PROFI COOK

Bedienungsanleitung / Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja • Használati utasítás
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



Sous Vide Garer PC-SV 1112

Sous-vide-pan • Cuiseur sous vide • Olla sous vide • Pentola sottovuoto • Sous Vide Cooker
Urządzenie do gotowania sous-vide • Sous Vide főzőkészülék
Прибор Sous Vide (су-вид, готовим в вакуумной упаковке) • طباخ سو فيد

CE

Bedienungsanleitung ..... Seite 4 DEUTSCH

Gebruiksaanwijzing ..... blz 13 NEDERLANDS

Mode d'emploi ..... page 21 FRANÇAIS

Instrucciones de servicio..... página 29 ESPAÑOL

Istruzioni per l'uso ..... pagina 36 ITALIANO

Instruction Manual ..... page 43 ENGLISH

Instrukcja obsługi..... oldal 50 JĘZYK POLSKI

Használati utasítás..... strona 59 MAGYARUL

Руководство по эксплуатации..... стр. 66 РУССКИЙ

دليل التعليمات ..... صفحة 80 العربية

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obłsugi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



DEUTSCH

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ WARNUNG:
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ ACHTUNG:
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente 3
Allgemeine Hinweise 4
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät 5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 6
Auspacken des Gerätes 6
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang 6
Wissenswertes über Sous Vide Garen 6
Lebensmittel vakuumieren 7
Anwendungshinweise zum Gerät 7
Standort 7
Netzkabel 7
Elektrischer Anschluss 7
Funktionstasten 7
Wassermenge 7
Einsatz des Gestells 7
Einstellen der Temperatur 8
Einstellen der Garzeit 8
Erster Gebrauch 8
Stromausfall 8
Bedienung 8
Nach dem Garen 9
Lebensmittel warm halten 9
Lebensmittel sofort servieren 9
Gegarte Lebensmittel lagern 9
Herstellung von Joghurt 9
Wissenswertes über Joghurt 9
Zubereitung von Joghurt 9
Reinigung 10
Aufbewahrung 10
Störungsbehebung 10
Technische Daten 10
Hinweis zur Richtlinienkonformität 11
Garantie 11
Garantiebedingungen 11
Garantieabwicklung 11
Entsorgung 12
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“ 12

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠ WARNUNG:
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes und danach wird die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.

- Fassen Sie das Gerät nur an den Griffen an.
- Öffnen und schließen Sie den Deckel nur mit den Griffen am Deckel.

⚠ ACHTUNG:

- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Wasser. Dies kann eine Brandschutzsicherung auslösen und zum Defekt des Gerätes führen.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.

- Der Wasserpegel muss zwischen der MIN- und der MAX-Marke liegen.
- Betreiben Sie das Gerät nur auf einer ebenen Arbeitsfläche.
- Bewegen Sie das Gerät nicht und fassen Sie es nicht an, wenn es in Betrieb ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht über Stunden unbeaufsichtigt. Verlassen Sie während des Betriebs nicht das Haus.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die **Wartung durch den Benutzer** dürfen nicht durch **Kinder** vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Geräte können 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.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich für den haushaltüblichen Gebrauch bestimmt. Es ist **nicht** für die Anwendung in folgenden Bereichen bestimmt:

- in Personalküchen von Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

HINWEIS:
Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

1 Markierung MAX (maximale Wassermenge)
2 Deckel
3 Griffe
4 Gehäuse
5 Funktionstasten
6 Display
7 Zange
8 Gestell

Wissenswertes über Sous Vide Garen

Sous Vide Garen (französisch sous „unter“, vide „Vakuum“) ist eine Methode des langsamen Garens von Fleisch, Fisch oder Gemüse bei niedrigen Temperaturen. Die Lebensmittel werden zuvor in

einen Folienbeutel eingeschweißt, die Luft mit einem Vakuumiergerät abgesaugt und dann bei konstanter Wassertemperatur im Bereich von 45 bis 90 °C gegart.

Durch diese Garmethode werden die Lebensmittel pasteurisiert und deren Haltbarkeit verlängert.

⚠ **WARNUNG:**
- Pasteurisierte Lebensmittel müssen entweder sofort gegessen oder schnell gekühlt und eingefroren werden, um Wachstum und Vermehrung von Sporen zu verhindern.
- Die mit der Sous Vide Garmethode zubereiteten Lebensmittel sind für immunschwache Personen nicht geeignet.

Lebensmittel vakuumieren

Durch das Vakuumieren bleiben die eigenen Geschmacksstoffe und Aromen der Lebensmittel erhalten. Wenn Sie Zutaten wie Gewürze oder Kräuter dem Folienbeutel beilegen, wird der Geschmack intensiver.

- Verwenden Sie nur Folienbeutel, die speziell zum Vakuumieren geeignet und hitzebeständig sind. Andere Beutel garantieren nicht den notwendigen korrekten Verschluss.
- Halten Sie den Bereich an der Schweißnaht trocken und sauber. Vermeiden Sie Falten. An solchen Stellen kann die Naht undicht werden!
- Ein Vakuumiergerät erhalten Sie im Fachhandel. Aus unserem Sortiment empfehlen wir den Vakuumierer **PC-VK 1080** sowie die dazugehörigen Ersatzbeutel und Folien. Besuchen Sie unsere Homepage **www.proficook.de**.
  - Vakuumierer PC-VK 1080 Art.-Nr.: 501 080
  - Ersatzbeutel Größe 22 x 30 cm Art.-Nr.: 8 910 151
  - Ersatzbeutel Größe 28 x 40 cm Art.-Nr.: 8 910 152
  - Folienrollen Größe 28 cm x 6 m Art.-Nr.: 8 910 155

Anwendungshinweise zum Gerät

Standort

- Stellen Sie das Gerät auf eine rutschfeste, ebene und hitzebeständige Fläche.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät und das Netzkabel nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden (z. B. Herd, Kochfeld).

Netzkabel

An der Unterseite des Gerätes befindet sich ein Kabelhalter. Wickeln Sie das Netzkabel komplett ab.

Elektrischer Anschluss

- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.
- Beachten Sie die Kabelführung an der Rückseite des Gerätes. Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.

Funktionstasten

Taste	Funktionsbeschreibung
⏻	Gerät ein- / ausschalten
Timer / Temp	Gewünschte Wassertemperatur einstellen / Garzeit einstellen
–	Temperatur- / Garzeiteinstellung verringern
+	Temperatur- / Garzeiteinstellung erhöhen
°F / °C	Auswahl der Temperatureinheit
Start / Stop	Aufheizphase starten; Garzeit starten / Vorgang abbrechen

Jeder Tastendruck wird im eingeschalteten Zustand mit einem Signalton bestätigt.

Wassermenge

- Füllen Sie den Sous Vide Garer inkl. des Gargutes immer bis zur MAX-Markierung mit Wasser. Dadurch ist gewährleistet, dass die eingestellten Temperaturen mit + / - 1 °C gehalten werden.
- Das eingeschweißte Gargut **muss immer** mit Wasser bedeckt sein.
- Sollte das Lebensmittel wegen einer Luftblase nicht vom Wasser umschlossen sein, legen Sie ein Gewicht (z. B. Teller) auf den Beutel oder fixieren Sie den Beutel in dem mitgelieferten Gestell.

Einsatz des Gestells

Sie können bis zu 3 einzeln eingeschweißte Lebensmittel (z. B. Steaks) in dem Gestell platzieren. So wird gewährleistet, dass jeder Beutel von Wasser umgeben ist.

Einstellen der Temperatur

- Möchten Sie die Temperatureinheit ändern, drücken Sie ca. 5 Sekunden lang die Taste °F / °C.
- Wählen Sie mit den Tasten **–** / **+** eine Temperatur zwischen 45 °C und 90 °C (115 °F und 195 °F).
- Halten Sie die Taste **–** oder **+** gedrückt, startet ein Schnelllauf.
- Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit der Taste TIMER / TEMP.

Einstellen der Garzeit

- Drücken Sie die Taste **–** / **+** kurz, erfolgt die Einstellung im Bereich zwischen 2 Stunden und 72 Stunden im 0,5-Stunden-Takt; im Bereich unter 2 Stunden im Minuten-Takt.
- Halten Sie die Tasten **–** / **+** gedrückt, startet ein Schnelllauf.
- Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit der Taste START / STOP.
- Die Garzeit ist abhängig von der Dicke des Lebensmittels. Außerdem können die Zeiten durch Menge und Konsistenz der Lebensmittel variieren. Deshalb sind die folgenden Zeitvorgaben nur Richtwerte und sollten nach eigenem Geschmack angepasst werden.
- Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln verlängern Sie die Zeit mindestens um 20 %.
- Bei zähem Fleisch verdoppeln Sie die Zeit.

⚠ **WARNUNG:**
Die in den Tabellen angegebenen Temperaturen dürfen **nicht unterschritten** werden!

– Fleisch: Temperatur 58 °C - 62 °C

Dicke	Zeit in Minuten
10 mm	30
20 mm	45
30 mm	95
40 mm	120
50 mm	180
60 mm	250

– Geflügel: Temperatur 63 °C - 65 °C

Dicke	Zeit in Minuten
10 mm	20
20 mm	40
30 mm	75
40 mm	90

– Fisch: Temperatur 55 °C - 58 °C

Dicke	Zeit in Minuten
10 mm	10
20 mm	20
30 mm	30
40 mm	40
50 mm	50
60 mm	60

– Gemüse: Temperatur 80 °C - 85 °C

Art	Zeit in Minuten
Kartoffeln	40
Spargel	25
Wurzelgemüse	70
Knackiges Gemüse	70

Erster Gebrauch

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, tritt etwas Geruch auf. Dies wird von der Schutzschicht der Heizelemente verursacht. Das ist normal und unbedenklich.

Stromausfall

Bei Stromausfall setzt das Gerät den Kochvorgang automatisch fort, wenn der Strom innerhalb von 30 Minuten wieder zugeschaltet wird. Wenn die Stromversorgung länger unterbrochen wird, müssen Temperatur und Zeit neu eingestellt und der Vorgang erneut gestartet werden.

Bedienung

1. Legen Sie das vakuumierte Gargut in das Gerät.
2. Füllen Sie warmes Wasser in das Gerät, um die Aufheizzeit zu reduzieren.
3. **Wichtig:** Schließen Sie den Deckel, um eine konstante Temperatur zu gewährleisten.
4. Schalten Sie das Gerät ein. Im Display sehen Sie die Voreinstellung: 056 °C Gartemperatur und 08:00 Stunden Garzeit. Die Temperatur-Anzeige blinkt.
5. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
6. Stellen Sie die Garzeit ein.
7. Drücken Sie die Taste START / STOP. Es wird die aktuelle Wassertemperatur angezeigt. Das Gerät beginnt, das Wasser aufzuheizen.
8. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, ertönen Signale. Die Timer-Anzeige blinkt. Die Temperatur wird gehalten. Drücken Sie die Taste START / STOP,

um die eingestellte Garzeit zu starten. Der Countdown des Timers beginnt. Der Doppelpunkt in der Uhrzeit blinkt.

9. Nach Ablauf der Zeit hören Sie Signaltöne. Die Beleuchtung des Displays erlischt. Das Gerät schaltet sich automatisch aus.

Nach dem Garen

Nach dem Garen haben Sie verschiedene Möglichkeiten, die Lebensmittel zu verwerten:

Lebensmittel warm halten

Sie können pasteurisierte Lebensmittel bei 55 °C oder darüber warm halten bis sie serviert werden. Während das Warmhalten von Nahrung das Wachstum jeglicher Erreger verhindert, werden Fleisch und Gemüse jedoch weiter gegart und können mit der Zeit breiig werden, falls sie zu lange warm gehalten werden. Dies hängt sowohl von der Temperatur als auch von der Art der Lebensmittel ab. Zähe Stücke vom Rind können durchaus in einem 55 °C heißen Wasserbad für 24 - 48 Stunden gekocht und gehalten werden. Die meisten Lebensmittel können aber lediglich für insgesamt 8 - 10 Stunden gehalten werden, bevor sie zu weich werden.

Bedienen Sie den Sous Vide Garer wie zuvor beschrieben.

- Stellen Sie die Temperatur von 55 °C ein.
- Wählen Sie die maximale Zeit, die Sie das Lebensmittel nach dem Garen warm halten möchten.

Im Folgenden ein paar Anhaltspunkte:

Lebensmittel	Max. Zeit in Stunden
Fleisch	6 - 10
Geflügel	2 - 3
Fisch	1
Gemüse	2

Lebensmittel sofort servieren

Sie können das Lebensmittel direkt nach dem Sous Vide Garen verzehren.

TIPP:

- Braten Sie gegartes Fleisch in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von jeder Seite maximal 1 Minute scharf an. Je kürzer gebraten wird, umso saftiger bleibt das Fleisch.
- Indem man das rohe Fleisch vor dem Garen würzt, kurz anbrät und vakuumiert, ist das Fleisch nach dem Sous Vide Garen bereits komplett verzehrfertig.

Gegarte Lebensmittel lagern

⚠ WICHTIG:
Wenn Sie das pasteurisierte Lebensmittel aufbewahren wollen, kühlen Sie es im Eiswasser auf 5 °C ab. Das Wasserbad sollte mindestens bis zur Hälfte mit Eis gefüllt sein.

Anschließend können Sie das Lebensmittel im Vakuumbeutel einfrieren oder ca. 5 Tage bei Kühlschranktemperatur ohne Qualitätsverlust lagern.

Möchten Sie gefrorene, bereits gegarte Lebensmittel verwerten, tauen Sie das vakuumierte Lebensmittel bei 55 °C im Sous Vide Garer auf. Danach nehmen Sie es aus dem Beutel, um es weiter zu verarbeiten oder zu verzehren.

Herstellung von Joghurt

Wissenswertes über Joghurt

Joghurt ist ein sauermilchartiges Erzeugnis, das unter Einwirkung von Bakterien aus Milch gewonnen wird.

Die Milch wird mit Joghurt-Kulturen (hohe Keimzahl an Bakterien) angereichert. Bei einer Durchschnittstemperatur von 45 °C vermehren sich die Bakterien. Der in der Milch vorhandene Milchzucker (Laktose) wird in Milchsäure umgewandelt. Dabei gerinnt die Milch.

Zubereitung von Joghurt

- Sie benötigen pasteurisierte Milch (H-Milch) und Naturjoghurt in einem Mischungsverhältnis von 100 ml : 15 ml (oder 140 ml : 20 ml).
- Joghurt-Gläser erhalten Sie im Fachhandel. Oder bestellen Sie Joghurt-Gläser aus unserem Sortiment: Internet-Serviceportal **www.sli24.de** unter „Ersatzteile & Zubehör“ ➔ „Clatronic-Zubehör“, Art.-Nr.: 251 125. Ein Glas fasst 160 ml.

⚠ ACHTUNG:
Stellen Sie maximal so viele Gläser in das Gerät, dass der Temperaturfühler auf dem Wannenboden nicht berührt wird.

1. Wählen Sie den Standort so, dass das Gerät während der Joghurt-Zubereitung nicht bewegt werden muss, keiner Erschütterung ausgesetzt ist. Der Joghurt bleibt sonst flüssig.
2. Erwärmen Sie H-Milch in einem Topf auf ca. 45 °C und mischen Sie Naturjoghurt oder die Joghurt-Kultur unter. Möchten Sie frische Milch verwenden, kochen Sie diese vorher ab und lassen Sie sie auf ca. 45 °C abkühlen.

3. Füllen Sie diese Mischung in die zuvor gereinigten Gläser. Schrauben Sie die Deckel auf die Gläser.
4. Stellen Sie die geschlossenen Gläser in den Sous Vide Garer.
5. Füllen Sie warmes Wasser (max. 45 °C) in das Gerät und schließen Sie den Deckel.
6. Bedienen Sie den Sous Vide Garer wie zuvor beschrieben.
   - Stellen Sie die Temperatur von 45 °C ein.
   - Stellen Sie den Timer auf 12 Stunden.

HINWEIS:
- Je länger der Joghurt reift, desto kräftiger wird der Geschmack.
- Ein Glas des fertigen Joghurts kann man wieder als Start-Kultur benutzen, aber nicht mehr als ca. 20-mal, da mit der Zeit die Wirkung nachlässt.
- Fügen Sie Früchte, Nüsse, Marmelade o. ä. erst nach der Zubereitung hinzu.
- Bewahren Sie den fertigen Joghurt immer im Kühlschrank auf.

Reinigung

⚠ WARNUNG:
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ ACHTUNG:
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Tauchen Sie den Deckel nicht in ein Spülbad. Das eindringende Wasser lässt sich nur schwer wieder entfernen.

Reinigen Sie das Gerät innen und außen sowie das Zubehör mit einem feuchten Tuch. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Das Netzkabel können Sie am Bodenteil aufwickeln.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Störungsbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
		Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.
		Kontrollieren Sie die Hausicherung.
	Die Brandschutzsicherung wurde ausgelöst.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

Technische Daten

Modell: ..... PC-SV 1112
Spannungsversorgung: ..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Leistungsaufnahme: ..... 520 W
Schutzklasse: I
Füllmenge: ..... max. 6 ℓ
Nettogewicht: ..... ca. 2,85 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-SV 1112 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EG

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden / Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Gerätes.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal **www.sli24.de** an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal **www.sli24.de** online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal **www.sli24.de** bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ **WAARSCHUWING:**
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

⚠ **LET OP:**
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING: Kenmerkt tips en informatie voor u.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen 3
Algemene Opmerkingen 13
Speciale veiligheidsvoorschriften voor dit toestel 14
Beoogd gebruik 15
Het apparaat uitpakken 15
Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de Levering 15
Interessante weetjes over het sous vide koken 15
Vacumeren van voedsel 16
Bedieningsinstructies voor het apparaat 16
Locatie 16
Netsnoer 16
Elektrische aansluiting 16
Functieknoppen 16
Hoeveelheid water 16
Gebruik van het rooster 16
Instellen van de temperatuur 16
Instellen van de kooktijd 17
Het eerste gebruik 17
Stroomstoring 17
Bediening 17
Na het koken 17
Warmhouden 18
Serveer het voedsel meteen 18
Bereid voedsel bewaren 18
Bereiding van yoghurt 18
Wetenswaardigheden over yoghurt 18
Bereiding van yoghurt 18
Reiniging 19
Opslaan 19
Verhelpen van storingen 19
Technische gegevens 19
Verwijdering 20
Betekenis van het symbool "vuilnisemmer" 20

Algemene Opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

⚠ **WAARSCHUWING:**
Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

Speciale veiligheidsvoorschriften voor dit toestel

⚠ WAARSCHUWING: Risico op brandwonden!

Tijdens en na gebruik kunnen delen van de buitenkant van het apparaat erg heet worden.

- Houd het apparaat altijd alleen vast aan de handvaten.
- Open en sluit de deksel altijd met gebruik van de handvaten op de deksel.

⚠ LET OP:

- Gebruik het apparaat nooit zonder water. Dit kan een brandveiligheidszekering activeren en tot een defect apparaat leiden.
- Dompel het apparaat niet onder in water om te reinigen. Volg de instructies zoals uiteengezet in het hoofdstuk “Reiniging”.

- Het waterniveau moet tussen de MIN- en MAX-markering liggen.
- Plaats het apparaat altijd alleen op een vlakke ondergrond.
- Beweeg het apparaat niet en pak het niet vast wanneer het in bedrijf is.
- Laat niet het toestel niet zonder urenlang toezicht continu werken. Verlaat uw huis niet terwijl het toestel in werking is.
- Het apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** van 8 jaar en ouder onder toezicht van een volwassene of als zij geïnstrueerd zijn in veilig **gebruik van het apparaat** en bewust zijn van de gevaren.
- Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet door **kinderen** worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.

- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn voor **het gebruik van het apparaat** in een veilige manier en als zij de gevaren begrijpen.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.

Beoogd gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is **niet** bedoeld voor gebruik op de volgende locaties:

- in personeelskeukens in winkels, op kantoren en andere commerciele plaatsen;
- agrarische bedrijven;
- door de gasten in hotels, motels en andere huisvestingsfaciliteiten;
- in een bed & breakfast.

Het apparaat uitpakken

1. Verwijder het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en kartonverpakking.
3. Controleer de omvang van de leveringen op compleetheid.
4. Indien er sprake is van ontbrekende onderdelen of duidelijke schade, dient het apparaat niet te worden gebruikt. Breng het apparaat onmiddellijk terug naar de verkoper.

OPMERKING:
Er kan nog steeds stof of productieresten op het apparaat aanwezig zijn. Wij raden u aan het apparaat schoon te maken zoals beschreven onder “Reiniging”.

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de Levering

1 Markering MAX (max. water hoeveelheid)
2 Deksel
3 Handvaten
4 Behuizing
5 Functieknoppen
6 Scherm
7 Tang
8 Rooster

Interessante weetjes over het sous vide koken

Sous vide koken (het Franse sous betekent “onder” en vide betekent “vacuüm”) is een manier van langzaam bereiden van vlees, vis of groente bij lage temperaturen. Het voedsel wordt vacuüm gezogen in een plastic

zak en het voedsel in de zak wordt op een constante watertemperatuur tussen 45 - 90 °C gehouden.

Met deze bereidingsmethode wordt het voedsel gepasteuriseerd en wordt de houdbaarheid verlengd.

⚠ **WAARSCHUWING:**

- Gepasteuriseerde levensmiddelen moeten ofwel onmiddellijk worden geconsumeerd of worden gekoeld en snel ingevroren worden om de groei en toename van schimmels te voorkomen.
- Sous vide bereid voedsel is niet geschikt voor immuungecompromitteerde personen.

Vacumeren van voedsel

Vacumeren bewaart de originele smaken en aroma's van het voedsel. Als u ingrediënten zoals specerijen of kruiden toevoegt aan de zak, wordt de smaak intensiever.

- Gebruik alleen zakken die geschikt zijn voor vacumeren en die hittebestendig zijn. Andere zakken garanderen niet de nodige afsluiting.
- Houd het deel rond de lasnaad droog en schoon. Voorkom kreukels. De naad kan op deze plekken lekken!
- U kunt een vacumeerapparaat kopen bij een gespecialiseerde winkel. Uit onze productlijn raden wij het vacumeerapparaat **PC-VK 1080** en de bijbehorende reservezakken en folie aan. Neem contact op met uw dealer.
  - Vacuum Sealer PC-VK 1080
    Item Nr.: 501 080
  - Reservezak, afmeting 22 x 30 cm
    Item Nr.: 8 910 151
  - Reservezak, afmeting 28 x 40 cm
    Item Nr.: 8 910 152
  - Folierol, afmeting 28 cm x 6 m
    Item Nr.: 8 910 155

Bedieningsinstructies voor het apparaat

Locatie

- Zet het apparaat op een niet-gladde, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Zorg dat het apparaat en het netsnoer nooit op een heet oppervlak of in de buurt van hittebronnen (fornuis, oven) terecht komen.

Netsnoer

Er zit een kabelhouder onderop het apparaat. Rol het netsnoer helemaal af.

Elektrische aansluiting

- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, controleer of de te gebruiken netspanning overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de benodigde informatie op het typeplaatje.
- Let op de snoergeleiding achterop het apparaat. Sluit het apparaat alleen op een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact.

Functieknoppen

Knop	Functie beschrijving
⏻	Zet het apparaat aan / uit
Timer / Temp	Stel de gewenste watertemperatuur / kooktijd in
–	Verminder de temperatuur / kooktijd instelling
+	Verhoog de temperatuur / kooktijd instelling
°F / °C	Eenheid van temperatuur
Start / Stop	Start de verwarmingsfase; start de kooktijd / stop het proces

Als het apparaat aan staat wordt elke druk op een knop bevestigd met een pieptoon.

Hoeveelheid water

- Vul altijd de sous vide pan inclusief het voedsel dat bereid moet worden met water tot de MAX markering. Dit zorgt dat de temperaturen behouden worden met een marge van + / - 1 °C.
- Het goed gevacumeerde voedsel dient **altijd** onder water te liggen.
- Als het voedsel door een luchtbel niet helemaal in het water ligt, plaats dan een gewicht (bijv. een bord) op de zak of zet de zak vast met het meegeleverde rek.

Gebruik van het rooster

U kunt tot 3 apart goed gesealde verpakkingen met voedsel (bijv. biefstuk) op het rooster leggen. Dit zorgt dat elke zak omringd is door water.

Instellen van de temperatuur

- Om de temperatuurweergave te wijzigen drukt u gedurende 5 seconden op de knop °F / °C.
- Gebruik de knoppen **–** / **+** om een temperatuur tussen 45 °C en 90 °C (115 °F en 195 °F) te kiezen.
- Houd de knoppen **–** of **+** ingedrukt en het wisselen zal sneller gaan.
- Bevestig altijd uw instellingen met de TIMER / TEMP toets.

Instellen van de kooktijd

- Als u de knoppen **–** / **+** gedurende een korte tijd indrukt, wordt de instelling gewijzigd in stapjes van 0,5 uur bij 2 tot 72 uren en in stapjes van 1 minuut bij minder dan 2 uur.
- Houd de knoppen **–** of **+** ingedrukt en het wisselen zal sneller gaan.
- Bevestig altijd uw instellingen met de START / STOP knop.
- De kooktijd is afhankelijk van de dikte van het voedsel. U kunt ook de tijden variëren afhankelijk van de hoeveelheid en de consistentie van het voedsel. Dienovereenkomstig zijn de volgende instellingen alleen richtwaarden en moeten worden aangepast aan uw smaak.
- Verleng de tijd met ten minste 20 % bij diepgevroren voedsel.
- Verdubbel de tijd voor taai vlees.

⚠ **WAARSCHUWING:**
De temperaturen in de lijst mogen **niet verlaagd worden**!

– Vlees: Temperatuur 58 °C - 62 °C

Dikte	Tijd in minuten
10 mm	30
20 mm	45
30 mm	95
40 mm	120
50 mm	180
60 mm	250

– Gevogelte: Temperatuur 63 °C - 65 °C

Dikte	Tijd in minuten
10 mm	20
20 mm	40
30 mm	75
40 mm	90

– Vis: Temperatuur 55 °C - 58 °C

Dikte	Tijd in minuten
10 mm	10
20 mm	20
30 mm	30
40 mm	40
50 mm	50
60 mm	60

– Groenten: Temperatuur 80 °C - 85 °C

Type	Tijd in minuten
Aardappelen	40
Asperges	25
Wortelgroenten	70
Knapperige groenten	70

Het eerste gebruik

Er kan een geurtje vrijkomen bij het eerste gebruik. Deze geur wordt veroorzaakt door de coating van de verwarmingselementen. Dit is normaal en onschuldig.

Stroomstoring

Bij een stroomstoring gaat het apparaat automatisch verder met het kookproces als de stroomvoorziening binnen 30 minuten weer hersteld is. Bij een langere stroomstoring dienen de tijd en temperatuur opnieuw te worden ingesteld en moet het proces opnieuw gestart worden.

Bediening

1. Plaats het gevacumeerde voedsel in het apparaat.
2. Vul met warm water om de opwarm tijd te verminderen.
3. **Belangrijk:** Sluit het deksel om een constante temperatuur te garanderen.
4. Zet het apparaat aan. Het scherm toont de ingestelde waardes: 056 °C kooktemperatuur en 08:00 uren kooktijd. De temperatuurweergave knippert.
5. Stel de gewenste temperatuur in.
6. Stel de gewenste kooktijd in.
7. Druk op de START / STOP knop. De huidige watertemperatuur wordt getoond op het scherm. Het apparaat begint het water te verwarmen.
8. Er klinkt een pieptoon als de ingestelde temperatuur bereikt is. De tijdweergave knippert. De temperatuur wordt behouden. Druk op de START / STOP knop om de ingestelde kooktijd te starten. De timer begint met aftellen. De dubbele punt in het tijdweergavescherm knippert.
9. U hoort een pieptoon aan het eind van de ingestelde tijd. De verlichting van het scherm gaat uit. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

Na het koken

Na het koken kunt u het voedsel op verschillende manieren gebruiken:

Warmhouden

U kunt gepasteuriseerd voedsel warm houden bij 55 °C of hoger, totdat het wordt geserveerd. Hoewel het eten warm wordt gehouden en de groei van eventuele ziektekiemen wordt voorkomen, blijven vlees en groenten verder garen en kunnen papperig worden als zij te lang warm worden gehouden. Dit is afhankelijk van de temperatuur en het soort voedsel. Taaie stukken rundvlees kunnen worden gekookt en gedurende 24 tot 48 uur in een waterbad bij 55 °C worden bewaard. Toch kunnen de meeste levensmiddelen niet langer dan 8 - 10 uur worden warmgehouden alvorens te zacht te worden.

Gebruik de sous vide pan als hierboven beschreven.

- Stel een temperatuur van 55 °C in.
- Kies de maximale tijd voor het warmhouden van voedsel na het koken.

Hieronder enkele aanwijzingen:

Voedsel	Max. tijd in uren
Vlees	6 - 10
Gevogelte	2 - 3
Vis	1
Groenten	2

Serveer het voedsel meteen

U kunt het voedsel meteen na de sous vide bereiding eten.

TIPS:
- Bak het gegaarde vlees in een hete pan met wat olie gedurende 1 minuut aan elke kant knapperig. Het vlees blijft sappiger na kort aanbakken.
- Door het vlees te kruiden voor de bereiding, het even kort aan te bakken en daarna te vacumeren, is het vlees helemaal gereed om te eten na de sous vide bereiding.

Bereid voedsel bewaren

BELANGRIJK:
Wanneer u gepasteuriseerd voedsel wilt bewaren, koelt u het in ijswater tot 5 °C. Het waterbad moet ten minste voor de helft met ijs gevuld worden.

Daarna kunt u het voedsel in de zak invriezen of gedurende ongeveer 5 dagen in de koelkast bewaren.

Om ingevroren reeds bereid voedsel te gebruiken ontdooit u het gevacumeerde voedsel bij 55 °C in de sous vide pan. Haal het daarna uit de zak voor verdere bereiding of consumptie.

Bereiding van yoghurt

Wetenswaardigheden over yoghurt

Yoghurt is een zuur melkproduct dat door de inwerking van bacteriën uit melk wordt gewonnen.

De melk wordt verrijkt met de yoghurtcultuur (melkzuurbacteriën). De bacteriën vermeerderen zich bij een gemiddelde temperatuur van 45 °C. De melksuiker (lactose) in de melk verandert in een melkzuur. Daarbij stremt de melk.

Bereiding van yoghurt

- U hebt gepasteuriseerde melk en naturel yoghurt met een mengverhouding van 100 ml : 15 ml (of 140 ml : 20 ml).
- U kunt yoghurtbekers kopen bij een gespecialiseerde winkel.

LET OP:
Plaats maximaal zoveel bekers in het apparaat zodat deze de temperatuursensor op de bodem van de pan niet raken.

1. Kies de standplaats zodanig dat het apparaat tijdens de yoghurtbereiding niet verplaatst hoeft te worden en niet wordt blootgesteld aan trillingen. Anders blijft de yoghurt vloeibaar.
2. Verhit de gepasteuriseerde melk in een pan tot ong. 45 °C en roer de yoghurt of yoghurtcultuur erdoor. Als u verse melk wilt gebruiken, brengt u deze eerst aan de kook en laat ze vervolgens afkoelen tot op ca. 45 °C.
3. Vul dit mengsel in de van tevoren gereinigde potjes. Schroef de dekseltjes op de potjes.
4. Plaats de afgesloten potjes in de sous vide pan.
5. Vul met warm water (max. 45 °C) en sluit het deksel.
6. Gebruik de sous vide pan als hierboven beschreven.
   - Stel een temperatuur van 45 °C in.
   - Stel de timer in op 12 uur.

OPMERKING:
- Hoe langer de yoghurt rijpt, hoe intensiever de smaak wordt.
- Een potje gerijpte yoghurt kan weer worden gebruikt als startcultuur, maar niet vaker dan ca. 20 maal omdat de werking na verloop van tijd minder wordt.
- Voeg pas na de bereiding vruchten, noten, jam of dergelijke toe.
- Bewaar de gerijpte yoghurt altijd in de koelkast.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Schakel het apparaat vóór de reiniging altijd uit en trek de netstekker uit de contactdoos. Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder in water! Het kan tot elektrische schokken of brand leiden.

⚠ LET OP:

- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Dompel het deksel niet onderin water. Het is lastig binnengedrongen water te verwijderen.

Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat en de hulpstukken met een vochtig doekje. Droog af met een droge doek.

Opslaan

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat de accessoires volledig drogen.
- De netkabel kunt u aan het bodemelement oprollen.
- Wij raden u aan het apparaat in de originele verpakking te bewaren als het voor een langere periode niet wordt gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een goed geventileerde en droge plaats buiten het bereik van kinderen.

Verhelpen van storingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Maatregel
Het apparaat functioneert niet.	Het apparaat ontvangt geen voeding.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
		Steek de stekker correct in het stopcontact.
		Controleer de hoofdcircuitbreker.
	De brandbeveiligingszekering is geactiveerd.	Neem contact op met ons servicecentrum of een specialist.

Technische gegevens

Model:..... PC-SV 1112
Spanningstoevoer:..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Opgenomen vermogen:..... 520 W
Beschermingsklasse:..... I
Volume: ..... max. 6 ℓ
Nettogewicht: .....ong. 2,85 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ **ATTENTION :**
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

NOTE :
Attire votre attention sur des conseils et informations.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande 3
Notes générales 21
Conseils de sécurité spécifiques pour cet appareil 22
Utilisation conforme 23
Déballer l'appareil 23
Liste des différents éléments de commande / Livraison 23
À savoir sur la cuisson sous vide 23
Préparer les aliments sous vide 24
Consignes d'utilisation de l'appareil 24
Emplacement 24
Câble d'alimentation 24
Connexion électrique 24
Boutons Fonction 24
Quantité d'eau 24
Utilisation du support 24
Régler la température 25
Régler le temps de cuisson 25
Première utilisation 25
Panne de courant 25
Utilisation 25
Après la cuisson 26
Maintenir les aliments au chaud 26
Servir les aliments immédiatement 26
Stocker les aliments cuits 26
Préparation du yaourt 26
À savoir sur le yaourt 26
Préparation du yaourt 26
Entretien 27
Stockage 27
En cas de dysfonctionnements 27
Données techniques 27
Élimination 28
Signification du symbole "Élimination" 28

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (Sac en plastique, Carton, Polystyrène) à leur portée.

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement !**

Conseils de sécurité spécifiques pour cet appareil

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !

Pendant et après le fonctionnement, la température des surfaces accessibles sera très élevée.

- Maintenez toujours l'appareil uniquement par les poignées.
- Ouvrez et fermez toujours le couvercle en utilisant les poignées du couvercle.

⚠ ATTENTION :

- N'utilisez jamais l'appareil sans eau. Cela peut déclencher un fusible de protection contre l'incendie et endommager l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Veuillez suivre les consignes comme indiqué au chapitre "Nettoyage".

- Le niveau d'eau doit se situer entre les marques MIN et MAX.
- N'utilisez l'appareil que sur une surface plane.
- Ne déplacez pas l'appareil et ne le touchez pas non plus en cours de fonctionnement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant des heures. Ne quittez pas votre maison pendant que l'appareil fonctionne.
- Cet appareil peut être utilisé par **des enfants** de plus de 8 ans s'ils sont surveillés ou ont été informés de la bonne **utilisation de l'appareil** et s'ils comprennent les risques encourus.
- Le nettoyage et **l'entretien par l'utilisateur** ne peuvent pas être effectués par les **enfants** à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les **enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou

des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant **l'utilisation de l'appareil** en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez toujours un technicien agrée. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.

Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement conçu pour une utilisation domestique normale. Il **n**'est **pas** destiné à être utilisé dans les endroits suivants :

- les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres lieux commerciaux ;
- les exploitations agricoles ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les chambres d'hôtes.

Déballer l'appareil

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage comme le film plastique, le rembourrage, les attache-câbles et la boite.
3. Vérifiez que tout vous a bien été livré.
4. En cas de pièces manquantes ou de dégâts visibles, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement à votre détaillant.

NOTE :
Il se peut de la poussière ou des résidus de fabrication demeurent dans l'appareil. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme il est décrit dans le chapitre "Nettoyage".

Liste des différents éléments de commande / Livraison

1 Marque MAX (quantité d'eau maximale)
2 Couvercle
3 Poignées
4 Boîtier
5 Boutons Fonction
6 Affichage
7 Pince
8 Support

À savoir sur la cuisson sous vide

La cuisine sous vide (en français sous "under", vide "vacuum") est une méthode de cuisson lente pour la viande, les poissons ou les légumes à des températures basses. Les aliments sont enfermés et soudés dans un sac en plastique avant de cuire, l'air est

évacué vers l'extérieur grâce à un système d'aspiration, puis les aliments sont cuits à des températures d'eau constantes de 45 à 90 °C.

Avec cette méthode de cuisson, les aliments sont pasteurisés et la durée de stockage est prolongée.

⚠ AVERTISSEMENT :

- Les aliments pasteurisés doivent être soit consommés immédiatement, soit réfrigérés et congelés rapidement pour empêcher la croissance et l'augmentation des spores.
- Les aliments cuits sous vide ne conviennent pas aux personnes immunovulnérables.

Préparer les aliments sous vide

La méthode de cuisson sous vide préserve les saveurs et les arômes originaux des aliments. Lorsque vous ajoutez des ingrédients comme des épices ou des herbes aromatiques dans le sac, le goût devient plus intense.

- Utilisez uniquement des films particulièrement adaptés à la cuisson sous vide et qui résistent à la chaleur. D'autres sacs ne garantissent pas la fermeture correcte exigée.
- Assurez-vous que la zone de la soudure reste sèche et propre. Évitez les plis. Une fuite peut apparaître à ces endroits !
- Vous pouvez acheter un appareil de mise sous vide dans un magasin spécialisé. Dans notre gamme de produits, nous conseillons l'appareil de mise sous vide **PC-VK 1080** et les sacs et films de rechange correspondants. Contactez votre revendeur.
  - Appareil de mise sous vide PC-VK 1080 N° d'article : 501 080
  - Sac de rechange, format 22 x 30 cm N° d'article : 8 910 151
  - Sac de rechange, format 28 x 40 cm N° d'article : 8 910 152
  - Rouleau de film plastique, format 28 cm x 6 m N° d'article : 8 910 155

Consignes d'utilisation de l'appareil

Emplacement

- Posez l'appareil sur une surface antidérapante, plate et qui résiste à la chaleur.
- Assurez-vous que l'appareil et le câble d'alimentation ne soient jamais placés sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur (p. ex., cuisinière, plaque chauffante).

Câble d'alimentation

Un support de câble est situé au bas de l'appareil. Déroulez complètement le câble.

Connexion électrique

- Avant de brancher la prise dans la fiche, vérifiez que la tension du secteur que vous utilisez correspond à la tension de l'appareil. Vous trouverez l'information nécessaire sur la plaque d'identification.
- Respectez le passage du câble à l'arrière de l'appareil. Branchez l'appareil à une prise électrique de sécurité correctement installé.

Boutons Fonction

Boutons	Description de la fonction
⏻	Régler l'appareil sur marche / arrêt
Timer / Temp	Régler la température de l'eau / le temps de cuisson souhaités
−	Réduire la température / le temps de cuisson
+	Augmenter la température / le temps de cuisson
°F / °C	Sélectionner l'unité de la température
Start / Stop	Lancer la phase de chauffage ; commencer le temps de cuisson / arrêter le processus

Une fois le bouton actionné, un signal sonore confirme chaque pression sur le bouton.

Quantité d'eau

- Versez toujours de l'eau dans le bac sous vide avec les aliments à faire cuire jusqu'à la marque MAX. Cela permet aux températures définies de se maintenir à +/- 1 °C.
- Les aliments scellés par soudage **doivent toujours** être recouverts d'eau.
- Si l'eau n'entoure pas les aliments en raison d'une bulle d'air, placez un poids (p.ex. un plat) sur le sac ou fixez le sac au support fourni.

Utilisation du support

Vous pouvez placer jusqu'à 3 aliments scellés par soudage et séparés (p.ex. des steaks) dans le support. Cela permet à l'eau d'entourer chaque sac.

Régler la température

- Pour changer l'unité de la température, appuyez sur le bouton °F / °C pendant environ 5 secondes.
- Utilisez les boutons **−** / **+** pour choisir une température entre 45 °C et 90 °C (115 °F et 195 °F).

- Maintenez le bouton **–** ou **+** enfoncé pour changer rapidement.
- Confirmez votre réglage à l'aide du bouton TIMER / TEMP.

Régler le temps de cuisson

- Lorsque vous appuyez brièvement sur le bouton **–** / **+**, vous modifiez le réglage par tranche de 0,5 heure dans la gamme de 2 à 72 heures et par tranche d'1 minute dans la gamme inférieure à 2 heures.
- Maintenez les boutons **–** / **+** enfoncés pour changer rapidement.
- Confirmez votre réglage à l'aide du bouton START / STOP.
- Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. Les temps peuvent aussi varier en fonction de la quantité et de l'épaisseur des aliments. En conséquence, les réglages de temps suivants sont seulement des indications et devraient être adaptés à votre goût.
- Prolongez le temps d'au moins 20 % pour les surgelés.
- Doublez le temps pour les viandes dures.

⚠ AVERTISSEMENT :
Les températures indiquées dans les tableaux **ne doivent pas être dépassées** !

– Viande : Température 58 °C - 62 °C

Épaisseur	Temps en minutes
10 mm	30
20 mm	45
30 mm	95
40 mm	120
50 mm	180
60 mm	250

– Volaille : Température 63 °C - 65 °C

Épaisseur	Temps en minutes
10 mm	20
20 mm	40
30 mm	75
40 mm	90

– Poisson : Température 55 °C - 58 °C

Épaisseur	Temps en minutes
10 mm	10
20 mm	20
30 mm	30
40 mm	40
50 mm	50
60 mm	60

– Légumes : Température 80 °C - 85 °C

Type	Temps en minutes
Pommes de terre	40
Asperges	25
Légumes tuberculeux	70
Légumes croquants	70

Première utilisation

Une odeur se dégage dès la première utilisation. Cela vient de la couche de protection des éléments chauffants. C'est normal et sans danger.

Panne de courant

En cas de panne de courant, l'appareil continue automatiquement la cuisson s'il est à nouveau alimenté dans les 30 minutes. En cas de panne de courant prolongée, la température et le temps doivent être à nouveau réglés et le processus doit recommencer.

Utilisation

1. Placez les aliments sous vide dans l'appareil.
2. Versez de l'eau chaude dans l'appareil pour réduire le temps de chauffage.
3. **Important :** Fermez le couvercle pour assurer une température constante.
4. Allumez l'appareil. L'affichage indique les préréglages : température de cuisson à 056 °C et temps de cuisson de 08:00 heures. L'affichage de la température clignote.
5. Réglez la température désirée.
6. Réglez le temps de cuisson.
7. Appuyez sur le bouton START / STOP. La température de l'eau actuelle s'affiche. L'appareil commence à chauffer l'eau.
8. Un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte. L'affichage du minuteur clignote. La température est maintenue. Appuyez sur le bouton START / STOP pour démarrer le temps de

cuisson défini. Le minuteur commence le compte à rebours. Les deux-points dans l'affichage du temps clignotent.

9. Vous entendez un signal sonore une fois le temps écoulé. L'affichage n'est plus éclairé. L'appareil s'éteindra automatiquement.

Après la cuisson

Une fois la cuisson terminée, vous pouvez utilisez les aliments de différentes façons :

Maintenir les aliments au chaud

Vous pouvez conserver les aliments pasteurisés au chaud à 55 °C ou plus jusqu'à ce qu'ils soient servis. Garder les aliments au chaud empêche la croissance de germes, mais la viande et les légumes continuent à cuire et peuvent ramollir lorsqu'ils sont restés trop longtemps au chaud. Cela dépend de la température et du type d'aliments. Les morceaux de bœuf durs peuvent être cuits et conservés entre 24 et 48 heures dans un bain d'eau à 55 °C. Cependant, la plupart des aliments peuvent être conservés uniquement entre 8 et 10 heures avant de devenir trop mous.

Utilisez le bac sous vide comme indiqué ci-dessus.

- Réglez à une température de 55 °C.
- Sélectionnez le temps max. pour garder les aliments au chaud après la cuisson.

Quelques conseils dans le tableau suivant :

Aliments	Temps max. en heures
Viande	6 - 10
Volaille	2 - 3
Poisson	1
Légumes	2

Servir les aliments immédiatement

Vous pouvez manger les aliments immédiatement après la cuisson sous vide.

CONSEIL :

- Faites frire la viande cuite dans une poêle chaude avec un peu d'huile propre environ 1 minute max. de chaque côté. La viande reste plus juteuse si vous faites brièvement frire.
- En assaisonnant la viande crue avant la cuisson, en la faisant frire brièvement, puis en la mettant sous vide, la viande est tout à fait prête à être consommée après la cuisson sous vide.

Stocker les aliments cuits

IMPORTANT :

Pour conserver les aliments pasteurisés, refroidissez-les dans une eau glacée à 5 °C. Le bain d'eau devrait être rempli au moins à moitié de glace.

Puis, vous pouvez congeler les aliments dans le sac de mise sous vide ou les ranger à des températures de réfrigération pendant environ 5 jours.

Pour utiliser des aliments congelés déjà cuits, décongelez les aliments mis sous vide à 55 °C dans le bac sous vide. Puis, enlevez-les du sac pour une consommation ou une préparation ultérieure.

Préparation du yaourt

À savoir sur le yaourt

Le yaourt est un produit s'apparentant au lait caillé et obtenu à partir du lait sous l'influence de bactéries.

Le lait est enrichi de cultures de yaourt (grand nombre de bactéries). Les bactéries prolifèrent par une température moyenne de 45 °C. Le sucre de lait (lactose) présent dans le lait est transformé en acide lactique. Par conséquent, le lait caille.

Préparation du yaourt

- Vous avez besoin de lait pasteurisé (H-lait) et d'un yaourt nature à un rapport de mélange de 100 ml : 15 ml (ou 140 ml : 20 ml).
- Vous pouvez acheter des pots de yaourt dans un magasin spécialisé.

ATTENTION :

Placez le maximum de pots dans l'appareil tant qu'ils ne touchent pas la sonde de température au fond du bac.

1. Sélectionnez l'emplacement de telle sorte que l'appareil ne soit pas déplacé pendant la préparation du yaourt et qu'il ne soit pas exposé à des vibrations. Sinon, le yaourt restera liquide.
2. Chauffez le H-lait dans une casserole à environ 45 °C et mélangez-le au yaourt nature ou à la culture de yaourt. Si vous souhaitez utiliser du lait frais, portez-le à ébullition au préalable et faites-le refroidir à environ 45 °C.
3. Versez ce mélange dans les pots préalablement nettoyés. Vissez les couvercles sur les pots.
4. Placez les pots fermés dans le bac sous vide.
5. Versez de l'eau chaude (45 °C max.) dans l'appareil et fermez le couvercle.

6. Utilisez le bac sous vide comme indiqué ci-dessus.
   - Réglez à une température de 45 °C.
   - Réglez le minuteur sur 12 heures.

NOTE :
- Plus le yaourt s'affinera, plus le goût sera prononcé.

NOTE :
- Un pot de yaourt fini peut être réutilisé comme culture de départ, mais pas plus de 20 fois environ, car l'effet s'affaiblit avec le temps.
- Rajoutez des fruits, des noix, de la confiture ou des ingrédients similaires une fois la préparation terminée uniquement.
- Conservez toujours le yaourt fini au réfrigérateur.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Toujours arrêter l'appareil avant le nettoyage et débrancher la fiche. Patientez que l'appareil refroidisse.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Sinon, cela peut causer un choc électrique ou un incendie.

⚠ ATTENTION :
- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
- N'utilisez jamais de détergent abrasif.
- Ne plongez pas le couvercle dans un bain de rinçage. Il est difficile d'enlever l'eau se trouvant à l'intérieur.

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et les accessoires avec un tissu humide. Puis, séchez avec un tissu sec.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme il est décrit. Laissez complètement sécher les accessoires.
- Vous pouvez enrouler le câble au niveau du socle de l'appareil.
- Nous vous recommandons de conserver l'appareil dans son emballage d'origine s'il ne doit pas être utilisé pendant de longues périodes.
- Conservez toujours l'appareil hors de portée des enfants et dans un endroit sec et bien aéré.

En cas de dysfonctionnements

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil ne reçoit pas d'alimentation électrique.	Vérifiez la prise avec un autre appareil.
		Branchez correctement la fiche secteur.
		Vérifiez le disjoncteur principal.
	Le fusible de protection contre l'incendie a été déclenché.	Contactez notre centre de service ou un spécialiste.

Données techniques

Modèle : ..... PC-SV 1112
Alimentation : ..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Puissance électrique : ..... 520 W
Classe de protection : I
Capacité : ..... max. 6 ℓ
Poids net : ..... envion 2,85 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Élimination

Signification du symbole "Élimination"



Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ **AVISO:**
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ **ATENCIÓN:**
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA:
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Contenidos

Indicación de los elementos de manejo 3
Notas generales 29
Indicaciones especiales de seguridad para este aparato 30
Uso para el que está destinado..... 31
Desembalaje del aparato 31
Indicación de los elementos de manejo / Contenido en la entrega 31
Hechos interesantes sobre la cocina Sous Vide 31
Alimentos al vacío 31
Instrucciones de uso del aparato 32
Ubicación 32
Cable de corriente 32
Conexión eléctrica 32
Botones de función 32
Cantidad de agua 32
Uso del estante 32
Seleccionar la temperatura 32
Seleccionar el tiempo de cocción 32
Primer uso 33
Corte de corriente 33
Manejo 33
Después de cocer 33
Mantener los alimentos calientes 33
Sirva los alimentos inmediatamente 34
Almacenar los alimentos cocidos 34
Preparación de yogures 34
Información importante sobre yogures 34
Preparación de yogures 34
Limpieza 35
Almacenamiento 35
Reparación de fallos 35
Datos técnicos 35
Eliminación 35
Significado del símbolo “Cubo de basura” 35

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

⚠ **AVISO:**
No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

ESPAÑOL

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

⚠ AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

Durante el funcionamiento y después del mismo la temperatura de las superficies accesibles será muy elevada.

- Sujete el aparato solamente por las asas.
- Abra y cierre la tapa solamente con las asas de la tapa.

⚠ ATENCIÓN:

- Nunca utilice el aparato sin agua. Podría poner en marcha un fusible de protección contra incendios y provocar daños en el aparato.
- No sumerja el dispositivo en agua para limpiarlo. Siga las instrucciones indicadas en el capítulo “Limpieza”.

- El nivel de agua debe encontrarse entre las marcas de MIN y MAX.
- Solamente ponga el aparato en marcha sobre una superficie de trabajo llana.
- No mueva el aparato ni lo toque, cuando esté en funcionamiento.
- No deje la unidad desatendida durante horas en ningún momento. No abandone el hogar con la unidad en funcionamiento.
- Este dispositivo puede ser utilizado por **niños** de 8 y más años si están bajo supervisión o se les han dado instrucciones relacionadas con el **uso seguro del dispositivo** y entienden los peligros que conlleva.
- La limpieza y el **mantenimiento del usuario** no deben ser realizados por **niños** menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, psíquica o sensorial o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o se les dan instrucciones acerca del **uso del aparato** de una manera segura y si entienden los riesgos implicados.

- No intente reparar el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.

Uso para el que está destinado

Esta unidad está diseñada exclusivamente para su uso doméstico.
No está diseñada para ser usado en los siguientes lugares:

- en cocinas de tiendas, oficinas y otras áreas comerciales;
- en empresas agrícolas;
- por los clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- en establecimientos de alojamiento y desayuno.

Desembalaje del aparato

1. Extraiga el dispositivo de su embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje, como papel de aluminio, sujeta cables y envolturas de cartón.
3. Compruebe que todas las piezas estén presentes.
4. Si hay piezas faltantes o daños evidentes, no utilice el dispositivo. Devuélvalo inmediatamente al vendedor.

NOTA:
Puede que el aparato todavía tenga algo de polvo o residuos del proceso de fabricación. Recomendamos que limpie el aparato tal y como se describe en el apartado de “Limpieza”.

Indicación de los elementos de manejo / Contenido en la entrega

1 Marca MAX (máx. cantidad de agua)
2 Tapa
3 Asas
4 Carcasa
5 Botones de función
6 Pantalla
7 Pinzas
8 Estante

Hechos interesantes sobre la cocina Sous Vide

La cocina Sous Vide (del francés sous “bajo”, vide “vacío”) es un método de cocina lenta de carnes, pescados o verduras, a baja temperatura. La comida se sella dentro de una bolsa de plástico antes de cocinarse. Se extrae el aire con una unidad de vacío y después se cuece con una temperatura de agua constante, entre 45 y 90 °C.

Con este método culinario, la comida queda pasteurizada y se prolonga su conservación.

⚠ AVISO:
- Los alimentos pasteurizados deben o bien consumirse inmediatamente o bien congelarse con rapidez para evitar el crecimiento de esporas.
- La comida preparada con el método Sous Vide no es recomendable para personas con deficiencias inmunitarias.

Alimentos al vacío

El vacío conserva los sabores y aromas originales de los alimentos. Si añade ingredientes como especias o hierbas a la bolsa de plástico, el sabor será más intenso.

- Utilice solamente bolsas de plástico diseñadas especialmente para vacío y que sean resistentes al calor. Otras bolsas no garantizan el cierre correcto que se precisa.

- Mantenga la zona de la junta de sellado seca y limpia. ¡Evite las arrugas, puesto que la junta podría tener fugas en dicho sitio!
- Puede adquirir una envasadora al vacío en una tienda especializada. Para nuestra línea de productos recomendamos la envasadora al vacío **PC-VK 1080** y sus bolsas de plástico y de repuesto correspondientes. Póngase en contacto con su distribuidor.
  - Envasadora al vacío PC-VK 1080
    Núm. producto: 501 080
  - Bolsa de repuesto, tamaño 22 x 30 cm
    Núm. producto: 8 910 151
  - Bolsa de repuesto, tamaño 28 x 40 cm
    Núm. producto: 8 910 152
  - Rollo de plástico, tamaño 28 cm x 6 m
    Núm. producto: 8 910 155

Instrucciones de uso del aparato

Ubicación

- Coloque el aparato sobre una superficie antideslizante, plana y resistente al calor.
- Preste atención de que ni el aparato ni el cable de corriente estén sobre superficies calientes o cercanas a fuentes de calor (p. ej.: fogones).

Cable de corriente

Hay un accesorio para sujetar el cable en la parte inferior de la unidad. Desenrolle por completo el cable de corriente.

Conexión eléctrica

- Antes de introducir el enchufe en la toma de corriente, compruebe que la tensión de la red de suministro que se va a utilizar coincide con la del aparato. Encontrará la información necesaria en la placa de identificación.
- Utilice la guía del cable en la parte de atrás del aparato. Conecte el aparato solo a un enchufe de seguridad correctamente instalado.

Botones de función

Botón	Descripción de las funciones
⏻	Encender / apagar el aparato
Timer / Temp	Establecer la temperatura deseada del agua / tiempo de cocción
–	Reducir la temperatura / tiempo de cocción
+	Aumentar la temperatura / tiempo de cocción
°F / °C	Selección de la unidad de temperatura
Start / Stop	Iniciar la fase de calentamiento; empezar a cocer / detener el proceso

Una vez encendido, cada pulsación se confirma con un pitido.

Cantidad de agua

- Llene siempre la olla Sous Vide con agua hasta la marca MAX, incluidos los alimentos a cocer. De este modo, se asegura de que las temperaturas establecidas se mantengan a +/- 1 ºC.
- La comida sellada **siempre debe** estar cubierta por agua.
- Si los alimentos no estuvieran rodeados por agua a causa de una burbuja de aire, coloque un peso (p. ej. un plato) sobre la bolsa, o colóquela sobre el estante.

Uso del estante

Puede colocar hasta 3 alimentos sellados individualmente (p. ej. filetes) en el estante. De este modo se asegurará de que cada bolsa esté rodeada por agua.

Seleccionar la temperatura

- Para cambiar la unidad de temperatura, pulse el botón ºF / ºC unos 5 segundos.
- Use los botones **–** / **+** para seleccionar una temperatura entre 45 y 90 ºC (115 y 195 ºF).
- Si deja pisado el botón **–** o **+** se inicia el cambio rápido.
- Confirme su selección con el botón TIMER / TEMP.

Seleccionar el tiempo de cocción

- Si pulsa el botón **–** / **+** brevemente, la selección cambia a intervalos de 0,5 horas, desde 2 a 72 horas y a intervalos de 1 minuto si selecciona por debajo de 2 horas.
- Si deja pisado el botón **–** / **+** se inicia el cambio rápido.
- Confirme su selección con el botón START / STOP.
- El tiempo de cocción depende del volumen de los alimentos. Los tiempos pueden variar en función de la cantidad y consistencia de los alimentos. Por tanto, las siguientes referencias son solamente valores para guiarle y usted deberá adaptarlos a su gusto.

- Aumente el tiempo en un 20 % por lo menos para congelados.
- Duplique el tiempo para carnes duras.

⚠ **AVISO:**
¡No cueza los alimentos a menor temperatura de la indicada en la tabla!

– Carnes: Temperatura de 58 °C - 62 °C

Grosor	Tiempo en minutos
10 mm	30
20 mm	45
30 mm	95
40 mm	120
50 mm	180
60 mm	250

– Carne de ave: Temperatura de 63 °C - 65 °C

Grosor	Tiempo en minutos
10 mm	20
20 mm	40
30 mm	75
40 mm	90

– Pescados: Temperatura de 55 °C - 58 °C

Grosor	Tiempo en minutos
10 mm	10
20 mm	20
30 mm	30
40 mm	40
50 mm	50
60 mm	60

– Verduras: Temperatura de 80 °C - 85 °C

Tipo	Tiempo en minutos
Patatas	40
Espárragos	25
Tubérculos	70
Verduras crujientes	70

Primer uso

La primera vez que lo use se detectarán olores, producidos por la capa protectora de las piezas calentadoras. Es normal y no supone riesgos.

Corte de corriente

En caso de corte de corriente, el aparato continúa automáticamente el proceso de cocción si vuelve la corriente en menos de 30 minutos. Si se produce un corte de más tiempo, deberá volver a seleccionar la temperatura y el tiempo, y empezar de nuevo el proceso.

Manejo

1. Coloque los alimentos al vacío en el aparato.
2. Llene el aparato de agua tibia para reducir el tiempo de calentamiento.
3. Importante: Cierre la tapa para asegurar una temperatura constante.
4. Conecte el aparato. La pantalla mostrará los programas predefinidos: Temperatura de cocción a 056 ºC durante 08:00 horas. La temperatura parpadea.
5. Seleccione la temperatura que desee.
6. Seleccione el tiempo de cocción.
7. Pulse el botón START / STOP. Se muestra la temperatura actual del agua. El aparato comienza a calentar el agua.
8. Se oirá un pitido cuando se alcance la temperatura establecida. El temporizador parpadea. Se mantiene la temperatura. Pulse el botón START / STOP para comenzar el periodo seleccionado de cocción. Comenzará la cuenta atrás del temporizador. Los dos puntos de la pantalla del temporizador parpadean.
9. Oirá un pitido al finalizar el tiempo. Se apaga la pantalla. El dispositivo se apagará automáticamente.

Después de cocer

Después de cocer, puede hacer lo siguiente con la comida:

Mantener los alimentos calientes

Puede mantener la comida pasteurizada a 55 ºC o más hasta servirla. Aunque hacer esto mantiene los alimentos libres del crecimiento de gérmenes, las carnes y las verduras seguirán cociéndose y pueden quedar blandas, dependiendo de la temperatura y del tipo de alimentos. Las piezas de ternera dura pueden cocerse y mantenerse entre 24 y 48 horas en un baño de agua a 55 ºC. Sin embargo, la mayor parte de los alimentos aguanta solo entre 8 y 10 horas antes de ablandarse demasiado.

Utilice la olla Sous Vide como se describe arriba.

- Seleccione una temperatura de 55 °C.
- Seleccione el tiempo máx. para mantener la comida caliente después de cocerla.

Algunos consejos:

Alimento	Tiempo máx. en horas
Carnes	6 - 10
Carnes de ave	2 - 3
Pescados	1
Verduras	2

Sirva los alimentos inmediatamente

Puede consumir los alimentos inmediatamente después de cocerlos al Sous Vide.

CONSEJO:

- Fría la carne cocida en una sartén caliente con un poco de aceite para que se ponga crujiente durante un 1 minuto por cada lado como máximo. La carne se queda más jugosa con menos tiempo en la sartén.
- Si primero la adereza, la fríe un poco y luego la pone al vacío, la carne se queda totalmente lista para comer tras cocerla al Sous Vide.

Almacenar los alimentos cocidos

IMPORTANTE:

Cuando desee conservar alimentos pasteurizados, enfríelos en agua helada a 5 °C. El baño de agua deberá estar lleno al menos a la mitad con hielo.

Después podrá congelar la comida en la bolsa al vacío o guardarla en la nevera durante unos 5 días.

Para utilizar alimentos congelados y ya cocidos, descongele la comida al vacío a 55 °C en la olla Sous Vide. Sáquela de la bolsa para continuar su preparación, o para consumirla.

Preparación de yogures

Información importante sobre yogures

El yogur es un producto de tipo cuajada, que se produce por medio de bacterias de leche.

A la leche se le añada culturas de yogur (gran número de gérmenes de bacterias). Con una temperatura media de 45° C las bacterias aumentan. El azúcar de leche (lactosa) se convierte en ácido lácteo. La leche se cuaja en este proceso.

Preparación de yogures

- Necesitará mezclar leche pasteurizada (Leche UHT) y yogur natural en una proporción de 100 ml : 15 ml (o 140 ml : 20 ml).
- Puede adquirir tarrinas de yogur en una tienda especializada.

ATENCIÓN:

Colóquelas de forma que no toquen el sensor de temperatura que hay al fondo del aparato.

1. Seleccione un lugar donde no vaya a mover el aparato mientras se prepara el yogur, y que no esté sometido de vibraciones. De lo contrario, el yogur se quedará líquido.
2. Caliente la leche UHT en un cazo a unos 45 °C y vierta el yogur natural o la cultura de yogur. Si desea utilizar leche fresca, déjala hervir antes y luego enfriarla a aprox. 45 °C.
3. Rellene las tarrinas recién limpiadas con esta mezcla. Enrosque los tapones de las tarrinas.
4. Coloque las tarrinas cerradas en la olla Sous Vide.
5. Llene con agua caliente (máx. 45 °C) el aparato y cierre la tapa.
6. Utilice la olla Sous Vide como se describe arriba.
   - Seleccione una temperatura de 45 °C.
   - Seleccione el temporizador a 12 horas.

NOTA:

- Cuanto más madure el yogur, más intenso será su sabor.
- Se puede utilizar una tarrina del yogur preparado como base para cultura, pero no más de aprox. 20 veces, porque después de cierto tiempo pierde su efecto.
- Las frutas, nueces, mermelada u otros productos similares solo deberían añadirse después de la preparación.
- Siempre conserve el yogur preparado en el frigorífico.

Limpieza

⚠ AVISO:

- Antes de que límpie el equipo siempre lo apague y desconecte el enchufe. Espere hasta que el equipo se haya enfriado.
- No sumerja el aparato en agua. Hacerlo puede provocar electrocución o incendio.

⚠ ATENCIÓN:

- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.
- No sumerja la tapa en agua, puesto que es difícil eliminar el agua una vez que entra.

Limpie el interior, el exterior y los accesorios de la unidad con una gamuza húmeda. Seque con una gamuza seca.

Almacenamiento

- Limpie el aparato tal y como se describe. Deje que los accesorios de sequen completamente.
- El cable de red se puede enrollar en la base.
- Recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original cuando no vaya a utilizarlo durante un periodo de tiempo largo.
- Guarde el aparato siempre en un lugar seco y con buena ventilación, fuera del alcance de los niños.

Reparación de fallos

Problema	Causa probable	Remedio
El aparato no tiene función.	El aparato no recibe suministro eléctrico.	Compruebe la toma con otro aparato.
		Enchufe el cable correctamente.
		Compruebe el disruptor de circuito principal.
	Se ha puesto en marcha un fusible de protección contra incendios.	Póngase en contacto con nuestro centro de servicios o con un especialista.

Datos técnicos

Modelo: ..... PC-SV 1112
Suministro de tensión: ..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Potencia: ..... 520 W
Clase de protección: I
Capacidad: ..... máx. 6 ℓ
Peso neto: ..... aprox. 2,85 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo "Cubo de basura"



Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

⚠ **AVVISO:**
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ **ATTENZIONE:**
Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indice

Elementi di comando 3
Note Generali..... 36
Avvertenze di sicurezza specifiche per questo apparecchio 37
Utilizzo conforme alla destinazione..... 38
Disimballaggio dell'apparecchio 38
Elementi di comando / Nella fornitura..... 38
Fatti importanti riguardo il dispositivo di cottura Sous Vide Cooking 38
Cibo sottovuoto 39
Istruzioni di applicazione per il dispositivo 39
Ubicazione 39
Cavo principale 39
Collegamento elettrico 39
Tasti di funzione 39
Quantità dell'acqua 39
Uso della griglia 39
Regolazione della temperatura 39
Impostazione del Tempo di cottura..... 39
Primo utilizzo 40
Guasto di potenza 40
Uso..... 40
Dopo la cottura..... 40
Mantenere al caldo l'alimento..... 40
Servire immediatamente l'alimento 41
Immagazzinare il cibo cotto 41
Preparazione dello yogurt..... 41
Fatti importanti sullo yogurt 41
Preparazione dello yogurt..... 41
Pulizia..... 42
Conservazione 42
Rimozione guasti 42
Dati tecnici 42
Smaltimento 42
Significato del simbolo "Eliminazione"..... 42

Note Generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

⚠ **AVVISO:**
Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**

Avvertenze di sicurezza specifiche per questo apparecchio

⚠ AVVISO: Rischio di ustioni!

Durante e dopo il funzionamento, la temperature delle superfici accessibili sarà molto alta.

- Prendere il dispositivo solo dalle maniglie.
- Aprire e chiudere il coperchio solo dalla maniglia sul coperchio.

⚠ ATTENZIONE:

- Non far funzionare mai l'apparecchio senza acqua. Si potrebbe innescare un fusibile di protezione agli incendi e portare a un danno del dispositivo.
- Non immergere il dispositivo in acqua per pulirlo. Segui le istruzioni descritte nel capitolo "Pulizia".

- Il livello dell'acqua deve essere tra le tacche indicanti MIN e MAX.
- Usare l'apparecchio solo su superfici da lavoro livelli.
- Non muovere e non toccare l'apparecchio quando questo è in funzione.
- Non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza per ore consecutive, Non uscire da casa lasciando l'apparecchio in funzione.
- Quest'apparecchio può essere usato da **bambini** dagli 8 anni in su se sono supervisionati o istruiti riguardo l'**uso** sicuro **dell'apparecchio** comprendendo i pericoli a esso associati.
- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini**, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Il **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e mancanza di esperienza e conoscenza sotto la supervisione o grazie alle istruzioni **sull'uso**

dell'apparecchio in modo sicuro e quando essi capiscono i pericoli potenziali derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio.

- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.

Utilizzo conforme alla destinazione

Questo dispositivo è inteso per un normale uso domestico. **Non** è destinato a un uso nei seguenti luoghi:

- Nelle cucine del personale, nei negozi, negli uffici ed in altre zone commerciali;
- nelle imprese agricole;
- dagli ospiti negli hotel, nei motel e in altri settori immobiliari;
- nei bed & breakfast.

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio come pellicole, materiali di riempimento, supporti cavi e cartone.
3. Controllare che siano presenti tutte le parti.
4. In caso di parti mancanti o danni, on utilizzare l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

NOTA:
Possono essere presenti polvere o residui di lavorazione sull'apparecchio. Pulire l'apparecchio come descritto nella sezione "Pulizia".

Elementi di comando / Nella fornitura

1 Contrassegno MAX (max. quantità acqua)
2 Coperchio
3 Maniglie
4 Alloggiamento
5 Tasti di funzione
6 Schermo
7 Pinze
8 Griglia

Fatti importanti riguardo il dispositivo di cottura Sous Vide Cooking

Sous Vide Cooking (in francese sous "sotto", vide "vuoto") è un metodo per la cottura lenta di carne, pesce, o verdure a bassa temperatura. L'alimento è inserito in un sacchetto di plastica prima della cottura, l'aria viene espulsa fuori con un'unità sottovuoto, così l'alimento è cucinato a temperature costanti dell'acqua che oscillano dai 45 ai 90 °C.

Con questo metodo di cottura, l'alimento è pastorizzato e la conservazione è elevata.

AVVISO:
- L'alimento pastorizzato deve essere consumato immediatamente oppure deve essere messo in frigo e congelato rapidamente per impedire lo sviluppo di microbi.
- L'alimento preparato con il metodo di cottura Sous Vide non è adatto a persone con immunodeficienze.

Cibo sottovuoto

Il sottovuoto preserva gli aromi e i sapori originali del cibo. Quando aggiungete ingredienti come spezie o erbe aromatiche alla stagnola, il gusto diventa più intenso.

- Usare solo stagnole per il sottovuoto e resistenti al calore. Altri sacchetti non garantiscono la chiusura corretta richiesta.
- Mantenere l'area di chiusura pulita e asciutta. Evitare le grinze. La chiusura potrebbe aprirsi in varie parti.
- Si può comprare un sigillatore per sottovuoto nei negozi specializzati. Per la nostra linea di prodotti, raccomandiamo il sigillatore per sottovuoto **PC-VK 1080** e i corrispettivi sacchetti e stagnole. Contattare il vostro commerciante.
  - Sigillatore sottovuoto PC-VK 1080 Articolo Num.: 501 080
  - Sacchetto di ricambio, grandezza 22 x 30 cm Articolo Num.: 8 910 151
  - Sacchetto di ricambio, grandezza 28 x 40 cm Articolo Num.: 8 910 152
  - Rotolo di stagnola, grandezza 28 cm x 6 m Articolo Num.: 8 910 155

Istruzioni di applicazione per il dispositivo

Ubicazione

- Regolare l'apparecchio su una superficie antisdrucciolevole, livellata e termoresistente.
- Assicurarsi che il dispositivo e i cavi principali non siano disposti su superfici calde o vicino fonti di calore (per esempio. fornelli, piastre elettriche).

Cavo principale

Un supporto per il cavo è situato nella parte inferiore del dispositivo. Srotolare il cavo principale completamente.

Collegamento elettrico

- Prima di inserire la spina nella presa, controllare che la tensione nominale corrisponda alla tensione dell'apparecchio. Le informazioni sono riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
- Osservare la guida del cavo sulla parte posteriore dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio soltanto a una presa correttamente installata.

Tasti di funzione

Tasto	Descrizione della funzione
⏻	Accende / Spegne l'apparecchio
Timer / Temp	Regola la temperatura desiderata dell'acqua / tempo di cottura
–	Riduce la regolazione della temperatura / tempo di cottura
+	Aumenta la regolazione della temperatura / tempo di cottura
°F / °C	Seleziona l'unità di temperatura
Start / Stop	Avvia la fase di cottura; Avvia il tempo di cottura / ferma il procedimento

Quando attivato, ogni pulsante premuto viene confermato con un beep.

Quantità dell'acqua

- Riempire sempre la vaschetta Sous Vide incluso il cibo da cuocere con l'acqua fino al livello MAX. Ciò assicura che le temperature impostate restino all'interno di + / - di 1 °C.
- L'alimento ben imbustato **deve sempre** essere coperto di acqua.
- Se l'alimento non è circondato da acqua a causa di una bolla d'aria, posizionare un peso (per esempio un piatto) sul sacchetto o riparare il sacchetto con la griglia fornita.

Uso della griglia

Potete sistemare fino a 3 cibi ben sigillati nella griglia (per esempio: bistecche). Ciò assicura che ogni sacchetto sia circondato da acqua.

Regolazione della temperatura

- Per cambiare l'unità di temperatura, premere il tasto °F / °C per circa 5 secondi.
- Usare i tasti **–** / **+** per selezionare una temperatura fra i 45 °C e i 90 °C (115 °F e 195 °F).
- Tenere premuto il tasto **–** o **+** avvia un cambio rapido.
- Confermare la regolazione con il tasto TIMER / TEMP.

Impostazione del Tempo di cottura

- Quando si preme il tasto **–** / **+** brevemente, la regolazione è cambiata in termini di 0,5 ore nella gamma da 2 a 72 ore e di 1 minuto nella gamma sotto 2 ore.

- Tenere premuto il tasto **–/+** avvia un cambio rapido.
- Conferma l'impostazione con il tasto START / STOP.
- Il tempo di cottura dipende dallo spessore dell'alimento. Il tempo può variare anche in base alla quantità e alla consistenza dell'alimento. Di conseguenza, le seguenti regolazioni di tempo sono soltanto dei valori guida e si adattano al vostro gusto.
- Proroga il tempo di almeno il 20 % per alimento surgelato.
- Raddoppia il tempo per la carne dura.

⚠ AVVISO:
Le temperature elencate nelle tabelle non **devono essere impostate al di sotto**!

– Carne: Temperature 58 °C - 62 °C

Spessore	Tempo in minuti
10 mm	30
20 mm	45
30 mm	95
40 mm	120
50 mm	180
60 mm	250

– Pollame: Temperature 63 °C - 65 °C

Spessore	Tempo in minuti
10 mm	20
20 mm	40
30 mm	75
40 mm	90

– Pesce: Temperature 55 °C - 58 °C

Spessore	Tempo in minuti
10 mm	10
20 mm	20
30 mm	30
40 mm	40
50 mm	50
60 mm	60

– Verdure: Temperature 80 °C - 85 °C

Tipo	Tempo in minuti
Patate	40
Asparago	25
Radici	70
Verdure croccanti	70

Primo utilizzo

Si può sentire un cattivo odore durante il primo utilizzo. Ciò è causato dal rivestimento protettivo degli elementi riscaldanti. È normale e innocuo.

Guasto di potenza

Nel caso di un guasto di potenza, l'apparecchio continua automaticamente il processo di cottura e l'alimentazione è assicurata ancora per 30 minuti. Nel caso di un guasto di potenza prolungato, la temperatura e il tempo devono essere regolati di nuovo e bisogna riavviare il procedimento.

Uso

1. Posizionare l'alimento sottovuoto nell'apparecchio.
2. Riempire di acqua calda l'apparecchio per ridurre il tempo di riscaldamento.
3. **Importante:** Chiudere il coperchio per assicurare una temperatura costante.
4. Accendere il dispositivo. Il display mostra le preimpostazione: 056 °C temperatura di cottura e 08:00 ore tempo di cottura. La temperatura lampeggia sullo schermo.
5. Impostare la temperatura desiderata.
6. Impostare il tempo di cottura.
7. Premere il pulsante START / STOP. La temperatura dell'acqua è visualizzata. L'apparecchio inizia a riscaldare l'acqua.
8. Si sente un beep quando la temperatura impostata viene raggiunta. Il timer lampeggia sullo schermo. La temperatura è mantenuta. Premere il tasto START / STOP per avviare il tempo di cottura impostato. Il conto alla rovescia inizia. I due punti del tempo lampeggiano nello schermo.
9. Si sente un beep allo scadere del tempo. L'illuminazione sullo schermo si spegne. Il dispositivo si spegnerà automaticamente.

Dopo la cottura

Dopo la cottura, si può usare l'alimento in diversi modi:

Mantenere al caldo l'alimento

Si può mantenere l'alimento pastorizzato al caldo a 55 °C o superiore fino a quando viene servito. Mantenere l'alimento al caldo impedisce lo sviluppo di germi, la carne e le verdure continuano a cucinarsi e possono diventare pastose quando sono mantenute al caldo per troppo tempo. Ciò dipende dalla temperatura e dal tipo di alimento. Le parti dure della carne possono

essere cucinate e mantenute per 24 - 48 ore a bagnomaria a 55 °C. Tuttavia, la maggior parte degli alimenti può essere mantenuto soltanto per 8 - 10 ore prima di diventare troppo tenera.

Far funzionare la vaschetta di Sous Vide come descritto in precedenza.

- Regolare a una temperatura di 55 °C.
- Selezionare il tempo massimo per mantenere l'alimento caldo dopo la cottura.

Di seguito alcuni suggerimenti:

Alimento	Tempo massimo in ore
Carne	6 - 10
Pollame	2 - 3
Pesce	1
Verdure	2

Servire immediatamente l'alimento

Potete mangiare l'alimento subito dopo la cottura Sous Vide.

SUGGERIMENTO:

- Friggere la carne in una padella calda con un po' d'olio per circa 1 minuto su entrambi i lati. La carne rimane più succosa e meno oliosa.
- Condire la carne cruda prima della cottura, friggerla per breve tempo e poi metterla sottovuoto, in questo modo la carne sarà subito pronta da mangiare dopo la cottura Sous Vide.

Immagazzinare il cibo cotto

IMPORTANTE:

Quando desiderate immagazzinare l'alimento pastorizzato, lasciatelo raffreddare in acqua fredda a 5 °C. L'acqua dovrebbe essere riempita almeno a metà di ghiaccio.

Ora potete congelare l'alimento nel sacchetto sottovuoto o immagazzinarlo in frigorifero per circa 5 giorni.

Per utilizzare degli alimenti congelati, già cotti, sciogliere l'alimento sottovuoto a 55 °C nella vaschetta Sous Vide. Rimuoverlo dal sacchetto per un ulteriore procedimento o consumo.

Preparazione dello yogurt

Fatti importanti sullo yogurt

Lo yogurt è un prodotto simile al latte cagliato che è ottenuto dal latte tramite l'azione dei batteri.

Il latte è arricchito con le colture dello yogurt (alto contenuto batterico). I batteri moltiplicano a una temperatura media di 45 °C. Lo zucchero del latte (lattosio) presente nel latte è convertito in acido lattico. Di conseguenza, il latte si solidifica.

Preparazione dello yogurt

- C'è bisogno di latte pastorizzato (latte H) e di yogurt naturale con un rapporto di miscelazione di 100 ml : 15 ml (o 140 ml : 20 ml).
- I vasetti di yoghurt si acquistano in diversi tipi di negozi.

ATTENZIONE:

Regolare al massimo tanti vasetti nell'apparecchio così che il sensore di temperatura sulla parte inferiore della vaschetta non venga toccato.

1. Selezionare la posizione in modo da non dover spostare l'apparecchio durante la preparazione dello yogurt e in modo che non sia soggetto a vibrazioni. Altrimenti, lo yogurt rimarrà liquido.
2. Riscaldare il latte-H in un pentolino a ca. 45 °C e mescolarlo con lo yogurt naturale o nella coltura di yogurt. Se volete usare il latte fresco, bollirlo prima e lasciarlo raffreddare a circa. 45 °C.
3. Riempire questa miscela nei vasetti puliti. Avvitare i coperchi sui vasetti.
4. Impostare i vasetti chiusi nella vaschetta di Sous Vide.
5. Riempire di acqua calda (massimo 45 °C) nell'apparecchio e chiudere il coperchio.
6. Far funzionare la vaschetta di Sous Vide come descritto in precedenza.
   - Regolare a una temperatura di 45 °C.
   - Regolare il timer per 12 ore.

NOTA:

- Più a lungo lo yogurt matura e più forte diventa il gusto.
- Un vaso di yogurt finito può essere usato ancora come coltura iniziale, ma non più di ca. 20 volte, poiché gli effetti diminuiscono con il tempo.
- La frutta, le noci, la confettura o altri elementi simili devono essere aggiunti solo dopo la preparazione.
- Immagazzinare sempre lo yogurt finito nel frigorifero.

Pulizia

⚠ AVVISO:

- Spegnere sempre l'apparecchio prima della pulizia e staccare la spina. Attendere finché l'apparecchio è raffreddato.
- Non immergere l'apparecchio in acqua! Così facendo si può incorrere in shock elettrico o incendio.

⚠ ATTENZIONE:

- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti forti o abrasivi.
- Non immergere il coperchio nel risciacquo. È difficile rimuovere l'acqua che si inserisce.

Pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio e gli accessori con un panno umido. Poi asciugare con un panno asciutto.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come indicato. Lasciar asciugare completamente gli accessori.
- Il cavo di alimentazione si può avvolgere sul fondo.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale quando non lo si utilizza per periodi prolungati.
- Rimessare sempre l'apparecchio in un luogo asciutto e ben ventilato al di fuori della portata dei bambini.

Rimozione guasti

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio è senza funzione.	L'apparecchio non viene alimentato.	Controllare la presa con un'altro apparecchio.
		Inserire la spina correttamente.
		Controllare l'interruttore di circuito principale.
	Il fusibile di protezione contro gli incendi è stato innescato.	Contattare il centro assistenza e un tecnico.

Dati tecnici

Modello: ..... PC-SV 1112
Alimentazione rete: ..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Alimentazione: ..... 520 W
Classe di protezione: I
Capacità: ..... mass. 6 litri
Peso netto: ..... ca. 2,85 kg
Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"



Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

⚠ **WARNING:**
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ **CAUTION:**
This refers to possible hazards to the machine or other objects.

NOTE: This highlights tips and information.

Contents

Overview of the Components 3
General Notes 43
Special Safety Instructions for the Appliance 44
Designated Use 45
Unpacking the Appliance 45
Overview of the Components / Delivery Scope 45
Interesting Facts concerning Sous Vide Cooking 45
Vacuuming Food 45
Application Instructions for the Appliance 46
Location 46
Mains Cable 46
Electric Connection 46
Function Buttons 46
Water Quantity 46
Use of the Rack 46
Setting the Temperature 46
Setting the Cooking Time 46
First Use 47
Power Failure 47
Use 47
After Cooking 47
Keeping Food warm 47
Serve the Food immediately 48
Storing of cooked Food 48
Preparation of Yoghurt 48
Interesting Facts about Yoghurt 48
Preparation of Yoghurt 48
Cleaning 48
Storage 49
Troubleshooting 49
Technical Data 49
Disposal 49
Meaning of the “Dustbin” Symbol 49

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children’s safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

⚠ **WARNING:**
Do not allow small children to play with the foil. There is a **danger of suffocation!**

Special Safety Instructions for the Appliance

⚠ WARNING: Risk of burns!

During operation and afterwards, the temperature of the accessible surfaces will be very high.

- Hold the appliance only at the handles.
- Open and close the lid only with the handles on the lid.

⚠ CAUTION:

- Never operate the appliance without water. This can trigger a fire protection fuse and can lead to a damage of the appliance.
- Do not immerse the device into water for cleaning. Please follow the instructions as stipulated in the chapter “Cleaning”.

- The water level must be between the MAX and MIN marks.
- Use the appliance only on a level work surface.
- Do not move the device and do not touch it when it is working.
- Do not leave the unit unattended for hours at a time. Do not leave your home whilst the unit is in operation.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning the safe **use of the appliance** understand the hazards involved.
- Cleaning and **maintenance by the user** shall not be made by **children** unless they are older 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- **Children** shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning **use of the appliance** in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Designated Use

This appliance is intended exclusively for normal domestic use. It is **not** intended for use in the following locations:

- in staff kitchens in shops, offices, and other commercial areas;
- in agricultural enterprises;
- by guests in hotels, motels, and other housing facilities;
- in bed & breakfasts.

Unpacking the Appliance

1. Remove the device from its packaging.
2. Remove all packaging materials like foils, filling materials, cable holders, and carton packaging.
3. Check the scope of deliveries for completeness.
4. If there are missing parts or obvious damage, do not use the device. Return it to your retailer immediately.

NOTE:
There may still be dust or production remains on the device. We recommend that you clean the device as described under “Cleaning”.

Overview of the Components / Delivery Scope

1 Marking MAX (max. water quantity)
2 Lid
3 Handles
4 Housing
5 Function buttons
6 Display
7 Tongs
8 Rack

Interesting Facts concerning Sous Vide Cooking

Sous Vide cooking (French sous “under”, vide “vacuum”) is a method for slow cooking of meat, fish, or vegetables at low temperatures. The food is welded into a plastic bag before cooking, the air is sucked out with a vacuuming unit, and then the food is cooked at constant water temperatures in the range from 45 to 90 °C.

With this cooking method, the food is pasteurized and the storage life is extended.

WARNING:
- Pasteurized food must either be consumed immediately or must be cooled and frozen quickly to prevent the growth and increase of spores.
- Food prepared with Sous Vide cooking is not suitable for immuno-compromised persons.

Vacuuming Food

Vacuuming preserves the original flavors and aromas of the food. When you add ingredients like spices or herbs to the foil bag, the taste becomes more intensive.

- Use only foil bags that are especially suited for vacuuming and heat-resistant. Other bags do not guarantee the required correct closure.
- Keep the area at the welding seam dry and clean. Avoid wrinkles. The seam may leak at such places.

- You can purchase a vacuum sealer in a specialist shop. From our product line we recommend the vacuum sealer **PC-VK 1080** and the corresponding spare bags and foils. Contact your dealer.
  - Vacuum Sealer PC-VK 1080
    Item No.: 501 080
  - Spare bag, size 22 x 30 cm
    Item No.: 8 910 151
  - Spare bag, size 28 x 40 cm
    Item No.: 8 910 152
  - Foil roll, size 28 cm x 6 m
    Item No.: 8 910 155

Application Instructions for the Appliance

Location

- Set the appliance onto a non-slip, level, and heat-resistant surface.
- Take care that the appliance and the mains cable never are placed onto hot surfaces or near heat sources (e.g. range, hob).

Mains Cable

A cable holder is located on the bottom of the appliance. Unwind the mains cable completely.

Electric Connection

- Before inserting the power plug into the outlet, check that the mains voltage to be used matches that of the device. You can find the required information on the nameplate.
- Observe the cable guidance on the rear of the appliance. Connect the device only to a correctly installed safety socket.

Function Buttons

Button	Function description
⏻	Turn the appliance on / off
Timer / Temp	Set the desired water temperature / cooking time
–	Reduce the temperature / cooking time setting
+	Increase the temperature / cooking time setting
°F / °C	Selection of the temperature unit
Start / Stop	Start the heating phase; start the cooking time / stop the process

When switched on, each button press is confirmed with a beep.

Water Quantity

- Always fill the Sous Vide pan including the food to be cooked with water up to the MAX mark. This ensures that the set temperatures are maintained within + / - 1 °C.
- The weld-sealed food **always must be** covered with water.
- If the food should not be surrounded by water because of an air bubble, place a weight (e.g. a dish) onto the bag or fix the bag with the supplied rack.

Use of the Rack

You can position up to 3 individually weld-sealed foods (e.g. steaks) in the rack. This ensures that each bag is surrounded by water.

Setting the Temperature

- To change the temperature unit, press the button °F / °C for app. 5 seconds.
- Use the buttons **–** / **+** to select a temperature between 45 °C and 90 °C (115 °F and 195 °F).
- Keeping the button **–** or **+** pressed starts rapid change.
- Confirm your setting with the button TIMER / TEMP.

Setting the Cooking Time

- When you press the button **–** / **+** shortly, the setting is changed in steps of 0.5 hours in the range from 2 to 72 hours and in steps of 1 minute in the range under 2 hours.
- Keeping the buttons **–** / **+** pressed starts rapid change.
- Confirm your setting with the button START / STOP.
- The cooking time depends on the thickness of the food. The times may vary due to quantity and consistency of the food as well. Accordingly, the following time settings are only guidelines and should be adapted according to your taste.
- Extend the time by at least 20 % for deep-frozen food.
- Double the time for tough meat.

⚠ **WARNING:**
The temperatures listed in the tables must **not be fallen short of**!

ENGLISH

– **Meat: Temperature 58 °C - 62 °C**

Thickness	Time in minutes
10 mm	30
20 mm	45
30 mm	95
40 mm	120
50 mm	180
60 mm	250

– **Poultry: Temperature 63 °C - 65 °C**

Thickness	Time in minutes
10 mm	20
20 mm	40
30 mm	75
40 mm	90

– **Fish: Temperature 55 °C - 58 °C**

Thickness	Time in minutes
10 mm	10
20 mm	20
30 mm	30
40 mm	40
50 mm	50
60 mm	60

– **Vegetables: Temperature 80 °C - 85 °C**

Type	Time in minutes
Potatoes	40
Asparagus	25
Root vegetables	70
Crisp vegetables	70

First Use

Some smell occurs at the time of first use. This is caused by the protective coating of the heating elements. This is normal and harmless.

Power Failure

In case of a power failure, the appliance automatically continues the cooking process if power is supplied again within 30 minutes. In case of a longer power failure, the temperature and the time must be set again and the process must be started again.

Use

1. Place the vacuumed food into the appliance.
2. Fill warm water into the appliance to reduce the heating time.
3. **Important:** Close the lid to ensure a constant temperature.
4. Turn the device on. The display shows the preset: 056 °C cooking temperature and 08:00 hours cooking time. The temperature display is flashing.
5. Set the desired temperature.
6. Set the cooking time.
7. Press the START / STOP button. The current water temperature is displayed. The appliance starts to heat the water.
8. A beep sounds when the set temperature is reached. The timer display flashes. The temperature is maintained. Press the START / STOP button to start the set cooking time. The timer count-down starts. The colon in the time display flashes.
9. You hear a beep at the end of the time. The illumination of the display goes out. The device will switch off automatically.

After Cooking

After cooking, you can use the food in different ways:

Keeping Food warm

You can keep pasteurized food warm at 55 °C or higher until it is served. While keeping the food warm prevents growth of any germs, meat and vegetables are further cooked and may turn mushy when they are kept warm too long. This depends on the temperature and the type of food. Tough pieces of beef may be cooked and kept for 24 to 48 hours in a water bath at 55 °C. However, most food can be kept only for 8 to 10 hours before becoming too soft.

Operate the Sous Vide pan as described above.

- Set a temperature of 55 °C.
- Select the max. time for keeping the food warm after cooking.

Some hints in the following:

Food	Max. time in hours
Meat	6 - 10
Poultry	2 - 3
Fish	1
Vegetables	2

Serve the Food immediately

You can eat the food immediately after Sous Vide cooking.

HINT:

- Fry cooked meat in a hot pan with a little oil crisply for max. 1 minute on each side. The meat remains juicier with shorter frying.
- By seasoning the raw meat before cooking, frying it for a short time, and then vacuuming it, the meat is completely ready for eating after Sous Vide cooking.

Storing of cooked Food

IMPORTANT:
When you want to keep pasteurized food, cool it down in ice water to 5 °C. The water bath should be filled at least half with ice.

Then you can freeze the food in the vacuum bag or store it at refrigerator temperatures for app. 5 days.

To use frozen, already cooked food, thaw the vacuumed food at 55 °C in the Sous Vide pan. Then remove it from the bag for further processing or consumption.

Preparation of Yoghurt

Interesting Facts about Yoghurt

Yoghurt is a product that is similar to curdled milk and that is acquired from milk through the action of bacteria.

The milk is enriched with yoghurt cultures (high bacterial count). The bacteria multiply at an average temperature of 45 °C. The milk sugar (lactose) present in the milk is converted to lactic acid. As a result, the milk congeals.

Preparation of Yoghurt

- You need pasteurized milk (H-milk) and natural yoghurt at a mixing ratio of 100 ml : 15 ml (or 140 ml : 20 ml).
- You can purchase yoghurt jars in a specialist shop.

CAUTION:
Set maximally so many jars into the appliance that the temperature sensor on the pan bottom is not touched.

1. Select the location so that the appliance does not have to be moved during the yoghurt preparation and is not subject to vibrations. Otherwise, the yoghurt remains liquid.
2. Heat the H-milk in a pot to ca. 45 °C and blend in the natural yoghurt or the yoghurt culture. If you would like to use fresh milk, boil this beforehand and allow it to cool down to approx. 45 °C.
3. Fill this mixture into the previously cleaned jars. Screw the lids onto the jars.
4. Set the closed jars into the Sous Vide pan.
5. Fill warm water (max. 45 °C) into the appliance and close the lid.
6. Operate the Sous Vide pan as described above.
   - Set a temperature of 45 °C.
   - Set the timer for 12 hours.

NOTE:

- The longer the yoghurt matures, the stronger the taste becomes.
- A jar of finished yoghurt can be used again as a start culture, but not more than ca. 20 times, as the effect weakens with time.
- Fruits, nuts, jam or similar items should be added after preparation only.
- Always store the finished yoghurt in the refrigerator.

Cleaning

WARNING:

- Always turn the device off before cleaning it and remove the mains plug. Wait until the device has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water! Doing so may result in an electric shock or fire.

⚠ CAUTION:
- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- Do not immerse the lid in a rinsing bath. It is difficult to remove any entered water.

Clean the inside and the outside of the appliance and the accessories with a moist cloth. Then dry off with a dry cloth.

Storage

- Clean the device as described. Let the accessories dry completely.
- The mains cable can be wound up on the base.
- We recommend that you store the device in its original packaging when it is not to be used for a longer period.
- Always store the device at a well ventilated and dry place outside the reach of children.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Remedy
The device is not working.	The device has no power supply.	Check the socket with another appliance.
		Plug in the mains plug correctly.
		Check the main circuit breaker.
	The fire protection fuse was triggered.	Contact our service center or a specialist.

Technical Data

Model:..... PC-SV 1112
Power supply:..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Power rating:..... 520 W
Protection class:..... I
Capacity:..... max. 6 ℓ
Net weight:..... approx. 2,85 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

⚠ OSTRZEŻENIE:
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ UWAGA:
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

i WSKAZÓWKA:
Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi 3
Uwagi ogólne 50
Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia 51
Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem 52
Wypakowanie urządzenia 52
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy 52
Interesujące fakty dotyczące gotowania Sous Vide 52
Pakowanie próżniowe żywności 53
Instrukcja użytkowania urządzenia 53
Lokalizacja 53
Kabel zasilania 53
Połączenie elektryczne 53
Przyciski funkcji 53
Ilość wody 53
Stosowanie stojaka 53
Ustawianie temperatury 54
Ustawianie czasu gotowania 54
Pierwsze użycie 54
Zanik zasilania 54
Obsługa 54
Po ugotowaniu 55
Utrzymywanie żywności w stanie ciepłym 55
Podawać potrawę natychmiast po ugotowaniu 55
Przechowywanie ugotowanej żywności 55
Przygotowanie jogurtu 55
Co warto wiedzieć na temat jogurtu 55
Przygotowanie jogurtu 55
Czyszczenie 56
Przechowywanie 56
Eliminowanie usterek i zakłóceń 56
Dane techniczne 57
Warunki gwarancji 57
Usuwanie 57
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“ 57

Uwagi ogólne

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

⚠ OSTRZEŻENIE:
Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!

Podczas i po zakończeniu operacji, temperatura dostępnych powierzchni będzie bardzo wysoka.

- Urządzenie chwytać jedynie za uchwyty.
- Otwierać i zamykać czajnik, chwytając pokrywkę za uchwyty na pokrywie.

⚠ UWAGA:

- Nigdy nie użytkować urządzenia bez wody. Może to spowodować zadziałanie bezpiecznika i może prowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Prosimy przestrzegać instrukcji, jak określono w rozdziale „Czyszczenie".

- Poziom wody musi znajdować się pomiędzy linią MIN a MAX.
- Urządzenie powinno być używane wyłącznie na płaskiej powierzchni roboczej.
- Nie przesuwaj i nie chwytaj pracującego urządzenia.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru na kilka godzin. Nie wychodzić z domu, kiedy urządzenie pracuje.
- Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci** od 8 roku, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- **Dzieci** nie mogą zajmować się czyszczeniem ani **konserwacją urządzenia,** chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez

doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.

- Nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. **Nie** jest przeznaczone do użytku w następujących miejscach:

- w kuchniach dla personelu w sklepach, w biurach i innych miejscach komercyjnych;
- w przedsiębiorstwach rolnych;
- przez gości w hotelach, motelach lub innych miejscach;
- w placówkach oferujących noclegi wraz ze śniadaniem.

Wypakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.
3. Sprawdź, czy w dostarczonym opakowaniu znajdowały się wszystkie elementy.
4. Jeśli brakuje części lub widoczne są uszkodzenia, nie wolno używać urządzenia. Natychmiast zwrócić je do sprzedawcy.

WSKAZÓWKA:
Na urządzeniu może występować osad produkcyjny lub kurz. Zalecane jest wyczyszczenie urządzenia zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

1 Znak MAX (maks. Ilość wody)
2 Pokrywa
3 Uchwyty
4 Obudowa
5 Przyciski funkcji
6 Wyświetlacz
7 Szczypce
8 Stojak

Interesujące fakty dotyczące gotowania Sous Vide

Gotowanie Sous Vide (po francusku: sous - „pod”, vide - „próżnia”) jest metodą powolnego gotowania mięsa, ryb lub warzyw w niskich temperaturach. Jedzenie przed gotowaniem jest wkładane do plastikowej torebki i zamykane, powietrze jest usuwane urządzeniem

odsysającym, a następnie taką porcję gotuje się w warunkach stałej temperatury wody w zakresie od 45 do 90 °C.

Dzięki tej metodzie gotowania jedzenie jest pasteryzowane, a okres jego przechowywania jest ulega przedłużeniu.

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Żywność pasteryzowana musi być albo bezpośrednio spożyta albo należy ją szybko schłodzić i zamrozić, aby nie dopuścić do wzrostu form przetrwalnikowych bakterii.
- Jedzenie przygotowywane gotowaniem Sous Vide nie jest odpowiednie dla osób z obniżoną odpornością.

Pakowanie próżniowe żywności

Pakowanie próżniowe zachowuje pierwotny smak i zapach żywności. Po dodaniu składników, takich jak przyprawy i zioła do torby foliowej, smak staje się bardziej intensywny.

- Stosować tylko torebki foliowe, które są szczególnie nadają się do wytwarzania próżni i są termoodporne. Inne torebki nie zapewniają wymaganego prawidłowego zamknięcia.
- Utrzymywać miejsca zamknięcia czyste i suche. Unikać sfałdowań. W takich miejscach złącze może przepuszczać powietrze.
- Zgrzewarkę próżniową do pakowania można nabyć w specjalistycznym sklepie. Z naszej linii produktów polecamy zgrzewarkę próżniową **PC-VK 1080** i stosowny dla niej rodzaj worków i folii w zapasie. W tej sprawie należy skontaktować się z dealerem.
  - Urządzenie do pakowania próżniowego PC-VK 1080 Nr pozycji: 501 080
  - Torba zapasowa, rozmiar 22 x 30 cm Nr pozycji: 8 910 151
  - Torba zapasowa, rozmiar 28 x 40 cm Nr pozycji: 8 910 152
  - Rolka folii, rozmiar 28 cm x 6 m Nr pozycji: 8 910 155

Instrukcja użytkowania urządzenia

Lokalizacja

- Urządzenie należy ustawić na przeciwpoślizgowej, równej, odpornej na ciepło powierzchni.
- Należy pamiętać, aby urządzenie wraz z przewodem zasilania nigdy nie umieszczać na gorących powierzchniach czy w pobliżu źródeł ciepła (np. palenisko kuchenne, piekarnik).

Kabel zasilania

Uchwyt przewodu znajduje się u spodu urządzenia. Całkowicie rozwinąć kabel sieciowy.

Połączenie elektryczne

- Przed podłączeniem wtyczki zasilającej do gniazdka sprawdź, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Wymagane informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.
- Zwrócić uwagę na poprowadzenie przewodu z tyłu urządzenia. Podłącz urządzenie wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i zabezpieczonego gniazdka elektrycznego.

Przyciski funkcji

Przycisk	Opis funkcji
⏻	Włączanie / wyłączanie urządzenia
Timer / Temp	Ustawiania żądanej temperatury / czasu gotowania
−	Obniżanie temperatury / skracanie czasu gotowania
+	Zwiększanie temperatury / wydłużanie czasu gotowania
°F / °C	Wybór jednostki temperatury
Start / Stop	Początek fazy grzania; rozpoczęcie czasu gotowania / zatrzymanie procesu

Po włączeniu każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

Ilość wody

- Brytfannę Sous Vide wraz z przygotowaną do gotowania porcją żywności napełnić wodą do znaku MAX. To zapewni utrzymywanie się temperatury w granicach +/- 1 °C.
- Żywność zamknięta w opakowaniu próżniowym **zawsze musi** być całkowicie zanurzona w wodzie.
- Jeśli żywności nie można otoczyć wodą z powodu pęcherzyków powietrza, należy umieścić ciężar (np naczynie) na torebkę z tą żywnością lub umocować torebkę w dostarczonym w zestawie urządzenia stojaku.

Stosowanie stojaka

W stojaku można ustawić do 3 osobnych opakowań próżniowych żywności (np. steki). To gwarantuje, że każde opakowanie w całości otoczone jest przez wodę.

Ustawianie temperatury

- Aby zmienić jednostkę temperatury, należy nacisnąć przycisk °F / °C na ok. 5 sekund.
- Użyć przycisków **–** / **+** do wyboru temperatury pomiędzy 45 °C a 90 °C (115 °F a 195 °F).
- Przytrzymanie wciśniętego przycisku **–** lub **+** rozpocznie gwałtowną zmianę.
- Potwierdzić ustawienie, naciskając przycisk TIMER / TEMP.

Ustawianie czasu gotowania

- Naciśnięcie na krótko przycisku **–** / **+** zmiana ustawienia następuje w krokach co 0,5 godziny w zakresie pd 2 do 72 godzin oraz co 1 minutę w zakresie poniżej 2 godzin.
- Przytrzymanie wciśniętego przycisku **–** / **+** rozpocznie gwałtowną zmianę.
- Potwierdzić ustawienie, naciskając przycisk START / STOP.
- Czas gotowania zależy od grubości pożywienia. Czasy mogą się różnić także ze względu na ilość i konsystencję żywności. W związku z tym poniższe nastawy czasowe są tylko orientacyjne i powinny być dostosowane do upodobań Gotującego.
- Wydłużyć czas o co najmniej 20 % w przypadku głęboko zamrożonej żywności.
- Podwoić czas dla twardego mięsa.

⚠ OSTRZEŻENIE:
Temperatury wyszczególnione w tabelach **nie mogą być skracane**!

– Mięso: Temperatura 58 °C - 62 °C

Grubość	Czas w minutach
10 mm	30
20 mm	45
30 mm	95
40 mm	120
50 mm	180
60 mm	250

– Drób: Temperatura 63 °C - 65 °C

Grubość	Czas w minutach
10 mm	20
20 mm	40
30 mm	75
40 mm	90

– Ryby: Temperatura 55 °C - 58 °C

Grubość	Czas w minutach
10 mm	10
20 mm	20
30 mm	30
40 mm	40
50 mm	50
60 mm	60

– Warzywa: Temperatura 80 °C - 85 °C

Rodzaj	Czas w minutach
Ziemniaki	40
Szparagi	25
Warzywa korzeniowe	70
Warzywa kruche	70

Pierwsze użycie

W trakcie pierwszego użycia może wystąpić charakterystyczny zapach. Jest on spowodowany występowaniem powłoki ochronnej n elementach grzejnych urządzenia. To jest normalne i nieszkodliwe.

Zanik zasilania

W przypadku zaniku napięcia zasilania w sieci urządzenie automatycznie kontynuuje proces gotowania, jeśli napięcie wróci w ciągu 30 minut. W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu temperatura i czas muszą być ponownie ustawione, a sam proces musi zostać uruchomiony jeszcze raz.

Obsługa

1. Żywność w opakowaniu próżniowym umieścić w urządzeniu.
2. Naczynie wypełnić ciepłą wodą, co skróci czas gotowania.
3. Ważne: Zamknąć pokrywę, co zapewni stałą temperaturę.
4. Włączyć urządzenie. Wyświetlacz pokazuje zaprogramowane wcześniej ustawienia: Temperatura gotowania 056 °C oraz czas gotowania 08:00 godzin. Wyświetlenie temperatury miga.
5. Ustawić żądaną temperaturę.
6. Ustawić czas gotowania.
7. Nacisnąć przycisk START / STOP. Wyświetla cię aktualna temperatura wody. Urządzenie zaczyna ogrzewać wodę.
8. Słychać sygnał dźwiękowy z chwilą, gdy osiągnięta zostanie zadana temperatura. Miga wyświetlenie

czasu. Temperatura jest utrzymywana na zadanym poziomie. Nacisnąć przycisk START / STOP, aby uruchomić zadany czas gotowania. Licznik zaczyna odliczać czas. Miga przecinek w wyświetlanej wartości odliczanego czasu gotowania.

9. Z chwilą upływu zadanego czasu słyszalny jest sygnał dźwiękowy. Wyświetlacz wyłącza się. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

Po ugotowaniu

Po zakończonym procesie gotowania tak przygotowaną żywność można wykorzystać na dwa sposoby:

Utrzymywanie żywności w stanie ciepłym

Można utrzymywać pasteryzację ugotowanego jedzenia w temperaturze co najmniej 55 °C aż do momentu podania do stołu. Utrzymując jedzenie w tej temperaturze zapobiega się rozwojowi wszelkich zarazków. Mięso i warzywa są gotowane i mogą się rozgotować, gdy będą ciepłe zbyt długo. Zależy to od temperatury i rodzaju żywności. Twarde czy żylaste kawałki mięsa wołowego można gotować i utrzymywać ciepłe przez 24 do 48 godzin w wodzie o temperaturze 55 °C. Jednak większość dań można utrzymywać w takich warunkach tylko przez 8 do 10 godzin, zanim nie rozgotują się.

Brytfannę Sous Vide należy użytkować w sposób opisany powyżej.

- Ustawić temperaturę 55 °C.
- Wybrać maksymalny czas utrzymywania jedzenia wstanie ciepłym po ugotowaniu.

Oto kilka pomocnych wskazówek:

Produkt żywnościowy	Czas maks. (godziny)
Mięso	6 - 10
Drób	2 - 3
Ryby	1
Warzywa	2

Podawać potrawę natychmiast po ugotowaniu

Żywność można spożywać natychmiast po ugotowaniu metodą Sous Vide.

WSKAZÓWKA:

- Mięso do gotowania spiec w celu uzyskania chrupkości na gorącej patelni z niewielką ilością oleju przez maksymalnie 1 minutę. Mięso pozostaje bardziej soczyste i krócej się smaży.

WSKAZÓWKA:

- Poprzez przyprawienie surowego mięsa, krótkie przesmażenie, a następnie opakowanie próżniowe, takie mięso jest w pełni gotowe do spożycia zaraz po ugotowaniu metodą Sous Vide.

Przechowywanie ugotowanej żywności

⚠ WAŻNE:

Jeśli chcesz zachować pasteryzację ugotowanej żywności, ostudź ją w wodzie z lodem do 5 °C. Taka łaźnia wodna powinna być napełniona co najmniej do połowy lodem.

Następnie można zamrozić żywność w torebkach próżniowych i przechowywać ją w temperaturze lodówki przez ok. 5 dni.

Wykorzystując zamrożoną, już ugotowaną żywność, odmrozić potrawę w opakowaniu próżniowym i ogrzać w brytfannie Sous Vide w temperaturze 55 °C. Następnie wyjąć ją z torebki do dalszego przerobu lub podania do stołu.

Przygotowanie jogurtu

Co warto wiedzieć na temat jogurtu

Jogurt to podobny do zsiadłego mleka napój, który powstaje z mleka pod wpływem działania bakterii.

Mleko jest wzbogacane kulturami bakterii jogurtowych (duża liczba zarodków). Bakterie mnożą w średniej temperaturze 45 °C. Obecny w mleku cukier mlekowy (laktoza) jest przekształcany do kwasu mlekowego. W wyniku tego mleko się zsiada.

Przygotowanie jogurtu

- Potrzebne jest pasteryzowane mleko (mleko H) i jogurt naturalny w proporcji mieszania 100 ml : 15 ml (lub 140 ml : 20 ml).
- Kubki jogurtu można nabyć w sklepie spożywczym.

⚠ UWAGA:

Do urządzenia wstawić maksymalnie tyle słoików, aby czujnik temperatury u spodu brytfanny nie dotykał wstawionych słoików.

1. Wybrać lokalizację brytfanny w takim miejscu, aby urządzenie nie musiało być przesuwane w trakcie sporządzania jogurtu i aby nie było narażone na drgania. Inaczej jogurt nie zsiądzie się.
2. Podgrzać mleko H w rondlu do temperatury ok. 45 °C i zmieszać z jogurtem naturalnym lub kulturą bakterii jogurtowych. Aby użyć świeżego mleka,

należy je najpierw zagotować a potem schłodzić do temperatury ok. 45 °C.
3. Przelać mieszaninę do czystych słoików. Zakręcić pokrywki słoików.
4. Zamknięte słoiki wstawić do brytfanny Sous Vide.
5. Urządzenie napełnić ciepłą wodą (maks. 45 °C) i zamknąć pokrywę.
6. Brytfannę Sous Vide należy użytkować w sposób opisany powyżej.
   - Ustawić temperaturę 45 °C.
   - Timer ustawić na 12 godzin.

WSKAZÓWKA:
- Im dłuższe dojrzewanie, tym intensywniejszy smak jogurtu.
- Słoik gotowego jogurtu można użyć jako bazy do przygotowania kolejnych porcji jogurtu maksymalnie 20 razy, ponieważ z czasem działanie kultury bakteryjnej staje się coraz słabsze.
- Owoce, orzechy, dżem lub podobne składniki należy dodawać tylko po sporządzeniu jogurtu.
- Zawsze przechowywać gotowy jogurt w lodówce.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem wyłączaj zawsze urządzenie i wyciągaj wtyczkę sieciową. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie! Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

⚠ UWAGA:
- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.
- Nie zanurzać pokrywy w kąpieli płuczącej. Trudno jest usunąć wodę, która dostała się do środka pokrywy.

Wewnętrzną i zewnętrzną stronę urządzenia oraz akcesoria czyścić wilgotną szmatką. Następnie osuszyć za pomocą suchej szmatki.

Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem. Akcesoria należy pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- Kabel sieciowy można zwinąć na dolnej części urządzenia.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Eliminowanie usterek i zakłóceń

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Urządzenie nie funkcjonuje.	Urządzenie nie ma dopływu zasilania.	Sprawdzić gniazdko za pomocą innego urządzenia.
		Prawidłowo podłączyć wtyczkę sieciową.
		Sprawdzić główne urządzenie odłączające zasilanie w sieci.
	Zadziałał bezpiecznik zabezpieczenia przeciwpożarowego.	Skontaktować się z centrum serwisowym lub wykwalifikowanych fachowcem- specjalistą.

Dane techniczne

Model:..... PC-SV 1112
Napięcie zasilające: ..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Moc znamionowa:..... 520 W
Krótki czas pracy:..... I
Pojemność: ..... maks. 6 ℓ
Masa netto: .....ok. 2,85 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ **VIGYÁZAT:**
Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

MEGJEGYZÉS:
Tippeket és információkat emel ki.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése 3
Általános megjegyzések 59
A készülékre vonatkozó speciális biztonsági előírások 60
Rendeltetésszerű használat 61
A készülék kicsomagolása 61
A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek 61
Érdekes tények a Sous Vide főzéssel kapcsolatban 61
Élelmiszer vákuumozása 62
Készülék felhasználási útmutató 62
A készülék elhelyezése 62
Tápkábel 62
Elektromos csatlakozás 62
Funkciógombok 62
Vízmennyiség 62
A rács használata 62
A hőmérséklet beállítása 62
A főzési idő beállítása 62
Első használat 63
Áramkimaradás 63
Kezelés 63
Főzés után 63
Étel melegen tartása 63
Étel azonnali felszolgálása 64
Főtt étel tárolása 64
Joghurt készítése 64
Tudnivalók a joghurtról 64
Joghurt készítése 64
Tisztítás 64
Tárolás 65
Hibaelhárítás 65
Műszaki adatok 65
Hulladékkezelés 65
A “kuka” piktogram jelentése 65

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban.
- Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (Műanyag zacskó, Karton, Sztiropor stb.).

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági előírások

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!

Működés közben és után az elérhető felületek hőmérséklete nagyon magas lesz.

- Csak a fogantyúknál fogja meg a készüléket.
- Csak a fedél fogantyúival nyissa ki és zárja be a fedelet.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne működtesse a készüléket víz nélkül. Ez kioldhatja a tűzvédelmi biztosítékot és ez a készülék károsodásához vezethet.
- Ne tegye vízbe a készüléket a tisztításhoz. Kövesse a „Tisztítás” részben megadott utasításokat.

- A vízszint a MIN és MAX jelölés között legyen.
- A készüléket egyenletes munkafelületen használja.
- Ne mozdítsa meg a készüléket és ne fogja meg üzemelés közben.
- Ne hagyja órákra felügyelet nélkül a készüléket. Ne menjen el otthonról, ha a készülék működik.
- Ezt a készüléket kizárólag 8 éves vagy idősebb **gyerekek** használhatják, és ők is csak úgy, ha felügyelik őket vagy a **készülék biztonságos használatára** megtanították őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A tisztítást és **karbantartást** nem végezhetik **gyerekek**, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.
- **Gyerekek** ne játsszanak a készülékkel.
- A készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, illetve akiknek nincs meg a kellő tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy

a **készülék biztonságos** használatára megtanították őket és megértették a kapcsolódó veszélyeket.

- Ne próbálja saját kezűleg megjavítani a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártónak, a szerviz ügynökségnek vagy más, hasonlóan képzett személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.

Rendeltetésszerű használat

A készülék csak háztartásban történő használatra való. **Nem** alkalmas a következő helyeken való használatra:

- üzletek, irodák és más kereskedelmi egységek alkalmazotti konyhájában;
- mezőgazdasági épületekben;
- hotelek, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei által;
- "ágy és reggeli" típusú szálláshelyeken.

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
2. Távolítson el minden csomagoló-anyagot, mint a fólia, töltőanyagok, kábeltartók és kartoncsomagolás.
3. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e.
4. Ha valamelyik alkatrész hiányzik vagy nyilvánvalóan károsodott, ne használja a készüléket. Azonnal vigye vissza a kereskedőnek.

MEGJEGYZÉS:
A készüléken maradhatott por vagy a gyártásból származó szennyeződés. Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás" fejezetben leírtak szerint.

A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek

1 MAX jelzés (max. vízmennyiség)
2 Fedél
3 Fogantyúk
4 Burkolat
5 Funkciógombok
6 Kijelző
7 Fogó
8 Rács

Érdekes tények a Sous Vide főzéssel kapcsolatban

A Sous Vide főzés (Francia sous "alatt", vide "vákuum") egy a hús, hal vagy zöldségek alacsony hőmérsékleten történő lassú főzésére szolgáló módszer. Az élelmiszer főzés előtt egy műanyag zacskóba kerül, amiből a levegőt egy vákuumozó készülékkel kiszívják, és ezután az élelmiszert 45 és 90 °C közötti állandó hőmérsékleten megfőzik.

Ezzel a főzési módszerrel az élelmiszer pasztörizálásra kerül, és ezzel meghosszabbodik a tárolási időtartama.

FIGYELMEZTETÉS:
- A pasztörizált élelmiszer azonnal fogyasztható vagy gyorsan le kell hűteni és fagyasztani, hogy elkerülje a spórák elszaporodását és növekedését.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- A Sous Vide főzéssel elkészített étel nem alkalmas gyenge immunrendszerű személyeknek.

Élelmiszer vákuumozása

A vákuumozás megóvja az élelmiszer eredeti ízét és aromáját. Amikor összetevőket, pl. fűszereket vagy növényeket ad a fóliatasakhoz, az íz még intenzívebbé válik.

- Kizárólag vákuumozásra alkalmas és hőálló fóliatasakokat használjon. Más tasakok nem garantálják a szükséges zárást.
- A hegesztővarrat területét tartsa szárazon és tisztán. Kerülje a ráncosodást. A ránc bármely helyen szivároghat!
- Egy szaküzletben vásárolhat vákuumos fóliahegesztőt. A termékkínálatunkból a **PC-VK 1080** vákuumozót és a megfelelő pótzacskókat és fóliákat javasoljuk. Lépjen kapcsolatba a forgalmazóval.
  - PC-VK 1080 vákuumos záró
    Cikkszám: 501 080
  - Pótzacskó, méret: 22 x 30 cm
    Cikkszám: 8 910 151
  - Pótzacskó, méret: 28 x 40 cm
    Cikkszám: 8 910 152
  - Fóliatekercs, méret: 28 cm x 6 m
    Cikkszám: 8 910 155

Készülék felhasználási útmutató

A készülék elhelyezése

- Helyezze a készüléket csúszásmentes, vízszintes és hőálló munkafelületre.
- Ügyeljen rá, hogy a készülék és a hálózati kábel ne legyen forró felületekre vagy hőforrások közelébe helyezve (pl. tűzhely, főzőlap).

Tápkábel

Egy kábeltartó található a készülék alján. Teljesen tekerje szét a tápkábelt.

Elektromos csatlakozás

- Mielőtt bedugná a csatlakozót a konnektorba, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék feszültségével. A keresett információt a névtáblán találja.
- Ügyeljen a készülék hátoldalán lévő kábelvezetőre. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően földelt csatlakozóba.

Funkciógombok

Gomb	Funkció leírása
⏻	A készülék be- / kikapcsolása
Timer / Temp	A kívánt vízhőmérséklet / főzési idő beállítása
–	Hőmérséklet / főzési idő beállítás csökkentése
+	Hőmérséklet / főzési idő beállítás növelése
°F / °C	Hőmérsékleti mértékegység beállítása
Start / Stop	A melegítési fázis indítása; főzési idő indítása / folyamat leállítása

Bekapcsolás után minden gomb megnyomását egy sípolás követi.

Vízmennyiség

- Mindig töltse fel vízzel a Sous Vide edényt a főzendő étellel a MAX jelzésig. Ez biztosítja, hogy a hőmérséklet a beállított hőmérsékletérték +/- 1 °C-os tartományában maradjon.
- A lezárt ételt mindig **be kell** fedni vízzel.
- Ha az ételt légbuborék miatt nem veszi körbe víz, helyezzen súlyt (pl. egy edényt) a tasakra vagy rögzítse a tasakot a mellékelt kerettel.

A rács használata

Legfeljebb 3 különálló lezárt étel (pl. steak) helyezhető el a rácsra. Ez biztosítja, hogy mindegyik tasakot körbevegye a víz.

A hőmérséklet beállítása

- A hőmérsékleti mértékegység módosításához nyomja meg a °F / °C gombot kb. 5 másodpercig.
- A **–** / **+** gombokkal válasszon ki egy hőmérsékletet 45 °C és 90 °C (115 °F és 195 °F) között.
- A **–** vagy **+** gombok nyomva tartása gyors változtatást tesz lehetővé.
- Erősítse meg a beállítást az TIMER / TEMP gombbal.

A főzési idő beállítása

- Ha megnyomja rövid időre a **–** / **+** gombot, a beállítás 0,5 órás lépésekben fog változni 2 és 72 óra között, és 1 perces lépésekben 2 óra alatti időtartam alatt.
- A **–** / **+** gombok nyomva tartása gyors változtatást tesz lehetővé.
- Erősítse meg a beállítást a START / STOP gombbal.

- A főzési idő függ az étel vastagságától. Az idő függ az étel mennyiségétől és állagától is. Ennek megfelelően a következő időbeállítások csak útmutató értékek, és az ízlésnek megfelelően kell azokat igazítani.
- Fagyasztott élelmiszerek esetén növelje az időt legalább 20 %-kal.
- Kemény hús esetén duplázza meg az időt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek **nem csökkenhetnek le**!

– Hús: Hőmérséklet 58 °C - 62 °C

Vastagság	Idő percekben
10 mm	30
20 mm	45
30 mm	95
40 mm	120
50 mm	180
60 mm	250

– Szárnyas: Hőmérséklet 63 °C - 65 °C

Vastagság	Idő percekben
10 mm	20
20 mm	40
30 mm	75
40 mm	90

– Hal: Hőmérséklet 55 °C - 58 °C

Vastagság	Idő percekben
10 mm	10
20 mm	20
30 mm	30
40 mm	40
50 mm	50
60 mm	60

– Zöldségek: Hőmérséklet 80 °C - 85 °C

Típus	Idő percekben
Burgonya	40
Spárga	25
Gyökérzöldségek	70
Ropogós zöldségek	70

Első használat

Első használatkor némi szag jelentkezhet. Ezt a fűtőelemek védőbevonata okozza. Ez normális és ártalmatlan.

Áramkimaradás

Áramkimaradás esetén a készülék automatikusan folytatja a főzési folyamatot, ha az áramellátás 30 percen belül helyreáll. Hosszabb idejű áramkimaradás esetén a hőmérsékletet és az időt újra be kell állítani, és a folyamatot újra el kell indítani.

Kezelés

1. Helyezze a levákuumozott ételt a készülékbe.
2. A melegítési idő csökkentése érdekében töltsön meleg vizet a készülékbe.
3. **Fontos:** Zárja be a fedelet az állandó hőmérséklet biztosítása érdekében.
4. Kapcsolja be a készüléket! A kijelzőn megjelennek az előre beállított értékek: 056 °C főzési hőmérséklet és 08:00 órás főzési idő. A hőmérséklet-kijelző villog.
5. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
6. Állítsa be a főzési időt.
7. Nyomja meg a START / STOP gombot. Az aktuális vízhőmérséklet jelenik meg. A készülék elkezdi melegíteni a vizet.
8. A beállított hőmérséklet elérésekor sípolás hallható. Az időzítő kijelzője villog. A készülék fenntartja a hőmérsékletet. Nyomja meg a START / STOP gombot a beállított főzési idő elindításhoz. Az időzítő visszaszámláló elindul. A kettőspont az időkijelzőn villog.
9. Az idő lejártakor sípolások hallhatók. A kijelző világítása kikapcsol. A készülék automatikusan kikapcsol.

Főzés után

Főzés után különböző módon tudja használni az ételt:

Étel melegen tartása

A felszolgálásig 55 °C vagy magasabb hőmérsékleten tudja tartani a pasztőrözött ételt. Az étel melegen tartása megakadályozza a kórokozók elszaporodását, a hús és a zöldségek tovább főzhetők, és túl hosszú melegen tartás során pépessé válhatnak. Ez a hőmérséklettől és az étel típusától is függ. A kemény marhahús 24 - 48 órán át főzhető és 55 °C-os vízfürdőben tartható. Azonban a legtöbb étel csak 8 - 10 órára

tartható a készülékben, mielőtt túl puhává válna.

A fentiek szerint működtesse a Sous Vide edényt.

- Állítsa a hőmérsékletet 55 °C-ra.
- Válassza ki a max. időt az étel a főzés utáni melegen tartásához.

Néhány tipp a következőkben:

Élelmiszer	Max. idő órákban
Hús	6 - 10
Szárnyas	2 - 3
Hal	1
Zöldségek	2

Étel azonnali felszolgálása

A Sous Vide főzés után azonnal elfogyaszthatja az ételt.

TIPP:
- Mindkét oldalon süsse meg az főtt ételt egy forró serpenyőben némi olajjal max. 1 percig. Rövidebb sütéssel a hús lédúsabb marad.
- A nyers hús sütés előtti fűszerezésével, rövid idejű sütéssel, majd levákuumozással a hús a Sous Vide főzés után teljesen fogyasztásra kész.

Főtt étel tárolása

FONTOS:
Ha el akarja tárolni a pasztőrözött ételt, jeges vízben hűtse le 5 °C hőmérsékletre. A vízfürdőt legalább félig fel kell tölteni jéggel.

Ezután lefagyaszthatja az ételt a vákuumos tasakban vagy eltárolhatja a hűtőben kb. 5 napra.

Már megfőzött lefagyasztott ételt a felhasználáshoz olvassza ki 55 °C hőmérsékletű vízben a Sous Vide edényben. Ezután a további feldolgozáshoz vagy elfogyasztáshoz vegye ki a tasakból.

Joghurt készítése

Tudnivalók a joghurtról

A joghurt aludttejszerű készítmény, mely baktériumok hatására képződik tejből.

A tejhez hozzáadjuk a joghurtkultúrákat (nagy csíratartalmú baktériumok). 45 °C-os átlagos hőmérsékleten a baktériumok szaporodásnak indulnak. A tejben lévő tejcukor (laktóz) tejsavvá változik. Eközben megalvad a tej.

Joghurt készítése

- Pasztőrözött tejre (H-tej) és natúr joghurtra van szüksége 100 ml : 15 ml keverékarányban (vagy 140 ml : 20 ml).
- Joghurtos edényeket egy szaküzletben vásárolhat.

VIGYÁZAT:
Annyi poharat helyezzen a készülékbe, hogy ne érjen az edény aljában lévő hőmérséklet-érzékelőhöz.

1. Válassza egy helyet, ahol a készüléket nem kell mozgatnia a joghurt készítése során és nincs kitéve rezgésnek. Máskülönben a joghurt folyékony marad.
2. Melegítse fel a H-tejet egy edényben kb. 45 °C-ra, és turmixolja bele a natúr joghurtot vagy a joghurtkultúrát. Ha friss tejet szeretne használni, előtte forralja fel, és hagyja kb. 45 °C-ra lehűlni.
3. Töltse be ezt a keveréket az előtte megtisztított üvegekbe. Csavarozza a fedelet az üvegekre.
4. Helyezze a lezárt edényeket a Sous Vide edénybe.
5. Töltsön meleg vizet (max. 45 °C) a készülékbe, és zárja le a fedelet.
6. A fentiek szerint működtesse a Sous Vide edényt.
   - Állítsa a hőmérsékletet 45 °C-ra.
   - Állítsa az időzítőt 12 órára.

MEGJEGYZÉS:
- Minél tovább érleli a joghurtot, annál erőteljesebb lesz az íze.
- A kész joghurtból egy üveget indító kultúraként használhat fel, de csak legfeljebb kb. 20-szor, mert a hatása idővel gyengül.
- Csak elkészítés után adjon hozzá gyümölcsöt, diót, mogyorót, lekvárt stb.
- A kész joghurtot mindig a hűtőszekrényben tárolja.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:
- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót. Várja meg, amíg a készülék lehűl.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

• Ne merítse vízbe a készüléket! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkefét vagy egyéb súroló eszközt.
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószert.
- Ne öblítse le a fedelet. A beszivárgott vizet nehéz eltávolítani.

Nedves törlőruhával tisztítsa meg a készülék külsejét és belsejét, és a tartozékokat. Ezután száraz ruhával törölje szárazra.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak alapján. Hagyja, hogy a tartozékok teljesen megszáradjanak.
- A hálózati kábelt fel lehet tekerni a talprészre.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásában tárolja, ha hosszabb ideig használaton kívülre helyezi.
- Mindig jól szellőző, száraz helységben, gyermekektől távol tárolja a készüléket.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készüléknek nincs áramellátása.	Ellenőrizze az aljzatot egy másik készülékkel.
		Dugja be megfelelően a csatlakozódugaszt.
		Ellenőrizze az áramkör-megszakítót.
	A tűzvédelmi biztosíték kioldott.	Lépjen kapcsolatba a szervizközpontunkkal vagy egy szakemberrel.

Műszaki adatok

Modell: ..... PC-SV 1112
Feszültségellátás: ..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Névleges teljesítmény: ..... 520 W
Védelmi osztály: I
Kapacitás: ..... max. 6 ℓ
Nettó súly: ..... kb. 2,85 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Hulladékkezelés

A "kuka" piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen "szemétre dobás" gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

Содержание

Обзор деталей прибора 3
Общая информация 66
Специальные указания по технике безопасности при пользовании этим прибором 67
Назначение 68
Распаковка устройства 68
Обзор деталей прибора / Комплект поставки 68
Интересные факты о технологии приготовления блюд ”су-вид“ 68
Вакуумирование пищи 69
Инструкции по применению оборудования 69
Расположение 69
Сетевой кабель 69
Подключение 69
Функциональные кнопки 69
Объем воды 69
Использование подставки 70
Установка температуры 70
Установка времени приготовления 70
Первое использование 70
Аварийное отключение электричества 70
Порядок работы 71
После приготовления 71
Подогрев продуктов 71
Немедленная подача блюда 71
Хранение приготовленной пищи 71
Приготовление йогурта 71
Интересные факты о йогурте 71
Приготовление йогурта 72
Чистка 72
Хранение 72
Устранение неисправностей 73
Технические данные 73

Общая информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому либо попользоваться прибором, обязательно дайте в придачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещяется.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Специальные указания по технике безопасности при пользовании этим прибором

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск получения ожогов!

Во время и после использования чайника температура доступных поверхностей будет очень высокой.

- Су-вид разрешается держать только за ручки.
- Открывайте и закрывайте крышку только с помощью ручек на крышке.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Никогда не включайте су-вид без воды. Это может привести к срабатыванию термического предохранителя и может повлечь за собой повреждение устройства.
- Для очистки прибора не погружайте его в воду. Выполняйте инструкции, приведенные в главе “Чистка”.

- Уровень воды должен находиться между метками MIN и MAX.
- Устанавливайте прибор только на ровную поверхность.
- Не передвигайте и не прикасайтесь к прибору когда он работает.
- Не оставляйте прибор работающим без наблюдения на длительное время. Не уходите из дома, пока работает кондиционер.
- Чайник может использоваться **детьми** в возрасте 8 лет и старше, если они это делают под присмотром старших или проинструктированы относительно мер безопасности при его **использовании** и осознают возникающие при этом риски.
- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением **детей** старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.
- **Детям** не разрешается играть с устройством.

- Устройства могут быть использованы людьми с ограниченными физическими и умственными способностями, а также не имеющие опыта работы, только под присмотром или после получения **инструктажа по безопасной эксплуатации** устройства, если эти люди осознают все риски, связанные с данным прибором.
- Не пытайте отремонтировать устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.

Назначение

Су-вид предназначен для использования исключительно в домашних условиях. Су-вид **не** предназначен для использования в следующих местах:

- в магазинах, офисах и других коммерческих учреждениях;
- на сельскохозяйственных предприятиях;
- клиентами в отелях, мотелях и других подобных заведениях;
- в местах, где предоставляют горячее питание и ночлег.

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из его упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
3. Убедитесь, что в коробке есть весь комплект поставки.
4. Если Вы обнаружили отсутствие компонентов или повреждения прибора, не включайте соковыжималку. Верните покупку продавцу.

ПРИМЕЧАНИЯ:
На устройстве все еще могут оставаться мелкие частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в разделе ”Чистка“.

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

1 Отметка MAX (максимальный уровень воды)
2 Крышка
3 Ручки
4 Корпус
5 Функциональные кнопки
6 Дисплей
7 Щипцы
8 Подставка

Интересные факты о технологии приготовления блюд ”су-вид“

Су-вид - (от фр. sous-vide , ”под вакуумом“) - метод приготовления пищи при котором мясо, рыба или

овощи медленно готовятся при низких температурах. Перед приготовлением продукты помещаются в пластиковый пакет, из которого выкачивается воздух с помощью вакуумного насоса, после чего пища готовится в воде при постоянной температуре в пределах от 45 до 90 °C.

Благодаря этому блюда пастеризуются и срок их хранения увеличивается.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Пастеризованные продукты следует либо сразу употребить в пищу, либо охладить и быстро заморозить для предотвращения роста и размножения спор.
- Пища, приготовленная методом “су-вид”, не подходит для лиц с ослабленной иммунной системой.

Вакуумирование пищи

Благодаря вакуумированию блюда сохраняют свой оригинальный вкус и аромат. При добавлении таких ингредиентов, как специи или травы в пакет, вкус становится более интенсивным.

- Используйте только жаропрочные и подходящие для вакуумирования пакеты. При использовании других пакетов не гарантируется их правильное закрывание.
- Следите за тем, чтобы область сварного шва оставалась сухой и чистой. Избегайте появления неровностей. В таких местах шов может быть не герметичным.
- Отдельно можно приобрести специальный прибор для вакуумной упаковки. Мы рекомендуем использовать прибор для вакуумной упаковки **PC-VK 1080** из линейки наших продуктов и соответствующие дополнительные пакеты и пленку. Свяжитесь с местным представителем компании.
  - Прибор для вакуумной упаковки PC-VK 1080 № продукта 501 080
  - Дополнительный пакет, размер 22 x 30 см № продукта 8 910 151
  - Дополнительный пакет, размер 28 x 40 см № продукта 8 910 152
  - Пленка в рулоне 28 см x 6 м № продукта 8 910 155

Инструкции по применению оборудования

Расположение

- Поставьте су-вид на ровную, водонепроницаемую и жаропрочную поверхность.
- Убедитесь, что су-вид и сетевой кабель не касаются раскаленных поверхностей и не расположены рядом с источниками тепла (например, кухонной плитой или варочной поверхностью).

Сетевой кабель

Держатель кабеля расположен в нижней части су-вида. Полностью размотайте шнур электропитания.

Подключение

- Перед тем, как вставлять штепсель в розетку, убедитесь, что напряжение сети соответствует спецификации устройства. Требуемую информацию можно найти на табличке.
- Проверьте направляющую кабеля, расположенную сзади су-вида. Подключайте устройство только к правильно установленной, исправной розетке.

Функциональные кнопки

Кнопка	Описание функции
⏻	Включить или выключить прибор
Timer / Temp	Установка температуры воды и времени приготовления блюда
–	Снижение температуры / установка времени приготовления
+	Повышение температуры / установка времени приготовления
°F / °C	Выбор единиц измерения температуры
Start / Stop	Запуск фазы нагрева; запуск времени приготовления / остановка процесса

Если су-вид включен в сеть, то при нажатии на любую кнопку будет звучать сигнал.

Объем воды

- Всегда заполняйте су-вид с положенными в него продуктами водой до отметки MAX. Благодаря этому установленная температура сможет поддерживаться в пределах +/- 1 °C.

- Продукты в запаянных пакетах **должны всегда** быть покрыты водой.
- Если продукты не могут быть покрыты водой из-за наличия воздушных пузырей, поместите на пакет груз (например, тарелку), или зафиксируйте мешок с помощью входящей в комплект подставки.

Использование подставки

На подставке можно разместить до 3 отдельных запаянных пакетов (например, со стейками). Благодаря использованию подставки обеспечивается то, что каждый пакет будет окружен водой.

Установка температуры

- Для выбора единиц измерения температуры, нажмите и удерживайте кнопку °F / °C в течение примерно 5 секунд.
- С помощью кнопок **–** / **+** выберите температуру от 45 до 90 °C (от 115 до 195 °F).
- Удерживание в нажатом положении кнопки **–** или **+** приведет к быстрому изменению значения.
- Подтвердите установленное значение нажав кнопку TIMER / TEMP.

Установка времени приготовления

- При кратковременном нажатии на кнопки **–** / **+**, значение изменяется с интервалом 0,5 часа в пределах от 2 до 72 часов и с интервалом в 1 минуту в пределах до 2 часов.
- Удерживание в нажатом положении кнопок **–** / **+** приведет к быстрому изменению значения.
- Подтвердите установленное значение нажав кнопку START / STOP.
- Продолжительность приготовления зависит от толщины продуктов. Кроме того, на продолжительность приготовления влияет количество и консистенция продуктов. Поэтому приведенные значения времени являются справочными и должны быть изменены в соответствии с вашими потребностями.
- Время приготовления продуктов глубокой заморозки следует увеличить как минимум на 20 %.
- При приготовлении жесткого мяса время приготовления увеличивается вдвое.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Значения температур, приведенные в таблице, **являются минимально допустимыми**!

– Мясо: Температура - от 58 °C до 62 °C

Толщина	Время в минутах
10 мм	30
20 мм	45
30 мм	95
40 мм	120
50 мм	180
60 мм	250

– Курица: Температура - от 63 °C до 65 °C

Толщина	Время в минутах
10 мм	20
20 мм	40
30 мм	75
40 мм	90

– Рыба: Температура - от 55 °C до 58 °C

Толщина	Время в минутах
10 мм	10
20 мм	20
30 мм	30
40 мм	40
50 мм	50
60 мм	60

– Овощи: Температура - от 80 °C до 85 °C

Тип	Время в минутах
Картофель	40
Спаржа	25
Корнеплоды	70
Хрустящие овощи	70

Первое использование

При первом использовании возможно выделение специфического запаха. Это вызвано нагревом защитной изоляции нагревательных элементов. Это нормальное и безвредное явление.

Аварийное отключение электричества

В случае аварийного отключения электричества, су-вид автоматически продолжит процесс приготовления если подача электроэнергии будет восстановлена в течение 30 минут. В случае более длительного перебоя в подаче электроэнергии, необходимо заново установить температуру и время, после чего начать процесс приготовления заново.

Порядок работы

1. Поместите продукты в вакуумной упаковке в су-вид.
2. Заполните су-вид теплой водой, чтобы сократить время подогрева.
3. **Важно:** Закройте крышку, чтобы обеспечить постоянную температуру.
4. Включите прибор. На дисплее появится предустановленные значения: Температура приготовления - 056 °C, время приготовления - 08:00 часов Дисплей температуры будет мигать.
5. Установите требуемую температуру.
6. Установите время приготовления.
7. Нажмите на кнопку START / STOP. Отобразится текущая температура воды. Су-вид начнет нагревать воду.
8. По достижении установленной температуры прозвучит сигнал. Дисплей таймера начнет мигать. Температура будет поддерживаться на установленном уровне. Нажмите на кнопку START / STOP, чтобы начать установку времени приготовления. Таймер начнет обратный отсчет. На дисплее времени будет мигать двоеточие.
9. По окончании установленного времени прозвучит сигнал. Подсветка дисплея выключится. Су-вид отключится автоматически.

После приготовления

Приготовленные блюда можно использовать разными способами:

Подогрев продуктов

До подачи продуктов на стол можно поддерживать температуру пастеризованной пищи на уровне 55 °C или выше. Поддержание высокой температуры продуктов предохраняет пищу от развития в ней микробов, мясо и овощи готовятся далее и могут развариться, если подогревать их чересчур долго. Это зависит от температуры и типа продуктов. Жесткие куски говядины могут быть приготовлены и храниться впоследствии в течение от 24 до 48 часов в водяной бане, при температуре 55 °C. Однако большинство продуктов не должны нагреваться более 8 - 10 часов, иначе они могут стать чересчур мягкими.

Выполняйте операции с су-видом как описано выше.

- Установите температуру 55 °C.
- Задайте максимальное время подогрева продуктов после приготовления.

Ниже приведены некоторые подсказки:

Продукт	Макс. время в часах
Мясо	6 - 10
Курица	2 - 3
Рыба	1
Овощи	2

Немедленная подача блюда

Приготовленную методом су-вид пищу можно употреблять непосредственно после приготовления.

ПОДСКАЗКА:

- Обжарьте приготовленное мясо в нагретой сковороде с небольшим количеством масла для получения хрустящей корочки не более 1 минуты с каждой стороны. Чем быстрее будет происходить обжарка, тем сочнее получится мясо.
- Если вы добавите приправы к сырому мясу до приготовления, обжарите его в течение короткого времени и поместите в вакуумный пакет, то мясо будет полностью готово к употреблению после приготовления в су-виде.

Хранение приготовленной пищи

⚠ ВАЖНО:

Если вы хотите длительно хранить пастеризованную пищу, охладите ее в ледяной воде до 5 °C. Водяная баня должна быть наполнена льдом как минимум наполовину.

После этого можно заморозить продукты в вакуумном пакете или хранить их в холодильнике в течение примерно 5 дней.

Для использования приготовленных и замороженных продуктов разогрейте продукты в вакуумных пакетах при температуре 55 °C в су-виде. После этого извлеките их из су-вида для дальнейшей обработки или употребления.

Приготовление йогурта

Интересные факты о йогурте

Йогурт - продукт, похожий на простоквашу, получаемый из молока под действием бактерий.

Молоко обогащается йогуртными культурами (с большим количеством бактерий). Бактерии размножаются при средней температуре 45 °C. При этом молочный сахар (лактоза), имеющийся в молоке превращается в молочную кислоту. В результате молоко свертывается.

Приготовление йогурта

- Вам понадобится пастеризованное молоко и натуральный йогурт в соотношении 100 мл : 15 мл (или 140 мл : 20 мл).
- Отдельно можно приобрести специальные баночки для йогурта.

⚠ ВНИМАНИЕ:
Поместите в су-вид максимальное количество баночек таким образом, чтобы они не касались датчика температуры, находящегося в нижней части.

1. Выберите место для су-вида таким образом, чтобы исключить его перемещения во время приготовления йогурта и оградите его от действия вибраций. В противном случае, йогурт получится жидким.
2. Разогрейте пастеризованное молоко в кастрюле до температуры около 45 °C и смешайте его с натуральным йогуртом или йогуртной закваской. Если вы хотите использовать свежее молоко, сперва прокипятите его и охладите до температуры около 45 °C.
3. Разлейте приготовленную смесь в предварительно очищенные баночки. Завинтите крышки на баночках.
4. Поставьте закрытые баночки в су-вид.
5. Заполните су-вид теплой водой (макс. 45 °C) и закройте крышкой.
6. Выполняйте операции с су-видом как описано выше.
   - Установите температуру 45 °C.
   - Установите таймер на 12 часов.

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:
- Чем дольше йогурт созревает, тем более резким вкусом он будет обладать.
- Баночку полученного йогурта можно использовать в качестве стартовой культуры, но не более 20 раз, поскольку эффект со временем ослабевает.
- Фрукты, орехи, джем и подобные ингредиенты должны добавляться только после приготовления.
- Хранить полученный йогурт следует только в холодильнике.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте сетевой штекерный разъём. Подождите, пока прибор не остынет.
- Не погружайте прибор в воду! После этого возникает риск возгорания или удара электрическим током.

⚠ ВНИМАНИЕ:
- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.
- Не помещайте крышку в раковину. После этого будет трудно извлечь попавшую внутрь воду.

Очистите внутренние и внешние поверхности су-вида и принадлежностей с помощью влажной тряпки. Затем высушите его сухой тряпкой.

Хранение

- Почистите устройство в соответствии с описанием. Дайте аксессуарам полностью высохнуть.
- Сетевой шнур наматывается на приспособление на нижней части прибора.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не будет использоваться длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей.

Устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Помощь
Прибор не функционирует.	Нет электропитания.	Проверьте розетку с помощью другого устройства.
		Правильно вставьте штепсель в розетку.
		Проверьте выключатель.
	Сработал термический предохранитель.	Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.

Технические данные

Модель: ..... PC-SV 1112
Электропитание: .....220 - 240 В~, 50 / 60 Гц
Номинальная мощность: ..... 520 Вт
Класс защиты: I
Емкость: ..... макс. 6 л
Вес нетто: ..... прибл. 2,85 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

البيانات الفنية

الطراز: ..... PC-SV 1112
مزود الطاقة:.....220 - 240 فولت~ 60/50 هرتز
استهلاك الطاقة: .....520 واط
فئة الحماية: I
كمية التعبئة: ..... الحد الأقصى 6 لتر
الوزن الصافي: ..... تقريبًا 2,85 كجم

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

تم اختبار هذا الجهاز وفقًا لجميع إرشادات CE الحالية، مثل توجيهات التوافقية الكهرومغناطيسية والجهد المنخفض، وتم بنائه وفقًا لأخر لوائح السلامة.

تتم تقوية الحليب باستخدام مستنبت اللبن (نسبة عالية من البكتيريا)؛ حيث تتضاعف البكتيريا في معدل درجة حرارة يصل إلى 45 درجة مئوية ويتحول سكر الحليب (اللاكتوز) الموجود في الحليب إلى حامض اللبنيك، وهو ما يؤدي إلى تخثر الحليب.

تحضير اللبن

- تحتاج إلى حليب مبستر (حليب معقم بدرجة حرارة فائقة) ولبن طبيعي بنسبة خلط: 100 مل : 15 مل (أو 140 مل : 20 مل)
- يمكن شراء زجاجات اللبن من المتاجر المختصة.

⚠ تنبيه:
ضع أكثر حد ممكن من زجاجات اللبن في الجهاز بحيث لا تلمس مُستشعِر الحرارة الموجود أسفل الوعاء.

1. اختر موضعًا ثابتًا بعيدًا عن الاهتزازات ولا تحتاج إلى نقل الجهاز منه أثناء عملية صنع اللبن، وإلا سيبقى اللبن سائلاً.
2. سخّن الحليب المبستر في قِدر حتى درجة حرارة 45 مئوية واخلطه مع اللبن الطبيعي أو مستنبت اللبن. أما إذا كنت ترغب باستخدام الحليب الطازج، فقم بغليه أولاً ثم برّده حتى يصل إلى درجة حرارة 45 مئوية تقريبًا.
3. املأ الزجاجات التي نظفتها مسبقًا باللبن ثم أغلقها.
4. ضع الزجاجات المغلقة في وعاء السو فيد.
5. املأ الجهاز بالماء الدافئ (45 درجة مئوية بحد أقصى) ثم أغلقه.
6. شغل وعاء الطهو بأسلوب سو فيد حسب الوصف أعلاه.
   - اضبط درجة الحرارة على 45 مئوية.
   - اضبط المؤقت على 12 ساعة.

ℹ ملاحظة:
- كلما طالت مدة تحضير اللبن، كان طعمه أقوى.
- يمكن استخدام زجاجة من اللبن المنتهي إعداده مرة أخرى كمستنبت للبن؛ ولكن ليس لأكثر من 20 مرة لأن تأثيرها سيضعف مع الوقت.
- ينبغي وضع الفواكه والمكسرات والمربى وغيرها من المواد بعد انتهاء التحضير فقط.
- احفظ اللبن المنتهي إعداده في الثلاجة دائمًا.

التنظيف

⚠ تحذير:
- أوقف تشغيل الجهاز دائمًا قبل تنظيفه وأزل القابس الرئيسي. انتظر حتى يبرد الجهاز.
- لا تضع الجهاز في الماء! يمكن أن يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

⚠ تنبيه:
- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي مطهرات حمضية أو كاشطة.
- لا تضع الغطاء في الماء لغسله! حيث تصعب إزالة الماء الذي يدخل فيه.

نظّف الجهاز والملحقات من الداخل والخارج باستخدام قطعة قماش رطبة، ثم نشفها باستخدام أخرى جافة.

التخزين

- نظف الجهاز كالموصوف. أترك الملحقات تجف تماما.
- يمكن لف الكبل الرئيسي حول القاعدة.
- نحن ننصحك بتخزين الجهاز فى عبوته الأصليةعند عدم أستخدامه لمدة طويلة.
- دائما قم بتخزين الجهاز فى مكان جيد التهوية و جاف بعيد عن متناول الأطفال.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
الجهاز لا يعمل.	لا تصل طاقة كهربائية إلى الجهاز.	تحقق من عمل المقبس باستخدام جهاز آخر.
		وصل مقبس كبل التوصيل الرئيسي بصورة صحيحة.
		تحقق من قواطع الدائرة الرئيسية.
	إذا تم قدح فتيل الحماية من الحرائق.	اتصل على مركز الصيانة الخاص بنا أو بأحد المتخصصين.

- **الخضروات: درجة الحرارة 80 مئوية - 85 مئوية**

الصنف	الوقت بالدقائق
البطاطا	40
الهليون	25
الخضروات ذات الجذور	70
الخضروات الهشة	70

الاستخدام لأول مرة

تصدر رائحة عند استخدام الجهاز لأول مرة سببها طبقة الحماية الموضوعة على عناصر التسخين. هذا عادي وغير مؤذٍ.

انقطاع التيار الكهربائي

في حال انقطاع التيار الكهربائي، سيستمر الجهاز بالطهو بصورة تلقائية إذا تم توفير الطاقة اللازمة في غضون 30 دقيقة. في حال انقطاع التيار الكهربائي عن الجهاز لفترة أطول، يجب إعادة ضبط درجة الحرارة والوقت وبدء عملية الطهو مرة أخرى.

الاستخدام

1. ضع كيس الطعام المفرغ من الهواء في الجهاز.
2. املأ الوعاء بماء دافئ لتقليل مدة التسخين.
3. **مهم:** أغلق الغطاء لضمان الحصول على درجة حرارة ثابتة.
4. عند تشغيل الجهاز تظهر إعدادات الضبط التالية على الشاشة: درجة الحرارة: 056 مئوية، مدة الطهو: 08:00 ساعات، وتبدأ الشاشة بالوميض.
5. اضبط درجة الحرارة المناسبة.
6. اضبط مدة الطهو المناسبة.
7. اضغط على زر البدء START / STOP لتظهر أمامك درجة حرارة المياه الحالية، ويبدأ الجهاز بتسخينها.
8. ستسمع صوت رنين عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة وستومض شاشة المؤقت وسيتم الحفاظ على درجة الحرارة. اضغط زر START / STOP لبدء مدة الطهو المحددة وليبدأ العد التنازلي للمؤقت. ستومض النقطتان الموجودتان على الشاشة.
9. ستسمع صوت رنين عند انتهاء الوقت وستضيء الشاشة. يغلق الجهاز تلقائيًا.

بعد الطهو

يمكن أن تقوم بأحد الخيرات التالية عند الانتهاء من طهو الطعام:

المحافظة على الطعام دافئًا

يمكنك المحافظة على الطعام المبستر دافئًا على درجة حرارة 55 مئوية أو أكثر حتى يتم تقديمه. يمنع هذا الأمر نمو الجراثيم كما يتيح استمرار طهو الخضروات واللحوم مما يجعلها طرية عند إبقاءها دافئة لمدة طويلة جدًا. يتوقف هذا الأمر على درجة الحرارة ونوع الطعام. يمكن طهو قطع اللحم القاسية وإبقاءها في حمام الماء مدة 24 إلى 48 ساعة في درجة حرارة 55 مئوية، إلا أنه يمكن إبقاء معظم أنواع الأطعمة الأخرى مدة 8 إلى 10 ساعات فقط قبل أن تصبح طرية جدًا.

شغّل وعاء الطهو بأسلوب سو فيد حسب الوصف أعلاه.

- اضبط درجة الحرارة على 55 مئوية.
- اختر الحد الأقصى من الوقت لتبقي الطعام دافئًا بعد طهوه.

إليك بعض النصائح:

الطعام	المدة القصوى بالساعات
اللحوم	6 - 10
الدواجن	2 - 3
الأسماك	1
الخضروات	2

تقديم الطعام على الفور

يمكنك تناول الطعام المطهو بطريقة سو فيد مباشرةً.

ملاحظة:

- يمكنك قلي اللحم المطبوخ في مقلاة ساخنة مع القليل من الزيت ليصبح هشًا مدة دقيقة واحدة بحد أقصى على كل جانب. يبقى اللحم ريانًا إذا ما كانت مدة القلي أقصر.
- يكون اللحم جاهزًا تمامًا للأكل بعد طهوه بطريقة سود فيد وذلك عند إضافة التوابل إلى اللحم النيء قبل طهوه ثم قليه لمدة قصيرة ثم وضعه في الكيس وتفريغه من الهواء.

تخزين الطعام المطبوخ

تحذير:

إذا أردت تخزين الطعام المبستر، قم بتبريده بماء مثلج حتى تصل حرارته إلى 5 درجات مئوية. يجب أن تملأ نصف حمام الماء بالثلج على الأقل.

بعد ذلك يمكنك تجميد الطعام في أكياس التفريغ أو تخزينها في ثلاجة مدة 5 أيام تقريبًا.

لاستخدام الطعام المجمد والمطبوخ مسبقًا، قم بإذابة الجليد عن الطعام الموضوع في كيس التفريغ باستخدام وعاء السو فيد بدرجة حرارة 55 مئوية ثم أخرجه من الكيس لتجهيزه أو تناوله.

تحضير اللبن

حقائق مثيرة عن اللبن

يشبه اللبن الحليبَ المخثر ويتم الحصول عليه من خلال عمل البكتيريا الموجودة في الحليب.

التوصيل الكهربا

- قبل أدخال قابس الكهرباء فى المخرج, تأكد أن الفولتيه الرئيسية التى ستستخدم توافق الجهاز. يمكنك إيجاد المعلومات المطلوبة على لوحة الإسم.
- انظر إلى التوجيهات الخاصة بالسلك الكهربائي المكتوبة أسفل الجهاز. أوصل الجهاز فقط للقابس الصحيح المركب بأمان.

أزرار التحكم

الزر	وصف الوظيفة
⏻	تشغيل / إيقاف الجهاز
Timer / Temp	ضبط درجة حرارة المياه ومدة الطهو المناسبة
–	تخفيض درجة الحرارة / مدة الطهو
+	زيادة درجة الحرارة / مدة الطهو
°F / °C	تحديد وحدة درجة الحرارة
Start / Stop	بدء مرحلة التسخين، بدء مدة الطهو / إيقاف العملية

عند التشغيل، يتم تأكيد كل ضغطة على الزر بصوت تنبيه.

كمية المياه

- املأ وعاء السو فيد بما فيه من طعام يراد طهيه بالماء حتى علامة الحد الأقصى (MAX) دائمًا. يضمن هذا الأمر المحافظة على درجات الحرارة ضمن + / - 1 درجة مئوية.
- يجب غمر الطعام محكم الإغلاق بالماء **دائمًا**.
- إذا لم يكن الطعام محاطًا بالماء لوجود فقاعة هواء، ضع وزنًا (صحن مثلاً) على الكيس وأصلحه باستخدام الحامل المرفق مع الجهاز.

استخدام الحامل

يمكنك وضع حتى 3 أكياس طعام محكمة الإغلاق (مثل: شرائح اللحم) في الحامل، الأمر الذي يضمن أن يحيط الماء بكل كيس من هذه الأكياس.

ضبط درجة الحرارة

- لتغيير وحدة درحة الحرار، اضغط على زرF / °C مدة 5 ثوانٍ تقريبًا.
- اضغط على الأزرار + / – لاختيار درجة الحرارة بين 45 مئوية و 90 مئوية (115 فهرنهايت و 195 فهرنهايت).
- عند الضغط على الزر – أو + بصورة متواصلة، يبدأ تغيير درجة الحرارة بسرعة.
- قم بتأكيد الضبط الذي اخترته بالضغط على زر TIMER / TEMP.

ضبط مدة الطهو

- عند الضغط على الزر + / – لمدة قصيرة، يتم تغيير الضبط في قفزات مدتها 0,5 ساعة في نطاق يتراوح بين 2 إلى 72 ساعة، وفي قفزات مدتها دقيقة واحدة في نطاق أقل من ساعتين.
- عند الضغط على الزرين – أو + بصورة متواصلة، يبدأ تغيير درجة الحرارة بسرعة.
- قم بتأكيد الضبط الذي اخترته بالضغط على زر START / STOP.
- تعتمد فترة الطهو على سماكة الطعام، وتتفاوت هذه الفترات حسب كمية الطعام وكثافته. وبالتالي، فإن إعدادت الوقت التالية هي مبادئ توجيهية فقط وينبغي تعديلها حسب أذواقكم.
- قم بزيادة الوقت إلى 20% على الأقل للطعام المجمد.
- ضاعف الوقت عند طهي اللحوم القاسية.

⚠ تحذير:
يجب **ألا يتم تخفيض درجات الحر**ارة عن تلك المكتوبة في القائمة!

– اللحوم: درجة الحرارة 58 مئوية - 62 مئوية

السماكة	الوقت بالدقائق
10 مم	30
20 مم	45
30 مم	95
40 مم	120
50 مم	180
60 مم	250

– الدواجن: درجة الحرارة 63 مئوية - 65 مئوية

السماكة	الوقت بالدقائق
10 مم	20
20 مم	40
30 مم	75
40 مم	90

– الأسماك: درجة الحرارة 55 مئوية - 58 مئوية

السماكة	الوقت بالدقائق
10 مم	10
20 مم	20
30 مم	30
40 مم	40
50 مم	50
60 مم	60

الأستخدام المميز

صنع الجهاز لأغراض الاستخدام المنزلي حصرًا، و**لا** يستخدم في الأماكن التالية:

- في المطابخ المخصصة للموظفين في الأسواق والمكاتب والمناطق التجارية الأخرى.
- في الشركات الزراعية.
- من قبل الضيوف في الفنادق والنزُل والمنشآت السكنية الأخرى.
- في السرير وعند الإفطار.

فض الجهاز

1. قم بأزالة الجهاز من عبوته.
2. قم بأزالة كل خامات التعبئة مثل الفويل, خامات الحشو, ماسك الكابلات, و العبوة الكرتونية.
3. أفحص كل نطاقات التسليمات لأكتمالها.
4. إذا كانت هناك أجزاء مفقودة أو تالفة، فلا تستخدم الجهاز. وأعده إلى بائع التجزئة الخاص بك على الفور.

ملاحظة:
قد يوجد أتربة أو متبقيات أنتاج على الجهاز. نحن ننصح بتنظيف الجهاز كما هو موصف تحت „تنظيف".

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

1 علامة الحد الأقصى
2 غطاء
3 مقبضين
4 البيت
5 أزرار التحكم
6 الشاشة
7 ملقط
8 حامل

حقائق مثيرة حول أسلوب "سو فيد" في الطهو

الطهو بأسلوب "سو فيد" (بالفرنسية: sous "تحت"، vide "تفريغ"): طريقة تستخدم لطهو اللحوم والأسماك والخضروات ببطء وبدرجة حرارة منخفضة؛ حيث يوضع الطعام في كيس بلاستيكي قبل طهوه فيتم سحب الهواء منه عبر وحدة التفريغ ثم يطهى في ماء ذي درجة حرارة ثابتة تتراوح بين 45 - 90 درجة مئوية.
وبهذه الطريقة تتم بسترة الطعام وبالتالي تمتد فترة التخزين.

⚠ تحذير:
- يجب استهلاك المواد الغذائية المبسترة على الفور أو تبريدها وتجميدها بسرعة لمنع نمو وزيادة الجراثيم.
- الطعام المعد بطريقة سو فيد غير مناسب للأشخاص الذين يعانون من ضعف في المناعة.

التفريغ

يحافظ أسلوب التفريغ على نكهة الطعام ورائحته الأصلية؛ وعند إضافة مكونات مثل التوابل والأعشاب في الكيس الرقيق يصبح الطعم أقوى.

- لا تستخدم سوى الأكياس الرقيقة المخصصة للتفريغ والمقاومة للحرارة؛ حيث يصعب غلق الأكياس الأخرى بالإحكام الصحيح والمطلوب.
- أبقِ مكان إغلاق الكيس جافًا ونظيفًا، وتجنب الثنيات حتى لا يتسرب الطعام إلى الخارج.
- يمكن شراء سدادة التفريغ من المتاجر المختصة. ومن منتجاتنا، ننصحك بشراء السدادة (**PC-VK 1080**) مع الأكياس والرقائق المناسبة لها. اتصل بالموزع الأقرب إليك.
  - سداد التفريغ PC-VK 1080
    المادة رقم: 080 501
  - كيس احتياطي، الحجم 22 x 30 سم
    المادة رقم: 151 910 8
  - كيس احتياطي، الحجم 28 x 40 سم
    المادة رقم: 152 910 8
  - لفة رقائق التغليف، الحجم 28 سم x 6 سم
    المادة رقم: 155 910 8

تطبيق التعليمات لاستخدام الجهاز

المكان

- ضع الجهاز على سطح مستوٍ وغير منزلق ومقاوم للحرارة.
- احرص على ألا يوضع الجهاز أو الأسلاك الكهربائية على سطح ساخن أو بالقرب من مصادر الحرارة (مثل الطبّاخ أو الفرن).

سلك الكهرباء

يقع ممسك السلك الكهربائي أسفل الجهاز، اسحب السلك الكهربائي تمامًا.

⚠ تحذير: خطر التعرض لحروق!
• افتح وأغلق الغطاء إذا كان المقبضان عليه فقط.

⚠ تنبيه:
• لا تشغل الجهاز قبل ملئه بالماء أبدًا. قد يؤدي ذلك إلى قدح فتيل الحماية من الحرائق وبالتالي إحداث عطل في الجهاز.
لا تغمر الجهاز في الماء لتنظيفه. يُرجى اتباع التعليمات الواردة في الفصل "التنظيف".

• يجب أن يكون مستوى الماء بين علامتي MAX وMIN.
• استخدم الجهاز فقط على سطح مستو.
• لا تحرك الجهاز ولا تلمسه أثناء تشغيله.
• لا تترك الوحدة دون مراقبة لساعات في المرة الواحدة. لا تغادر المنزل أثناء تشغيل الوحدة.
• يمكن **للأطفال** الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو أكبر **استخدام الجهاز** إذا تم الإشراف عليهم أو توجيه تعليمات خاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة بحيث يدركون المخاطر المتضمنة.
• يجب ألا يقوم **الأطفال** بالتنظيف **وصيانة الجهاز** إذا لم يتجاوزوا 8 سنوات وتم الإشراف عليهم.
• احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.
• لا تترك **الأطفال** يعبثون بالجهاز.
• يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة أشخاص أصحاب قدرات جسمانية أو إدراكية أو عقلية محدودة أو ممن تنقصهم الخبرة والمعرفة، إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة **باستخدام الجهاز** بطريقة آمنة وإذا أدركوا المخاطر المحتملة.
• لا تحاول تصليح الجهاز بنفسك. اتصل دائمًا بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفًا، فيجب استبداله عن طريق المُصنِّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.

دليل التعليمات

شكرًا لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:
يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة:
يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

المحتويات

نظرة عامة على المكونات 3
تعليمات عامة 80
تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز 80
الأستخدام المميز 78
فض الجهاز 78
تعليمات الاستخدام 78
حقائق مثيرة حول أسلوب "سو فيد" في الطهو 78
التفريخ 78
تطبيق التعليمات لاستخدام الجهاز 78
المكان 78
سلك الكهرباء 78
التوصيل الكهربا 77
أزرار التحكم 77
كمية المياه 77
استخدام الحامل 77
ضبط درجة الحرارة 77
ضبط مدة الطهو 77
الاستخدام لأول مرة 76
انقطاع التيار الكهربائي 76
الاستخدام 76
بعد الطهو 76
المحافظة على الطعام دافئًا 76
تقديم الطعام على الفور 76
تخزين الطعام المطبوخ 76
تحضير اللبن 76
حقائق مثيرة عن اللبن 76
تحضير اللبن 76
التنظيف 75
التخزين 75
استكشاف الأخطاء وإصلاحها 75
البيانات الفنية 74

تعليمات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي. على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضا على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبا أو مبتلا، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائما (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليس ترين وغيرها) بعيدا عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير:
لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية **خطر الاختناق!**

تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

⚠ تحذير: خطر التعرض لحروق!

أثناء التشغيل وبعده، ستكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة جدًا.

- احمل الجهاز من المقبض فقط.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

PC-SV 1112

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهرًا وفقًا لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء وختم الوكيل/البائع والتوقيع

PROFI COOK®

www.proficook.de

PROFI COOK®

Internet: www.proficook.de

Stand 03/2016