller forsegles i krukker for matlaging.
17. 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.
18. Hold apparatet tørt. Bruk aldri apparatet med mindre vannstanden er mellom de indikerte "MIN" og "MAX" nivåene på apparatet. Bare varmeren og pumpehjul delen 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.
19. 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.
20. La apparatet kjøles ned før du flytter det. Den varme overflaten må ikke berøres.
21. 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.
22. Dekk til vannbadet. Energi kan spares ved å dekke vannbadet med et klyngeomslag når du steker. Ikke dekk noen del av apparatet med plastfolie.

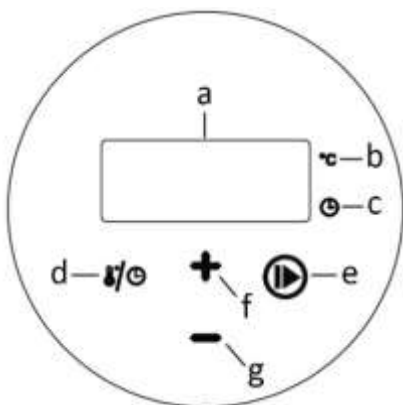
Hva betyr sous-vide?

Sous-vide (fransk for "under vakuumpakke") 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.

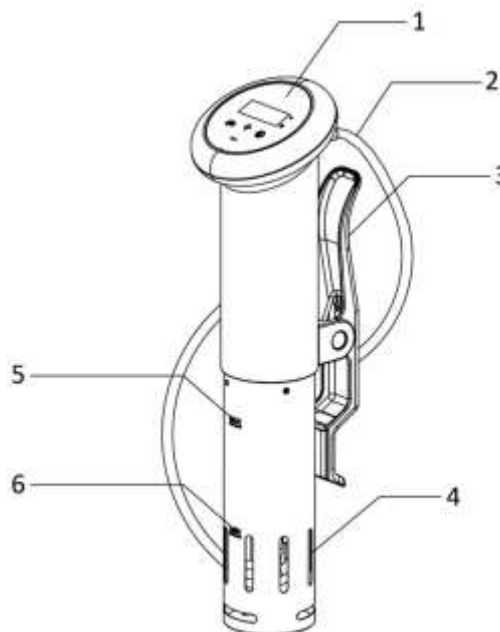
BESKRIVELSE AV DELENE

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-vide-metoden:

- 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 ¹		TEMPERATUR		TID	
	Tommer	cm	°F	°C	min	maks
OKSEKJØTT, KALV, LAM, FUGL						
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 ² 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
SVIN						
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
KYLLING/KALKUN						
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
SKALLDYR						
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
GRØNNSAKER						
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
FRUKT						
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
EGGS³						
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

¹ 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.

² "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.

³ 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.

SIKKERHEDSANVISNINGER

1. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og op samt personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale kapaciteter eller med mangel på erfaring og kendskab, hvis de har været under opsyn eller har modtaget vejledning i apparatets sikre brug og forstår de dertilhørende farer.
2. Rengøring og bruger-vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
3. Børn må ikke leget med apparatet.
4. Ledningen kan ikke udskiftes. Hvis ledningen beskadiges, skal enheden bortskaffes.
5. Se manualens afsnit om "RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE" 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 lignede boligmiljøer.
7. Efter afbrydelse forbliver varmeelementet varmt, og det må ikke røres eller placeres på brændbare overflader.
8. 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.
9. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten kan udgøre en fare.
10. Apparatet må ikke bruges udendørs.
11. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten, eller komme i kontakt med varmeoverflader.

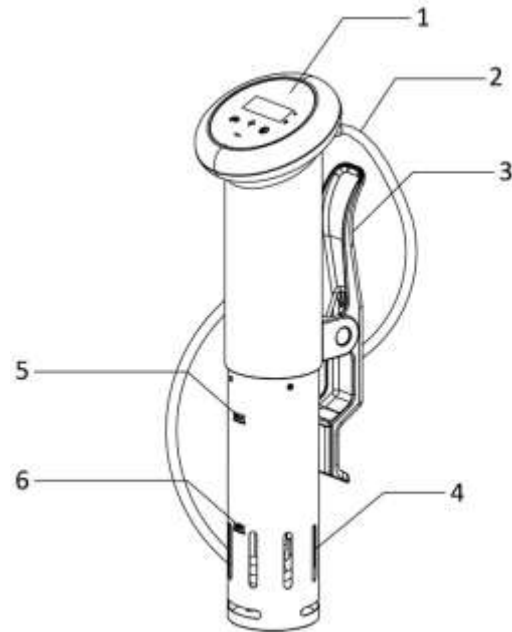
12. Placer ikke apparatet på eller nær gas- eller elektriske brændere, komfurer eller i en ovn.
13. Anvend ikke dette apparat til andre formål end dets tilsigtede anvendelse.
14. Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningssystem.
15. Apparatet må ikke komme i direkte kontakt med fødevarer. Brug godkendte poser, der kan koges.
16. Fødevarer, såsom juice, suppe og mælkeprodukter, skal stadig puttes i poser eller forsegles i glas, når de tilberedes.
17. 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.
18. Hold apparatet tørt. Apparatet må kun bruges, når vandstanden er mellem MIN- og MAKS-linjerne på apparatet. Kun varmeren og drejehjulet 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.
19. 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.
20. Vent indtil apparatet er kølet ned, inden det flyttes. Undgå, at røre de varme overflader.
21. 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.
22. Tildæk vandbadet. Du kan spare energi ved at tildække vandbadet med film under tilberedningen. Ingen af apparatets dele må tildækkes med film.

Hvad betyder sous-vide?

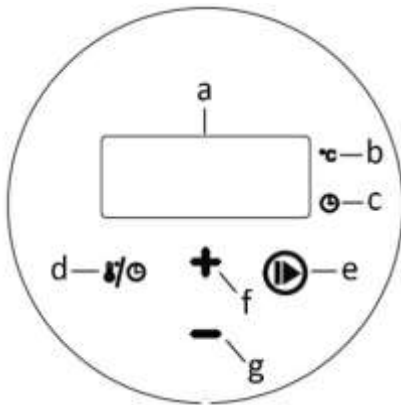
Sous-vide (fransk for "Under vakuum") er en madlavningsmetode, hvor maden først vakuumpakkes i specielle plastposer og derefter koges på en lav temperatur i et vandbad. Tilberedningstemperaturen holdes under 95°C. De lave temperaturer ændrer langsommere produkternes molekyler, hvilket gør resultatet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

- 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.
- 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.
- Når den ønskede temperatur er nået, siger apparatet en lang biplyd, og tiden tælles ned.
- Put fødevarerne i beholderen, og lad apparatet køre. Når nedtællingen er færdig, siger apparatet 3 biplyde. Apparatet går herefter på standby.
- 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.
- Afbryd apparatet fra stikkontakten, og rengør det i henhold til vejledningerne i afsnittet »Rengøring og vedligeholdelse«.

Bemærk:

- 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.
- Hold knappen "▶" nede under brug, for at stoppe apparatet og sætte det på standby.
- 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:

- Lås apparatet på en beholder, og fyld beholderen med vand til "MAKS"-linjen på apparatet.
- Indstil temperaturen til 65°C.
- Tilsæt 1/2 spsk ikke-skummende opvaskemiddel til hver liter vand, der bruges
- Lad vandet cirkulere i 10 minutter, når apparatet er nået op på 65°C.
- Sluk apparatet og træk stikket ud af stikkontakten.
- 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:

- Lås apparatet på en beholder, og fyld beholderen med vand til "MAKS"-linjen på apparatet.
- Indstil temperaturen til 80°C.
- Tilsæt 1/4 kop citronsyrepulver for hver liter vand, der bruges.
- Lad vandet cirkulere i 20 minutter, når apparatet er nået op på 80°C.
- Sluk apparatet og træk stikket ud af stikkontakten.
- 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;
- Vakuumporsegl;
- 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 ¹		TEMPERATUR		TID	
	tomme	cm	°F	°C	min	maks
OKSEKØDE, KALVEKØD, LAMMEKØD, VILDT						
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 ² 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
Bøfkød 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
SVINEKØD						
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
FJERKRÆ						
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 lå, 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 lå			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
FISK OG SKALDYR						
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.
GRØNTSAGER						
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
FRUGT						
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
ÆG³						
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.

- ¹ Tykkelsesmålinger er baseret på den tykkeste del af fødevaren og måles gennem den vakuumsforseglede pose. Tilberedningstider gælder for mad, der har en køleskabstemperatur. Tilføj 15 minutter ved frossen mad.
- ² Seje kødstykker opvarmes til serveringstemperatur på samme tid, som møre kødstykker. Vi anbefaler længere tilberedningstider til magre, seje kødstykker for at gøre dem møre.
- ³ 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.