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 1126

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 5 DEUTSCH

Gebruiksaanwijzing ..... Pagina 13 NEDERLANDS

Mode d'emploi ..... Page 20 FRANÇAIS

Instrucciones de servicio ..... Página 27 ESPAÑOL

Istruzioni per l'uso ..... Pagina 34 ITALIANO

Instruction Manual ..... Page 41 ENGLISH

Instrukcja obsługi ..... Strona 48 JĘZYK POLSKI

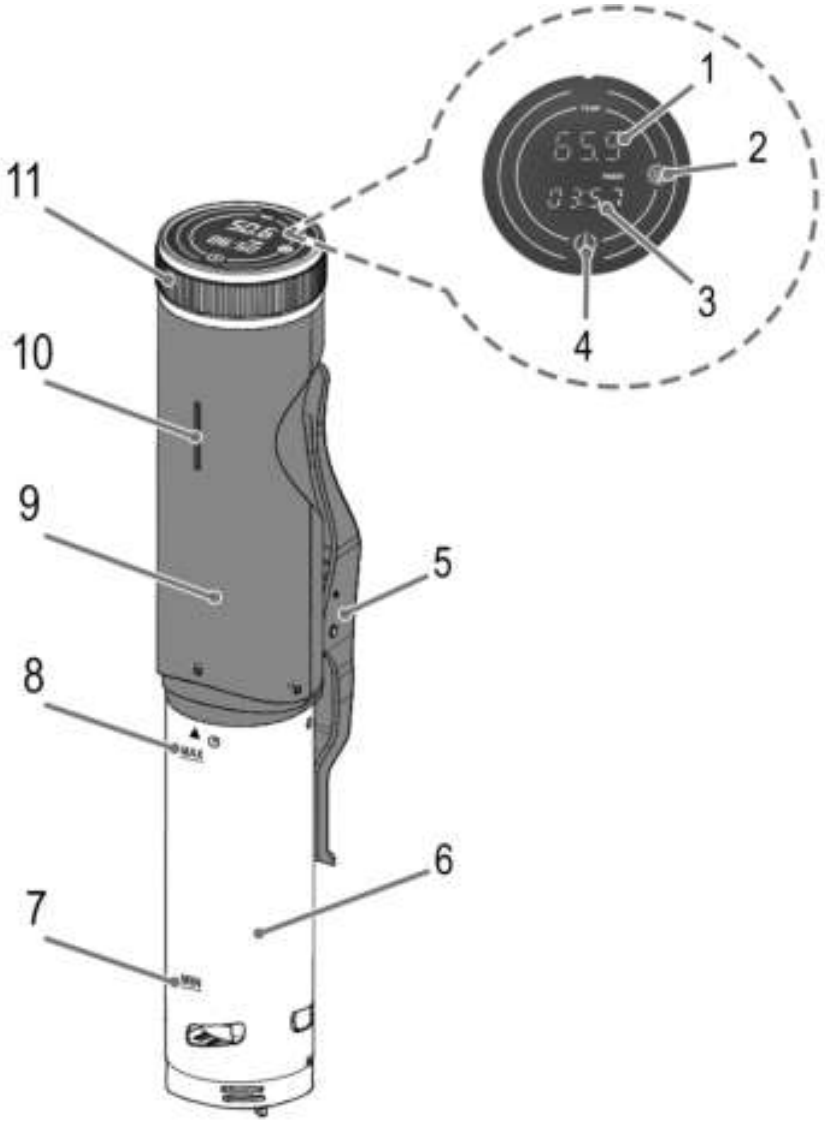
Használati utasítás ..... Oldal 56 MAGYARUL

Руководство по эксплуатации ..... стр. 63 РУССКИЙ

دليل التعليمات ..... صفحة 75 العربية

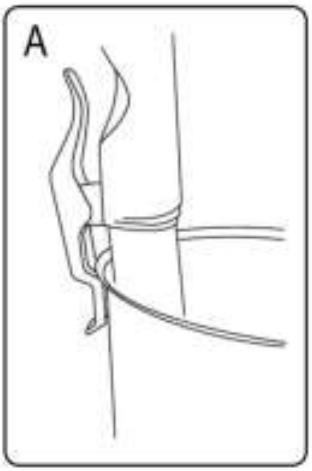
Übersicht der Bedienelemente

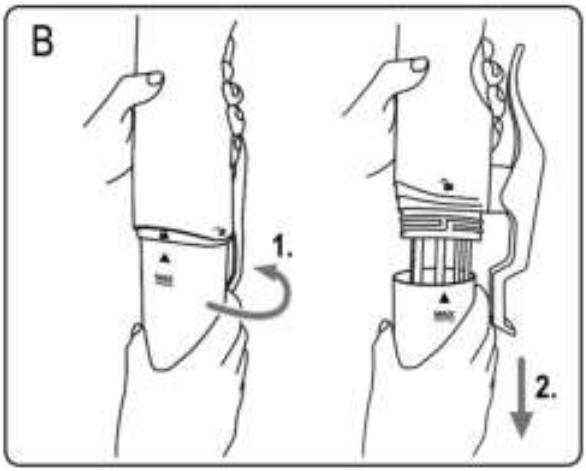
Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



Abbildungen A-B

Afbeeldingen A-B • Illustrations A-B • Figuras A-B • Illustrazioni A-B
Illustrations A-B • Ilustracje A-B • Ábrák A-B
Иллюстрации A-B • أشكال توضيحية A - B





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**
Abbildungen A - B **4**
Allgemeine Hinweise **5**
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät **6**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch **7**
Auspacken des Gerätes **7**
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang **7**
Wissenswertes über Sous Vide Garen **8**
Lebensmittel vakuumieren **8**
Anwendungshinweise zum Gerät **8**
Standort 8
Elektrischer Anschluss 8
Funktionstasten 8
Befestigungsklemme 8
Wassermenge 8
Die Auswahl der Garzeit 8
Stromausfall 9
Bedienung **9**
Betrieb vorzeitig beenden 9
Nach dem Garen **9**
Lebensmittel warm halten 9
Lebensmittel sofort servieren 10
Gegarte Lebensmittel lagern 10
Herstellung von Joghurt **10**
Wissenswertes über Joghurt 10
Zubereitung von Joghurt 10
Reinigung **10**
Motorgehäuse 11
Heizgehäuse 11
Entkalkung **11**
Aufbewahrung **11**
Störungsbehebung **11**
Technische Daten **11**
Hinweis zur Richtlinienkonformität **11**
Garantie **12**
Garantiebedingungen 12
Garantieabwicklung 12
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 das Motorgehäuse 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 Motorgehäuse 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 am Motorgehäuse an.

⚠ ACHTUNG:

Das Motorgehäuse 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 Topf, indem Sie das Gerät benutzen wollen, muss hitze- und formbeständig sein. Verwenden Sie **keine** Plastikbehälter.
- Der Wasserpegel muss zwischen der MIN- und der MAX-Marke liegen.
- Betreiben Sie das Gerät nur auf einer ebenen Arbeitsfläche.
- Bewegen Sie das Gerät und den Topf nicht und fassen Sie beides während des Betriebs nicht an.
- Betreiben Sie das Gerät **nur** vollständig montiert.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose bevor Sie das Gerät aus dem Wasser nehmen.
- Lassen Sie das Gerät nicht über Stunden unbeaufsichtigt. Verlassen Sie während des Betriebs nicht das Haus.
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden, oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- 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 haushaltsüblichen 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. Das Bedienfeld (Display) wurde für den Transport mit einer Schutzfolie versehen. Entfernen Sie diese Folie.
4. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
5. 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 Temperaturanzeige
2 Taste ⚙ mit integrierter Kontrollleuchte
3 Garzeitanzeige
4 Taste ⏻ mit integrierter Kontrollleuchte
5 Befestigungsklemme
6 Heizgehäuse
7 Markierung MIN (minimale Wassermenge)
8 Markierung MAX (maximale Wassermenge)
9 Motorgehäuse
10 Betriebskontrollleuchte
11 Einstellrad

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 den Topf, indem Sie das Gerät benutzen wollen, 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).

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.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.

Funktionstasten

Bei den Tasten am Gerät handelt es sich um Touch-Tasten. Berühren Sie die Tasten leicht mit einem Finger, um die Funktion auszuführen.

Taste	Funktionsbeschreibung
⏻	Gerät ein- / ausschalten / Aufheizphase starten; Garzeit starten / Vorgang abbrechen Um das Gerät auszuschalten, bzw. den Vorgang abzubrechen, müssen Sie die Taste ⏻ ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
⚙	Zur Auswahl der nächsten Einstellung (Wassertemperatur ⇨ Stunden ⇨ Minuten)

Jeder Tastendruck wird im eingeschalteten Zustand mit einem Signalton bestätigt.

Befestigungsklemme

Mit der Klemme befestigen Sie den Sous Vide Garer an einem geeigneten Topf. Der Topf sollte ein Fassungsvermögen von 6 bis 15 Litern haben. Um das Gerät sicher mit der Klemme am Topf zu befestigen, achten Sie darauf, dass der Topf eine Höhe von mindestens 15 cm aufweist. (Siehe Seite 4, Abb. A)

Wassermenge

- Klemmen Sie zuerst den Sous Vide Garer an den Topf und legen das Gargut ein. Füllen Sie nun den Topf, nach Möglichkeit bis zur MAX-Markierung des Gerätes, 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.
- Sinkt der Wasserpegel unter die MIN-Markierung, springt der Temperaturschutz an. Es ist ein Signalton zu hören und das Gerät schaltet sich ab. Im Display erscheint die Anzeige „EE 1“. Achten Sie daher darauf, dass der Wasserstand immer zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegt. Der Vorgang muss anschließend erneut gestartet werden.

Die Auswahl der Garzeit

- 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

Stromausfall

Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, muss der Vorgang erneut gestartet werden.

Bedienung

1. Befestigen Sie das Gerät in einem geeigneten Topf.
2. Legen Sie das vakuumierte Gargut in den Topf.
3. Füllen Sie warmes Wasser in den Topf, um die Aufheizzeit zu reduzieren.
4. Drücken Sie die Taste ⏻, um das Gerät einzuschalten. Ein Piepton ist zu hören und die Temperatur-Anzeige blinkt.
5. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Einstellrad ein.
6. Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit der Taste ⚙. Die Stunden-Anzeige blinkt.
7. Stellen Sie die Stunden mit dem Einstellrad ein.
8. Bestätigen Sie Ihre Einstellung mit der Taste ⚙. Die Minuten-Anzeige und die Kontrollleuchte in der Taste ⏻ blinken.
9. Stellen Sie die Minuten mit dem Einstellrad ein.
10. Drücken Sie die Taste ⏻. Es wird die aktuelle Wassertemperatur angezeigt. Das Gerät beginnt, das Wasser aufzuheizen. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet blau.
11. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, hören Sie zwei Pieptöne. Der Doppelpunkt in der Uhrzeit und die Betriebskontrollleuchte beginnen zu blinken. Der Countdown des Timers beginnt.
12. Nach Ablauf der Zeit hören Sie Signaltöne. Im Display erscheint die Anzeige „End“. Das Gerät schaltet sich automatisch aus. Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.

Betrieb vorzeitig beenden

- Sie können den Betrieb auch jederzeit vorher abbrechen. Halten Sie dazu die Taste ⏻ ca. 3 Sekunden gedrückt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

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 in einem Topf mit dem 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.

1. Wählen Sie den Standort so, dass der Topf mit dem Gerät während der Joghurt-Zubereitung nicht bewegt werden muss und 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 Topf mit dem montierten Sous Vide Garer.
5. Füllen Sie warmes Wasser in den Topf (max. 45 °C).
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.
- Das Motorgehäuse auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. 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.

Motorgehäuse

Zur äußeren Reinigung des Gehäuses benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel. Trocknen Sie mit einem Tuch nach.

Heizgehäuse

Zur gründlichen Reinigung nehmen Sie das Heizgehäuse ab.

1. Drehen Sie das Heizgehäuse in Richtung „🔓“ und ziehen Sie es vom Motorgehäuse ab. (Siehe Seite 4, Abb. B)
2. Reinigen Sie dieses Teil in einem warmen Spülbad. Trocken Sie es anschließend, bevor Sie dieses Teil wieder montieren.

ℹ HINWEIS:
Achten Sie bei der Montage darauf, dass die Markierung ▲ am Heizgehäuse und das Symbol 🔓 am Motorgehäuse übereinander stehen.

Entkalkung

- Entkalken Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen.
- Die Abstände der Entkalkung hängen vom Härtegrad des Wassers und der Häufigkeit der Verwendung ab.
- Benutzen Sie keinen Essig, sondern ein handelsübliches Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis. Dosieren Sie bitte nach Anleitung.

1. Montieren Sie das Gerät in einem Topf.
2. Füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und geben Sie das Entkalkungsmittel dazu.
3. Stellen Sie die Temperatur und den Timer wie im Abschnitt „Bedienung“ beschrieben ein.
   - Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
   - Stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten ein.
4. Wiederholen Sie eventuell den Vorgang, bis sich der Kalk vollständig gelöst hat.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben.
- 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 Haussicherung.
Das Gerät schaltet sich frühzeitig ab, bzw. der Temperaturschutz springt an (EE !).	Das Gerät ist verkalkt.	Entkalken Sie das Gerät wie beschrieben.
	Der Wasserpegel ist unter die MIN-Markierung gesunken.	Füllen Sie Wasser nach und starten den Vorgang erneut.

Technische Daten

Modell: PC-SV 1126
Spannungsversorgung: 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Leistungsaufnahme: 800 W
Schutzklasse: I
Schutzart: IPX7*
Umwälzpumpe: 8 ℓ pro Minute maximal
Temperatur: 0 bis 90 °C Max.
Temperatur Stabilität: ± 0,1 °C
Geeignete Topfhöhe: ab 15 cm
Nettogewicht: ca. 1,18 kg

* Das Gerät entspricht der Schutzart IPX7. Das heißt, dass das Gerät gegen ein zeitweiliges Untertauchen geschützt ist.

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-SV 1126 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 / EU

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 gebruiksaanwijzing

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**
Afbeeldingen A - B **4**
Algemene opmerkingen **13**
Speciale veiligheidsvoorschriften voor dit toestel **13**
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 **15**
Bedieningsinstructies voor het apparaat **16**
Locatie 16
Elektrische aansluiting 16
Functietoetsen 16
Bevestigingsclip 16
Hoeveelheid water 16
De kooktijd kiezen 16
Stroomstoring 17
Bediening **17**
De werking voortijdig voltooien 17
Na het koken **17**
Warmhouden 17
Serveer het voedsel meteen 17
Bereid voedsel bewaren 17
Bereiding van yoghurt **17**
Wetenswaardigheden over yoghurt 17
Bereiding van yoghurt 18
Reiniging **18**
Motorbehuizing 18
Verwarmingsbox 18
Ontkalking **18**
Opslaan **19**
Verhelpen van storingen **19**
Technische gegevens **19**
Verwijdering **19**
Betekenis van het symbool "vuilnisemmer" 19

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. Houd de motorbehuizing uit de buurt van hitte, direct zonlicht, vocht (nooit in vloeistoffen onderdompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Als de motorbehuizing vochtig of nat is geworden, de stekker onmiddellijk uit het stopcontact verwijderen.
- 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 aan de motorbehuizing vast.

⚠ LET OP:

Dompel de motorbehuizing nooit onder water tijdens de reiniging. Volg de instructies zoals uiteengezet in het hoofdstuk “Reiniging”.

- De pan waarin u het toestel wilt gebruiken, moet hittebestendig en stabiel van vorm zijn. Gebruik **geen** plastic containers.
- Het waterniveau moet tussen de MIN- en MAX-markering liggen.
- Plaats het apparaat altijd alleen op een vlakke ondergrond.
- Beweeg het apparaat en de pan niet en raak deze beide niet aan tijdens het bedrijf.
- Gebruik het apparaat **alleen** als het volledig gemonteerd is.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat uit het water haalt.
- Laat niet het toestel niet zonder urenlang toezicht continu werken. Verlaat uw huis niet terwijl het toestel in werking is.
- Kinderen mogen het apparaat nooit gebruiken.
- De reiniging en het gebruikersonderhoud dienen niet te worden uitgevoerd door kinderen.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke en geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, mits onder toezicht of na aanwijzingen met betrekking tot het veilige gebruik, en mits zij de gevaren die gepaard gaan met het gebruik van een dergelijk apparaat 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. Het bedieningspaneel (display) was bedekt met beschermfolie voor transportdoeleinden. Verwijder deze folie.
4. Controleer de omvang van de leveringen op compleetheid.
5. 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 Temperatuurweergave
2 Toets ⚙ met geïntegreerd indicatielampje
3 Kooktijd weergave
4 Toets ⏻ met geïntegreerd indicatielampje
5 Bevestigingsclip
6 Verwarmingsbox
7 Markering MIN (minimale hoeveelheid water)
8 Markering MAX (max. water hoeveelheid)
9 Motorbehuizing
10 Indicatielampje voor stroom
11 Keuzeschakelaar draaiknop

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 de pan waarin u het apparaat wilt gebruiken, op een antislip, vlak en hittebestendig oppervlak.
- Zorg dat het apparaat en het netsnoer nooit op een heet oppervlak of in de buurt van hittebronnen (fornuis, oven) terecht komen.

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.
- Sluit het apparaat alleen op een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact.

Functietoetsen

De toetsen op het apparaat zijn aanraaktoetsen. Raak de toetsen licht aan met een vinger om de functie uit te voeren.

Toets	Functie beschrijving
⏻	Zet het apparaat aan / uit / Start de verwarmingsfase; start de kooktijd / stop het proces Om het apparaat uit te schakelen of de procedure te beëindigen, houdt u de toets ⏻ ongeveer 3 seconden ingedrukt.
⚙	De volgende instelling kiezen (Watertemperatuur ⇨ Uur ⇨ Minuten)

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

Bevestigingsclip

Gebruik de clip om de Sous Vide koker op een geschikte pan te bevestigen. De capaciteit van de pan moet tussen de 6 en 15 liter zijn. Om het apparaat met de clip stevig aan de pan vast te maken, moet u ervoor zorgen dat de pan minstens 15 cm hoog is. (Zie pagina 4, Afb. A)

Hoeveelheid water

- Bevestig de Sous Vide koker eerst aan de pan en plaats het voedsel hierin. Vul de pan met water tot aan de MAX markering die op het apparaat is weergegeven. 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 niet is bedekt met water als gevolg van luchtbellen, plaats dan een gewicht (bijv. een plaat) op de zak.
- Wanneer het waterniveau onder de MIN markering daalt, zal de unit voor de temperatuurbescherming aan gaan. Er is een pieptoon te horen en het apparaat zal uit gaan. De melding "EE 1" verschijnt op het scherm. Zorg er daarom voor dat het waterniveau tussen de MIN en MAX markeringen is. Hierna moet de procedure opnieuw worden gestart.

De kooktijd kiezen

- 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

Stroomstoring

Als de stroomtoevoer wordt onderbroken, moet de procedure opnieuw worden gestart.

Bediening

1. Bevestig de unit op een geschikte pan.
2. Plaats het verpakte voedsel in de pan.
3. Schenk warm water in de pan om de verwarmingstijd te verkorten.
4. Druk op de ⏻ toets om het apparaat aan te schakelen. Er is een pieptoon te horen en de temperatuurindicator begint te knipperen.
5. Gebruik de keuzeschakelaar om de gewenste temperatuur in te stellen.
6. Bevestig uw instelling door op de ⚙ toets te drukken. De uurindicator gaat knipperen.
7. Gebruik de keuzeschakelaar om de uren in te stellen.
8. Bevestig uw instelling door op de ⚙ toets te drukken. De minutenindicator en het ⏻ controlelampje van de toets gaan knipperen.
9. Gebruik de keuzeschakelaar om de minuten in te stellen.
10. Druk op de ⏻ toets. De huidige watertemperatuur wordt getoond op het scherm. Het apparaat begint het water te verwarmen. Het indicatielmpje van de stroomtoevoer licht blauw op.
11. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, hoort u twee pieptonen. De dubbele punt in de tijd van de klok en van het indicatielampje begint te knipperen. De timer begint met aftellen.
12. U hoort een pieptoon aan het eind van de ingestelde tijd. De melding "End" verschijnt op het scherm. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld. Haal de stekker uit het stopcontact.

De werking voortijdig voltooien

- U kunt het drogen eerder stoppen wanneer u dat wilt. Houd de ⏻ toets ingedrukt gedurende ongeveer 3 seconden.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact.

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.

Indien u bevroren, al gekookt voedsel wilt gebruiken, moet u het vacuümverpakte voedsel bij 55 °C in een pan ontdooien met behulp van de Sous Vide koker. 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.

1. Plaats de pot met het apparaat op een plek waar deze niet worden verplaatst of blootgesteld aan vibraties terwijl de yoghurt wordt bereid. 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 potten in de pot met de Sous Vide koker daaraan bevestigd.
5. Giet warm water in de pan (max. 45 °C).
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 netsteker uit de contactdoos. Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Dompel het motorbehuizing in geen enkel geval in water om te reinigen. Het kan tot elektrische schokken of brand leiden.

⚠ LET OP:

- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Motorbehuizing

Reinig de behuizing alleen met een vochtige doek en een scheutje afwasmiddel. Droog met een doek.

Verwarmingsbox

Voor een grondige reiniging verwijdert u de verwarmingsbox.

1. Draai de verwarmingsbox in de richting van "🔓" en verwijdert u deze van de motorbehuizing. (Zie pagina 4, Afb. B)
2. Reinig dit onderdeel in een bak met heet water. Veeg het onderdeel vervolgens droog voordat u het weer monteert.

OPMERKING:

Tijdens het monteren moet u ervoor zorgen dat de markering ▲ op de verwarmingsbox en het symbool 🔒 op de motorbehuizing recht boven elkaar staan.

Ontkalking

- Ontkalk het apparaat met regelmatige tussenpozen.
- De intervallen tussen de ontkalkingen zijn afhankelijk van de hardheidsgraad van het water en van de gebruiksfrequentie.
- Gebruik a.u.b. geen azijn, maar een in de handel gebruikelijk ontkalkingsmiddel op citroenzuurbasis. Doseer a.u.b. conform de gebruiksaanwijzing.

1. Bevestig het apparaat op een geschikte pan.
2. Vul de pot met warm water en voeg een ontkalkingsmiddel toe.
3. Stel de temperatuur en de timer in zoals beschreven in de sectie "Bediening".
   - Stel de maximale temperatuur in.
   - Stel de timer op een paar minuten in.
4. Herhaal de procedure, zo vaak als nodig, totdat de kalkaanslag volledig is opgelost.

Opslaan

- Reinig het apparaat zoals beschreven.
- 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.
Het apparaat schakelt voortijdig uit of de unit van de temperatuurbescherming gaat aan (EE 1).	Het apparaat is verkalkt.	Ontkalk het apparaat zoals beschreven.
	Het waterniveau is onder de markering MIN niveau gedaald.	Vul met water en start de procedure opnieuw.

Technische gegevens

Model:.....PC-SV 1126
Spanningstoevoer:..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Opgenomen vermogen:..... 800 W
Beschermingsklasse:..... I
Graad van beveiliging tegen vloeistoffen:.....IPX7*
Circulatiepomp:..... 8 Liter per Minuut op zijn hoogst
Temperatuur:..... 0 tot 90 °C Max.
Temperatuurstabiliteit:.....± 0,1 °C
Geschikte hoogte van de pan:..... 15 cm of hoger
Nettogewicht: .....ong. 1,18 kg

* Dit apparaat voldoet aan IPX7. Dit houdt in dat het apparaat is beschermd tegen tijdelijke onderdompeling.

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**
Illustrations A - B **4**
Notes générales **20**
Conseils de sécurité spécifiques pour cet appareil **21**
Utilisation conforme **22**
Déballer l'appareil **22**
Liste des différents éléments de commande / Livraison **22**
À savoir sur la cuisson sous vide **22**
Préparer les aliments sous vide **23**
Consignes d'utilisation de l'appareil **23**
Emplacement 23
Connexion électrique 23
Boutons Fonction 23
Agrafe 23
Quantité d'eau 23
Sélection de la durée de cuisson 23
Panne de courant 24
Utilisation **24**
Pour interrompre le processus prématurément 24
Après la cuisson **24**
Maintenir les aliments au chaud 24
Servir les aliments immédiatement 24
Stocker les aliments cuits 25
Préparation du yaourt **25**
À savoir sur le yaourt 25
Préparation du yaourt 25
Nettoyage **25**
Boîtier du moteur 25
Section chauffante 26
Détartrage **26**
Stockage **26**
En cas de dysfonctionnements **26**
Données techniques **26**
Élimination **26**
Signification du symbole « Élimination » 26

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. Éloignez le boîtier du moteur des sources de chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez jamais dans un liquide) et des bords 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 !**

PC-SV1126_IM NEW 20.05.19

Conseils de sécurité spécifiques pour cet appareil

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !

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

- Tenez toujours l'appareil par la poignée.

⚠ ATTENTION :

N'immergez pas le boîtier du moteur dans l'eau pour le nettoyer. Veuillez observer les instructions figurant dans le « Nettoyage ».

- La casserole dans laquelle vous souhaitez utiliser l'appareil doit être résistante à l'eau et stable. Ne **pas** utiliser de conteneurs de plastique.
- 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 et ne touchez pas l'appareil ni la casserolle pendant son fonctionnement.
- Ne faites fonctionner l'appareil **que** s'il est complètement assemblé.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Débranchez la prise avant de retirer l'appareil de l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant des heures. Ne quittez pas votre maison pendant que l'appareil fonctionne.
- Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou qui manquent

d'expérience et de connaissances, si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et comprennent les dangers 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. Le panneau de contrôle (l'écran) est recouvert d'un film plastique pour sa protection pendant le transport. Retirez ce film.
4. Vérifiez que tout vous a bien été livré.
5. 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 Affichage de la température
2 Bouton ⚙ avec voyant d'état intégré
3 Affichage de durée de cuisson
4 Bouton ⏻ avec voyant d'état intégré
5 Agrafe
6 Section chauffante
7 Marque MIN (niveau minimum de l'eau)
8 Marque MAX (quantité d'eau maximale)
9 Boîtier du moteur
10 Voyant d'alimentation
11 Molette de sélection de mode

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 la casserole dans laquelle utiliser l'appareil sur une surface plane, non glissante et résistante 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).

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.
- Branchez l'appareil à une prise électrique de sécurité correctement installé.

Boutons Fonction

Les boutons de l'appareil sont de boutons tactiles. Effleurez les boutons du doigt pour exécuter la fonction.

Bouton	Description de la fonction
⏻	Régler l'appareil sur marche / arrêt / Lancer la phase de chauffage ; commencer le temps de cuisson / arrêter le processus Pour éteindre l'appareil ou interrompre le processus, maintenez le bouton ⏻ appuyé pendant environ 3 secondes.
⚙	Pour sélectionner le paramètre suivant (Température de l'eau ⇨ Heures ⇨ Minutes)

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

Agrafe

Utilisez l'agrafe pour fixer le cuiseur sous vide à une casserole adaptée. La casserole doit être d'une capacité de 6 à 15 litres. Pour garantir que l'agrafe fonctionne correctement, assurez-vous que la casserole est haute d'au moins 15 cm. (Voir page 4, Fig. A)

Quantité d'eau

- Fixez d'abord le cuiseur sous vide sur la casserole puis ajoutez-y les aliments. Remplissez la casserole d'eau jusqu'à la marque MAX indiquée sur l'appareil. Cela permet aux températures définies de se maintenir à +/- 1 °C.
- Les aliments scellés par soudage **doivent toujours** être recouverts d'eau.
- Si les aliments ne restent pas immergés pour cause de formation de bulles d'air dans le sac, posez un poids (par exemple une assiette) sur le sac.
- Lorsque le niveau de l'eau descend en dessous de la marque MIN l'unité de protection contre la surchauffe s'active. Il émet un bip et l'appareil s'éteint. Le message « EE ! » s'affiche sur l'écran. Veillez à ce que le niveau de l'eau soit toujours entre les marques MIN et MAX. Si la protection s'active, vous devrez recommencer toute la procedure.

Sélection de la durée de cuisson

- 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

Panne de courant

Si l'alimentation est coupée, redémarrez le processus.

Utilisation

1. Fixez l'appareil à une casserole adaptée.
2. Placez les aliments emballés dans la casserole.
3. Versez de l'eau chaude dans la casserole pour réduire la durée de chauffe.
4. Appuyez sur le bouton ⏻ pour allumer l'appareil. Un bip retentit et le voyant d'état de la température commence à clignoter.
5. Utilisez la molette de sélection pour régler la température souhaitée.
6. Confirmez en appuyant sur le bouton ⚙. Le chiffre des heures commence à clignoter.
7. Utilisez la molette de sélection pour définir les heures.
8. Confirmez en appuyant sur le bouton ⚙. Les minutes apparaissent et le voyant d'état sur le bouton ⏻ commence à clignoter.
9. Utilisez la molette de sélection pour définir les minutes.
10. Appuyez sur le bouton ⏻. La température de l'eau actuelle s'affiche. L'appareil commence à chauffer l'eau. L'indicateur d'alimentation s'allume.
11. Une fois la température désirée atteinte, vous entendrez deux bips. Les deux points de la durée de chauffe et le voyant d'état du bouton d'alimentation clignotent. Le décompte commence.
12. Vous entendez un signal sonore une fois le temps écoulé. La notification « End » s'affiche sur l'écran. L'appareil s'éteindra automatiquement. Débranchez la fiche de la prise secteur.

Pour interrompre le processus prématurément

- Vous pouvez également interrompre complètement le fonctionnement à tout moment. Maintenez le bouton ⏻ pendant environ 3 secondes.
- Débranchez la fiche électrique de la prise.

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.

Si vous souhaitez utiliser des ingrédients surgelés déjà cuits et sous vide, faites-les décongeler à 55 °C dans une casserole en utilisant le cuiseur 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.

1. Placez le récipient avec l'appareil sur une zone où il restera immobile, et ne pourra pas vibrer excessivement pendant la préparation du yaourt. 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 dans le récipient après y avoir fixé le cuiseur sous vide.
5. Versez de l'eau chaude dans la casserole (max. 45 °C).
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.
- 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.

FRANÇAIS

Nettoyage

AVERTISSEMENT :

- Toujours arrêter l'appareil avant le nettoyage et débrancher la fiche. Patientez que l'appareil refroidisse.
- Quoi qu'il arrive, ne plongez pas la partie moteur 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.

Boîtier du moteur

Nettoyez le boîtier uniquement avec un chiffon humide et une goutte de liquide vaisselle. Séchez avec un tissu.

Section chauffante

Pour un nettoyage complet, retirez la section chauffante de l'appareil.

1. Faites pivoter la section chauffante vers « » et retirez le boîtier du moteur. (Voir page 4, Fig. B)
2. Nettoyez cette pièce dans un bol d'eau chaude. Puis, séchez-la avant de la remonter.

NOTE :
Pour assembler, assurez-vous que la marque ▲ sur la section chauffante est alignée sur la marque sur le boîtier du moteur.

Détartrage

- Détartrez l'appareil régulièrement.
- La fréquence des détartrages dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence des utilisations.
- N'utilisez pas de vinaigre mais plutôt tout produit de détartrage à base d'acide citrique se trouvant dans les commerces. Respectez les quantités indiquées.

1. Fixez l'appareil à une casserole adaptée.
2. Remplissez la casserole d'eau et ajoutez-y un agent détartrant.
3. Réglez la température et la durée de cuisson comme décrit dans la section« Utilisation ».
   - Réglez la température au maximum.
   - Réglez la minuterie sur quelques minutes de fonctionnement.
4. Répétez le processus, autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce que le calcaire soit dissout.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme il est décrit.
- 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.
L'appareil se coupe prématurément ou la protection contre la surchauffe s'active (EE 1).	L'appareil est entartré.	Détartrez l'appareil comme décrit.
	Le niveau d'eau est descendu en-dessous de la marque MIN.	Remplissez d'eau et recommencez le processus.

Données techniques

Modèle : ..... PC-SV 1126
Alimentation : ..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Puissance électrique : ..... 800 W
Classe de protection : I
Degré de protection contre les liquides : IPX7*
Pompe de circulation : ..... 8 litres par minute au maximum
Température : ..... 0 à 90 °C max.
Stabilité de la température : ..... ± 0,1 °C
Hauteur de casserole adaptée : ..... 15 cm ou plus
Poids net : ..... environ 1,18 kg

* Cet appareil est conforme à la norme IPX7. Cela signifie que l'appareil est protégé contre une immersion temporaire.

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.

Índice

Indicación de los elementos de manejo 3
Figuras A - B 4
Notas generales 27
Indicaciones especiales de seguridad para este aparato 28
Uso para el que está destinado 29
Desembalaje del aparato 29
Indicación de los elementos de manejo / Contenido en la entrega 29
Hechos interesantes sobre la cocina Sous Vide 29
Alimentos al vacío 30
Instrucciones de uso del aparato 30
Ubicación 30
Conexión eléctrica 30
Botones de función 30
Clip de fijación 30
Cantidad de agua 30
Selección del tiempo de cocción 30
Corte de corriente 31
Manejo 31
Finalizar anticipadamente el funcionamiento 31
Después de cocer 31
Mantener los alimentos calientes 31
Sirva los alimentos inmediatamente 31
Almacenar los alimentos cocidos 31
Preparación de yogures 32
Información importante sobre yogures 32
Preparación de yogures 32
Limpieza 32
Carcasa del motor 32
Caja del calentador 32
Descalcificado 32
Almacenamiento 32
Reparación de fallos 33
Datos técnicos 33
Eliminación 33
Significado del símbolo “Cubo de basura” 33

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. Mantenga alejado el chasis del motor del calor, de la acción directa del sol, de la humedad (no sumergir en ningún liquido) y del contacto con objetos afilados. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el chasis del motor esté húmedo o mojado, desenchúfelo de inmediato.
- 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!**

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 siempre el aparato por el chasis del motor.

⚠ ATENCIÓN:

No sumerja el chasis del motor en agua para su limpieza. Siga las instrucciones indicadas en el capítulo “Limpieza”.

- El recipiente con el que desee usar el aparato debe ser resistente al calor y de forma homogénea. **No** utilice recipientes de plástico.
- 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 el recipiente, ni lo toque durante el funcionamiento.
- Use el aparato **solamente** si está completamente montado.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Desconecte el enchufe antes de sacar el aparato del agua.
- No deje la unidad desatendida durante horas en ningún momento. No abandone el hogar con la unidad en funcionamiento.
- No se permite a los niños usar el aparato.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Esto aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensitivas o mentales limitadas o con falta de experiencia y

conocimiento, si están supervisados o han recibido instrucciones sobre un uso seguro del aparato y entienden los peligros que implica.

- 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. El panel de control (pantalla) está cubierto con una película protectora para el transporte. Retire la película.
4. Compruebe que todas las piezas estén presentes.
5. 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 Indicación de temperatura
2 Botón ⚙ con testigo integrado
3 Indicador de tiempo de cocción
4 Botón ⏻ con testigo integrado
5 Clip de fijación
6 Caja del calentador
7 Marca MIN (cantidad mínima de agua)
8 Marca MAX (máx. cantidad de agua)
9 Carcasa del motor
10 Testigo de encendido
11 Rueda selectora de modo

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

- Ponga el recipiente en el que desee usar 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).

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.
- Conecte el aparato solo a un enchufe de seguridad correctamente instalado.

Botones de función

Los botones del dispositivo son táctiles. Toque suavemente los botones con un dedo para ejecutar la función.

Botón	Descripción de las funciones
⏻	Encender / apagar el aparato / Iniciar la fase de calentamiento; empezar a cocer / detener el proceso Para apagar el aparato o finalizar el proceso, presione y mantenga el botó ⏻ durante aproximadamente 3 segundos.
⚙	Para seleccionar la siguiente posición (Temperatura de agua ⇨ Horas ⇨ Minutos)

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

Clip de fijación

Use el clip para fijar el aparato Sous Vide a un recipiente adecuado. La capacidad del recipiente debe ser entre 6 y 15 litros. Para fijar con seguridad el aparato al recipiente con el clip, asegúrese de que la altura del recipiente sea de al menos 15 cm (consúltela página 4, Fig. A)

Cantidad de agua

- Fije primero el Sous Vide al recipiente y coloque los alimentos. Llene el recipiente con agua hasta la marca MAX mostrada en el aparato. 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 se cubren con agua debido a burbujas de aire, coloque un peso (como un plato) sobre la bolsa.
- Si el agua cae por debajo de la marca MIN, se activa la unidad de protección de temperatura. Se escuchará un pitido y se apagará el aparato. Aparecerá la notificación "EE !" en la pantalla. Por lo tanto, asegúrese de que el nivel de agua se encuentre entre las marcas MIN y MAX. A continuación deberá reiniciar el proceso.

Selección del tiempo de cocción

- 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

Corte de corriente

Si se interrumpe la alimentación deberá reiniciar el proceso.

Manejo

1. Fije la unidad a un recipiente adecuado.
2. Ponga los alimentos envueltos en el recipiente.
3. Vierta agua caliente en el recipiente para reducir el tiempo de calentamiento.
4. Pulse el botón ⏻ para encender el aparato. Se escuchará un pitido y comenzará a parpadear el indicador de temperatura.
5. Use la rueda selectora para establecer la temperatura deseada.
6. Confirme la configuración pulsando el botón ⚙. La indicación de horas comenzará a parpadear.
7. Use la rueda selectora para establecer las horas.
8. Confirme la configuración pulsando el botón ⚙. La indicación de minutos y el testigo de control del botón ⏻ comenzarán a parpadear.
9. Use la rueda selectora para establecer los minutos.
10. Pulse el botón ⏻. Se muestra la temperatura actual del agua. El aparato comienza a calentar el agua. Se encenderá el testigo de encendido en azul.
11. Cuando se alcance la temperatura establecida se escucharán dos pitidos. Comenzarán a parpadear los dos puntos en el indicador de tiempo y el testigo de funcionamiento. Comenzará la cuenta atrás.
12. Oirá un pitido al finalizar el tiempo. Aparecerá la notificación "End" en la pantalla. El dispositivo se apagará automáticamente. Desconecte el enchufe de la corriente.

Finalizar anticipadamente el funcionamiento

- También puede cancelar el proceso en cualquier momento. Mantenga pulsado el botón ⏻ durante 3 segundos.
- Desconecte el enchufe de la toma.

Después de cocer

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

Mantener los alimentos calientes

Puede mantener la comida pasteurizada a 55 °C 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 °C. 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.

Si desea usar alimentos precocinados congelados, debe descongelar los alimentos al vacío a 55 °C en un recipiente con el 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.

1. Ponga el recipiente con el aparato en la ubicación de forma que no se muevan ni expongan a vibraciones cuando prepare yogur. De lo contrario, el yogur se quedará líquido.
2. Caliente la leche UHT en un cazo a unos 45 ºC 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. Ponga los tarros cerrados en el recipiente con el Sous Vide fijado.
5. Vierta agua caliente en el recipiente (máx. 45°C).
6. Utilice la olla Sous Vide como se describe arriba.
   - Seleccione una temperatura de 45 ºC.
   - 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 nunca la parte del motor en agua para limpiarla. 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.

Carcasa del motor

Limpie la carcasa solo con un paño húmedo y un chorrito de jabón líquido. Seque con un paño.

Caja del calentador

Para una limpieza a fondo retire el la caja del calentador.

1. Gire la caja del calentador hacia "🔓" y retírela del chasis del motor. (Consulte la página 4, Fig. B)
2. Limpie esta pieza en un bol de agua caliente. Luego séquela antes de montarla de nuevo.

NOTA:
Durante el montaje, asegúrese de que la marca ▲ de la caja del calentador y el símbolo 🔓 del chasis del motor estén alineados uno sobre el otro.

Descalcificado

- Descalcifique el aparato con regularidad.
- Los intervalos de descalcificación dependen del grado hidrotimétrico del agua y de la frecuencia del uso.
- Favor no utilizar vinagre, sino agentes desenleificantes comerciales a basa da ácido citrico. Desificar según la recomendación.

1. Fije la unidad a un recipiente adecuado.
2. Llene el recipiente con agua caliente y añada un agente descalcificador.
3. Establezca la temperatura y el temporizador como se indica en la sección "Manejo".
   - Establezca la temperatura máxima.
   - Ponga el temporizador en un par de minutos.
4. Repita el proceso según sea preciso hasta disolver por completo la cal.

Almacenamiento

- Limpie el aparato tal y como se describe.

- 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.
El aparato se apaga anticipadamente o se activa la unidad de protección de temperatura (EE I).	El aparato tiene cal.	Descalcifique el aparato tal como se describe.
	El nivel de agua es inferior a la marca de nivel MIN.	Llene con agua y reinicie el proceso.

Datos técnicos

Modelo: ..... PC-SV 1126
Suministro de tensión: ..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Potencia: ..... 800 W
Clase de protección: I
Grado de protección frente a líquidos: IPX7*
Bomba de circulación:..... 8 litros por minuto como máximo
Temperatura: ..... 0 a 90 °C Máx.
Estabilidad de temperatura: ..... ± 0,1 °C
Altura de recipiente adecuada: ..... 15 cm o superior
Peso neto: ..... aprox. 1,18 kg

* Este dispositivo cumple con IPX7. Esto significa que el aparato está protegido contra la inmersión temporal.

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
Illustrazioni A - B 4
Note generali 34
Avvertenze di sicurezza specifiche per questo apparecchio 35
Utilizzo conforme alla destinazione 36
Disimballaggio dell'apparecchio 36
Elementi di comando / Nella fornitura 36
Fatti importanti riguardo il dispositivo di cottura Sous Vide Cooking 36
Cibo sottovuoto 37
Istruzioni di applicazione per il dispositivo 37
Ubicazione 37
Collegamento elettrico 37
Tasti di funzione 37
Clip di fissaggio 37
Quantità dell'acqua 37
Selezionare il tempo di cottura 37
Guasto di potenza 38
Uso 38
Completare l'operazione prematuramente 38
Dopo la cottura 38
Mantenere al caldo l'alimento 38
Servire immediatamente l'alimento 38
Immagazzinare il cibo cotto 39
Preparazione dello yogurt 39
Fatti importanti sullo yogurt 39
Preparazione dello yogurt 39
Pulizia 39
Alloggiamento del motore 39
Scatola di riscaldamento 39
Decalcificazione 40
Conservazione 40
Rimozione guasti 40
Dati tecnici 40
Smaltimento 40
Significato del simbolo "Eliminazione" 40

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. Tenere l'alloggiamento del motore lontano da calore, luce diretta del sole e umidità (non immergere mai l'apparecchio in liquidi), nonché bordi appuntiti. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui l'alloggiamento del motore si bagni o si inumidisca, 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!

ITALIANO

PC-SV1126_IM NEW 20.05.19

Avvertenze di sicurezza specifiche per questo apparecchio

⚠ AVVISO: Rischio di ustioni!

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

- Tenere sempre l'apparecchio dall'alloggiamento del motore.

⚠ ATTENZIONE:

Non immergere l'alloggiamento del motore in acqua durante la pulizia. Segui le istruzioni descritte nel capitolo "Pulizia".

- La padella in cui si desidera utilizzare l'apparecchio deve essere resistente al calore e dalla forma costante. **Non** usare contentori di plastica.
- Il livello dell'acqua deve essere tra le tacche indicanti MIN e MAX.
- Usare l'apparecchio solo su superfici da lavoro livelli.
- Non spostare l'apparecchio e la pentola e non toccarle durante il funzionamento.
- L'apparecchio va messo in funzione **solo** quando è completamente assemblato.
- Non far funzionare l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando separato.
- Scollegare la spina di alimentazione prima di rimuovere l'apparecchio dall'acqua.
- Non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza per ore consecutive, Non uscire da casa lasciando l'apparecchio in funzione.
- I bambini non possono utilizzare l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non deve essere effettuata dai bambini.
- 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.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, se sono sorvegliate o se sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i pericoli.
- 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. Il pannello di controllo (display) è stato coperto con una pellicola protettiva per motivi di trasporto. Rimuovere la pellicola.
4. Controllare che siano presenti tutte le parti.
5. 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 Visualizzazione della temperatura
2 Tasto con indicatore luminoso integrato
3 Visualizzazione del tempo di cottura
4 Tasto con indicatore luminoso integrato
5 Clip di fissaggio
6 Scatola di riscaldamento
7 Contrassegno MIN (quantità minima di acqua)
8 Contrassegno MAX (max. quantità acqua)
9 Alloggiamento del motore
10 Spia di alimentazione
11 Rotella per selezione modalità

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

- Porre la pentola in cui si desidera utilizzare l'apparecchio su una superficie antiscivolo, piana e resistente al calore.
- Assicurarsi che il dispositivo e i cavi principali non siano disposti su superfici calde o vicino fonti di calore (per esempio. fornelli, piastre elettriche).

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.
- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa correttamente installata.

Tasti di funzione

I tasti presenti sull'apparecchio sono tasti touch. Toccare delicatamente i tasti con un dito per eseguire il funzionamento.

Tasto	Descrizione della funzione
⏻	Accende / Spegne l'apparecchio / Avvia la fase di cottura; Avvia il tempo di cottura / ferma il procedimento Per spegnere l'apparecchio o terminare il processo, premere e tenere premuto il tasto ⏻ per un tempo approssimativo di 3 secondi.
⚙	Per selezionare l'impostazione successiva (Temperatura dell'acqua ⇨ Ora ⇨ Minuti)

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

Clip di fissaggio

Usare la clip per fissare la Pentola Sottovuoto su una padella adatta. La capacità padella deve essere compresa tra i 6 e i 15 litri. Al fine di fissare saldamente l'apparecchio alla pentola con la clip, assicurarsi che l'altezza padella sia di almeno 15 cm. (Vedere pagina 4, Fig. A)

Quantità dell'acqua

- In primo luogo collegare la Pentola Sottovuoto sulla padella e mettere dentro del cibo. Riempire la pentola con l'acqua fino al segno MAX indicato sull'apparecchio. Ciò assicura che le temperature impostate restino all'interno di +/- di 1 °C.
- L'alimento ben imbustato **deve sempre** essere coperto di acqua.
- Se il cibo non è stato coperto con un sacchetto sottovuoto, posizionare un peso (per esempio, un piatto) sul sacchetto.
- Quando il livello dell'acqua scende sotto il segno MIN, l'unità di protezione della temperatura si avvierà. Sentirete un suono e l'apparecchio si spegnerà. La notifica "EE 1" appare sul display. Pertanto, assicurarsi che il livello dell'acqua sia tra i segni MIN e MAX. Dopodiché il processo deve essere riavviato.

Selezionare il tempo di cottura

- 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

Guasto di potenza

Se l'alimentazione viene interrotta, il processo deve essere riavviato.

Uso

1. Fissare l'unità su una pentola adatta.
2. Porre degli alimenti confezionati nella pentola.
3. Versare dell'acqua calda nella pentola per ridurre il tempo di riscaldamento.
4. Premere il tasto ⏻ per accendere l'apparecchio. Avvertirete un suono e l'indicatore della temperatura inizierà a lampeggiare.
5. Usare il timer per impostare il tempo di cottura desiderato.
6. Confermare l'impostazione premendo il tasto ⚙. L'indicatore delle ore inizia a lampeggiare.
7. Usare la rotella di selezione per impostare l'ora.
8. Confermare l'impostazione premendo il tasto ⚙. L'indicatore dei minuti e il tasto di controllo ⏻ inizia a lampeggiare.
9. Usare la rotella di selezione per impostare i minuti.
10. Premere il tasto ⏻. La temperatura dell'acqua è visualizzata. L'apparecchio inizia a riscaldare l'acqua. La spia di accensione diventerà blu.
11. Quando la temperatura impostata viene raggiunta, sentirete due bip. La colonna nell'orologio e la spia di funzionamento iniziano a lampeggiare. Il timer del conto alla rovescia si avvia.
12. Si sente un beep allo scadere del tempo. La notifica "End" apparirà sul display. Il dispositivo si spegnerà automaticamente. Scollegare la spina di alimentazione.

Completare l'operazione prematuramente

- È possibile annullare l'operazione in qualsiasi momento. Tenere premuto il tasto ⏻ per circa 3 secondi.
- Staccare la spina dalla presa di corrente.

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.

SUGGERIMENTO:

- 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.

Se desiderate utilizzare cibi congelati o precotti, è necessario scongelare il cibo sottovuoto a 55 °C in una pentola usando la Pentola Sottovuoto. 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.

1. Mettere la pentola con l'apparecchio nella posizione in cui questi ultimi non verranno spostati o esposti a vibrazioni durante la preparazione di yogurt. 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. Posizionare i vasetti chiusi nella pentola con la Pentola Sottovuoto fissata.
5. Versare acqua calda nella pentola (massimo 45 °C).
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 il motore in acqua per effettuare la pulizia. 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.

Alloggiamento del motore

Pulire l'alloggiamento solo con un panno umido e uno spruzzo di detersivo liquido. Asciugare con un panno.

Scatola di riscaldamento

Per una pulizia a fondo staccare la scatola di riscaldamento.

1. Girare la scatola di riscaldamento verso "🔓" e rimuovere dall'alloggiamento motore (Vedere la pagina 4, Fig. B)
2. Pulire queste parti in una ciotola con acqua calda. Poi asciugare prima di montare di nuovo le parti.

NOTA:
Durante il montaggio, assicurarsi che il contrassegno ▲ sulla scatola di riscaldamento e il simbolo presente sull'alloggiamento del motore siano allineati l'uno sopra l'altro.

Decalcificazione

- Decalcificare l'apparecchio a intervalli regolari.
- Gli intervalli di decalcificazione dipendono dal grado di durezza dell'acqua e dalla frequenza dell'uso.
- Per cortesia non utilizzate aceto, ma piuttosto una delle sostanze decalcificanti comunemente in commercio a base di acido citrico. Per il dosaggio attenetevi alle indicazioni riportate sul prodotto.

1. Fissare l'apparecchio su una pentola adatta.
2. Riempire la pentola con acqua calda e aggiungere un prodotto anticalcare.
3. Impostare la temperatura e il timer come descritto nella sezione "Uso".
   - Impostare la temperatura massima.
   - Impostare il timer per un paio di minuti.
4. Ripetere il processo, se necessario, finché il calcare si è completamente sciolto.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come indicato.
- 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.
L'apparecchio si spegne prematuramente o l'unità di protezione della temperatura si avvi (EE !).	Il dispositivo è calcificato.	Decalcificare l'apparecchio come descritto.
	Il livello dell'acqua è sceso sotto il segno del livello MIN.	Riempire con acqua e riavviare il processo.

Dati tecnici

Modello: PC-SV 1126
Alimentazione rete: 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Alimentazione: 800 W
Classe di protezione: I
Grado di protezione contro i liquidi: IPX7*
Pompa di circolazione: 8 litri al minuto al massimo
Temperatura: 0 a 90 °C max.
Stabilità della temperatura: ± 0,1 °C
Altezza della padella adatta: 15 cm o più alta
Peso netto: ca. 1,18 kg

* Questo apparecchio è conforme a IPX7. Ciò significa che l'apparecchio è protetto dall'immersione temporanea.

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**
Illustrations A - B **4**
General Notes **41**
Special Safety Instructions for the Appliance **41**
Designated Use **43**
Unpacking the Appliance **43**
Overview of the Components / Delivery Scope **43**
Interesting Facts Concerning Sous Vide Cooking **43**
Vacuuming Food **43**
Application Instructions for the Appliance **43**
Location 43
Electric Connection 44
Function Buttons 44
Fastening Clip 44
Water Quantity 44
Selecting the Cooking Time 44
Power Failure 44
Use **44**
Complete Operation Prematurely 45
After Cooking **45**
Keeping Food Warm 45
Serve the Food Immediately 45
Storing of Cooked Food 45
Preparation of Yoghurt **45**
Interesting Facts about Yoghurt 45
Preparation of Yoghurt 45
Cleaning **46**
Motor Housing 46
Heater Box 46
Decalcification **46**
Storage **46**
Troubleshooting **46**
Technical Data **46**
Disposal **47**
Meaning of the “Dustbin” Symbol 47

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 the motor housing away from heat, direct sunlight, damp (never immerse in liquids), and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the motor housing 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.

- Always hold the appliance by the motor housing.

⚠ CAUTION:
Do not immerse the motor housing into water for cleaning. Please follow the instructions as stipulated in the chapter “Cleaning”.

- The pan in which you wish to use the appliance must be heat-resistant and stable in shape. Do **not** use any plastic containers.
- The water level must be between the MAX and MIN marks.
- Use the appliance only on a level work surface.
- Do not move the appliance and the pan and do not touch both during operation.
- **Only** operate the appliance if fully assembled.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote control system.
- Unplug the power plug before removing the appliance from water.
- Do not leave the unit unattended for hours at a time. Do not leave your home whilst the unit is in operation.
- Children are not allowed to use the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and 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.

PC-SV1126_IM NEW 20.05.19

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. The control panel (display) was covered in a protective film for transportation purposes. Remove this foil.
4. Check the scope of deliveries for completeness.
5. 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 Temperature display
2 Button ⚙ with integrated indicator light
3 Cooking time display
4 Button ⏻ with integrated indicator light
5 Fastening clip
6 Heater box
7 Marking MIN (minimum amount of water)
8 Marking MAX (maximum water quantity)
9 Motor housing
10 Power indicator light
11 Mode selector wheel

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

- Put the pan in which you want to use the appliance on a non-slip, flat 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).

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.
- Connect the device only to a correctly installed safety socket.

Function Buttons

The buttons on the appliance are touch keys. Gently touch the buttons with a finger to execute the function.

Button	Function description
⏻	Turn the appliance on / off / Start the heating phase; start the cooking time / stop the process To switch off the appliance or terminate the process, press and hold the button ⏻ for a time period of approx. 3 seconds.
⚙	To select the next setting (Water temperature ⇨ Hours ⇨ Minutes)

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

Fastening Clip

Use the clip to attach the Sous Vide cooker onto a suitable pan. The pan capacity should be between 6 and 15 liters. In order to securely attach the appliance to the pan with the clip, make sure that the pan height is at least 15 cm. (See page 4, Fig. A)

Water Quantity

- First attach the Sous Vide cooker onto the pan and put in the food. Fill up the pan with water to the MAX mark shown on the appliance. This ensures that the set temperatures are maintained within +/- 1 °C.
- The weld-sealed food **always must be** covered with water.
- If the food has not been covered with water due air bubbles, place a weight (e.g., plate) on the bag.
- When the water level drops below the MIN mark, the temperature protection unit starts up. A beep will be heard and the appliance will shut down. The notification "EE 1" appears on the display. Therefore, ensure that the water level is between the MIN and MAX marks. The process must be restarted after this.

Selecting the Cooking Time

- 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!**

– 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

Power Failure

If the power supply is interrupted, the process must be restarted.

Use

1. Attach the appliance onto a suitable pan.
2. Place the packaged food into the pan.
3. Pour warm water into the pan to reduce the heating time.
4. Press the ⏻ button to switch on the appliance. A beep is heard and the temperature indicator starts flashing.
5. Use the selector wheel to set the desired temperature.
6. Confirm your setting by pressing the ⚙ button. The hour display starts flashing.

7. Use the selector wheel to set the hours.
8. Confirm your setting by pressing the ⚙ button. The minute display and the ⏻ button control lamp start flashing.
9. Use the selector wheel to set the minutes.
10. Press the ⏻ button. The current water temperature is displayed. The appliance starts to heat the water. The power indicator lights blue.
11. When the set temperature is reached, you will hear two beeps. The colon in the clock time and the operation indicator lamp start flashing. The countdown timer starts up.
12. You hear a beep at the end of the time. The notification "End" appears in the display. The device will switch off automatically. Disconnect the plug from the mains.

Complete Operation Prematurely

- You can also previously cancel the operation at any time. Hold the ⏻ button pressed down for about 3 seconds.
- Disconnect the mains plug from the socket.

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 approx. 5 days.

If you wish to use frozen, already cooked food, you need to thaw the vacuum-sealed food at 55 °C in a pan using the Sous Vide cooker. 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.

1. Place the pot with the appliance in the location where these will not be moved or exposed to any vibration while preparing yogurt. 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. Place the closed jars in the pot with the attached Sous Vide cooker.
5. Pour warm water into the pan (max. 45 °C).
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 approx. 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 motor housing in water for cleaning in any case. 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.

Motor Housing

Clean the housing only with a damp cloth and a squirt of washing-up liquid. Dry with a cloth.

Heater Box

For thorough cleaning, please remove the heater box.

1. Turn the heater box towards "🔓" and remove from the motor housing. (See page 4, Fig. B)
2. Clean this part in a bowl of hot water. Then dry it before assembling this part again.

NOTE:
During assembly, make sure that the marking ▲ on the heater box and the symbol 🔒 on the motor housing are aligned on top of each other.

ENGLISH

Decalcification

- Descale the appliance at regular intervals.
- The frequency of the decalcifying operation depends on the hardness of the water and on how often the appliance is used.
- Please do not use vinegar but a commercially available decalcification agent on the basis of citric acid. Only use the quantities stated in the instructions.

1. Attach the appliance onto a suitable pan.
2. Fill up the pot with hot water and add a descaling agent.
3. Set the temperature and the timer as described in the "Use" section.
   - Set the maximum temperature.
   - Set the timer to a couple of minutes.
4. Repeat the process, as necessary, until the limescale has completely dissolved.

Storage

- Clean the device as described.
- 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 appliance switches off prematurely or the temperature protection unit starts up (EE 1).	The device is calcified.	Descale the appliance as described.
	The water level has dropped below the MIN level mark.	Fill up with water and restart the process.

Technical Data

Model: PC-SV 1126
Power supply: 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Power rating: 800 W
Protection class: I
Degree of protection against liquids: IPX7*
Circulation pump: 8 liters per minute at the most
Temperature: 0 to 90 °C max.
Temperature stability: ± 0,1 °C
Suitable pan height: 15 cm or higher
Net weight: approx. 1.18 kg

* This appliance complies with IPX7. This means that the appliance is protected against temporary submersion.

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
Ilustracje A - B 4
Ogólne uwagi 48
Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia .. 49
Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem 50
Wypakowanie urządzenia 50
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy 50
Interesujące fakty dotyczące gotowania Sous Vide 51
Pakowanie próżniowe żywności 51
Instrukcja użytkowania urządzenia 51
Lokalizacja 51
Połączenie elektryczne 51
Przyciski funkcji 51
Zacisk mocujący 51
Ilość wody 51
Wybór czasu gotowania 51
Zanik zasilania 52
Obsługa 52
Przedwczesne zakończenie pracy 52
Po ugotowaniu 52
Utrzymywanie żywności w stanie ciepłym 52
Podawać potrawę natychmiast po ugotowaniu 53
Przechowywanie ugotowanej żywności 53
Przygotowanie jogurtu 53
Co warto wiedzieć na temat jogurtu 53
Przygotowanie jogurtu 53
Czyszczenie 53
Obudowa silnika 54
Nagrzewnica 54
Odwapnianie 54
Przechowywanie 54
Eliminowanie usterek i zakłóceń 54
Dane techniczne 54
Warunki gwarancji 54
Usuwanie 55
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“ 55

Ogólne uwagi

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. Trzymać obudowę silnika z dala od gorąca, bezpośredniego nasłonecznienia, wilgoci (nigdy nie zanurzać w płynach) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli obudowa jest wilgotna lub mokra, 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.

- Zawsze trzymać urządzenie wyłącznie za obudowę silnika.

⚠ UWAGA:

Nie zanurzać obudowy w wodzie w celu czyszczenia. Prosimy przestrzegać instrukcji, jak określono w rozdziale „Czyszczenie".

- Naczynie, w którym chcemy korzystać z urządzenia musi być żaroodporne oraz stabilne. **Nie** korzystać z plastikowych pojemników.
- Poziom wody musi znajdować się pomiędzy linią MIN a MAX.
- Urządzenie powinno być używane wyłącznie na płaskiej powierzchni roboczej.
- Nie przenosić urządzenia ani garnka i nie dotykać obu podczas pracy.
- **Wyłącznie** pracować z całkowicie zamontowanym urządzeniem.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Wyciągnij wtyczkę zasilania z kontaktu przed wyjęciem urządzenia z wody.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru na kilka godzin. Nie wychodzić z domu, kiedy urządzenie pracuje.
- Dzieciom nie wolno korzystać z urządzenia.
- Czyszczenie ani konserwacja dozwolona dla użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

- To urządzenie mogą użytkować osoby z ograniczeniami fizycznymi, ruchowymi czy umysłowymi, z brakiem wiedzy czy doświadczenia, o ile są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 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. Panel kontrolny (wyświetlacz) został okryty warstwą ochronną w celach transportu. Usunąć tę folię.
4. Sprawdź, czy w dostarczonym opakowaniu znajdowały się wszystkie elementy.
5. 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 Wyświetlacz temperatury
2 Przycisk ⚙ z zintegrowanym wskaźnikiem świetlnym
3 Wyświetlacz czasu gotowania
4 Przycisk ⏻ z zintegrowanym wskaźnikiem świetlnym
5 Zacisk mocujący
6 Podgrzewacz
7 Znak MIN (minimalna ilość wody)
8 Znak MAX (maks. Ilość wody)
9 Obudowa silnika
10 Wskaźnik zasilania
11 Pokrętło wyboru trybu

PC-SV1126_IM NEW 20.05.19

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

- Ułożyć garnek, na którym chcemy użyć urządzenia na antypoślizgowej, płaskiej i żaroodpornej powierzchni.
- Należy pamiętać, aby urządzenie wraz z przewodem zasilania nigdy nie umieszczać na gorących powierzchniach czy w pobliżu źródeł ciepła (np. palenisko kuchenne, piekarnik).

Połączenie elektryczne

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

Przyciski funkcji

Przyciski na urządzeniu to przyciski dotykowe. Należy lekko palcem dotykać przyciski, aby uruchomić funkcję.

Przycisk	Opis funkcji
⏻	Włączanie / wyłączanie urządzenia / Początek fazy grzania; rozpoczęcie czasu gotowania / zatrzymanie procesu Aby wyłączyć urządzenie lub zakończyć proces, nacisnąć i przytrzymać przycisk ⏻ przez okres ok. 3 sekund.
⚙	Aby wybrać następne ustawienie (Temperatura wody ⇨ Godziny ⇨ Minuty)

Po włączeniu każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

Zacisk mocujący

Użyć zacisku do zamocowania Sous Vide na odpowiednim garnku Pojemność garnka powinna mieścić się między 6 a 15 litrów. Aby bezpiecznie umiejscowić urządzenie na garnku za pomocą zacisku sprawdzić, czy wysokość garnka wynosi co najmniej 15 cm. (patrz strona 4, Rys. A)

Ilość wody

- Najpierw zamontować Sous Vide na garnku i włożyć do środka jedzenie. Nalać wody do znaku MAX na urządzeniu. To zapewni utrzymywanie się temperatury w granicach + / - 1 °C.
- Żywność zamknięta w opakowaniu próżniowym **zawsze musi** być całkowicie zanurzona w wodzie.
- Jeśli jedzenie nie było zanurzone w wodzie z powodu pęcherzyków, ustawić odważnik (może być np. talerz) na torbie.
- Kiedy poziom wody spada poniżej znaku MIN uruchamia się urządzenie ochraniające. Słychać będzie sygnał typu beep, a urządzenie zamknie się. Powiadomienie „EE 1". pojawia się na wyświetlaczu Następnie sprawdzić, czy poziom wody mieści się między znakami MIN a MAX Proces należy po tym uruchomić ponownie.

Wybór czasu gotowania

- 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

Zanik zasilania

Jeśli przerwane jest zasilanie, proces należy ponownie uruchomić.

Obsługa

1. Zamontować urządzenie na odpowiednim garnku.
2. Umieścić w garnku żywność w opakowaniu.
3. Nalać ciepłej wody na garnek, aby zmniejszyć czas ogrzewania.
4. Nacisnąć ⏻, aby włączyć urządzenie. Słychać dźwięk, a wskaźnik temperatury zaczyna migać.
5. Za pomocą pokrętła, aby wybrać i ustawić temperaturę.
6. Potwierdź ustawienie, naciskając przycisk ⚙. Zacznie migać wskazanie godziny.
7. Za pomocą pokrętła, aby wybrać i ustawić temperaturę.
8. Potwierdź ustawienie, naciskając przycisk ⚙. Wyświetlacz minut oraz ⏻ wskaźnik kontrolny przycisku zaczyna migać.
9. Za pomocą pokrętła wybrać i ustawić minuty.
10. Nacisnąć przycisk ⏻. Wyświetla cię aktualna temperatura wody. Urządzenie zaczyna ogrzewać wodę. Zapala się kontrolka zasilania na niebiesko.
11. Kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, słychać dwa sygnały typu beep. Dwukropek na godzinie z zegara oraz wskaźnik pracy zaczynają migać. Uruchamia się timer odliczania.
12. Z chwilą upływu zadanego czasu słyszalny jest sygnał dźwiękowy. Powiadomienie „End“ pojawia się na wyświetlaczu. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Przedwczesne zakończenie pracy

- Można również wcześniej anulować pracę w każdym momencie. Przytrzymać przycisk ⏻ dociśnięty przez około 3 sekundy.
- Wyjąć wtyczkę z gniazda.

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.
- 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.

Jeśli chcemy użyć ugotowanej, lecz zamrożonej żywności, należy rozmrozić pakowane próżniowo porcje w temp. 55 °C na patelni za pomocą Sous Vide. 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.

1. Umieścić garnek z urządzeniem w lokalizacji, gdzie nie zostanie usunięty ani narażony na wibracje podczas przygotowywania jogurtu. 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. Umieścić zamknięte słoiki w garnku z dołączonym urządzenie Sous Vide.
5. Wlać ciepłej wody do naczynia (maks. 45 °C).
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.
- W żadnym wypadku nie zanurzać części silniczka w wodzie w celu czyszczenia. 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.

Obudowa silnika

Obudowę silnika czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości środka do mycia naczyń. Osuszyć szmatką.

Nagrzewnica

Do gruntownego czyszczenia zdjąć podgrzewacz.

1. Obrócić podgrzewacz w kierunku „ “ i zdjąć z obudowy silnika. (Patrz strona 4, Rys. A)
2. Myj tę część w misce z gorącą wodą. Następnie wysusz ją przed ponownym złożeniem.

i WSKAZÓWKA:

Podczas montażu sprawdzić, czy oznaczenia ▲ na podgrzewaczu oraz symbol na obudowie silnika są wyosiowane na samej górze.

Odwapnianie

- Usuwać kamień z urządzenia regularnie.
- Ilość osadzającego się kamienia zależy od stopnia twardości wody oraz częstotliwości używania urządzenia.
- Do odwapniania nie należy używać octu, lecz dostępne w sprzedaży środki do odwapniania na bazie kwasu cytrynowego. Dozować należy je według instrukcji używania.

1. Zamontować urządzenie na odpowiednim garnku.
2. Nalać gorącej wody do garnka i dodać środka do usuwania kamienia.
3. Ustawić temperaturę oraz timer, jak opisano w rozdziale „Obsługa“.
   - Ustawić temperaturę maksymalną.
   - Ustawić timer na kilka minut.
4. Powtórzyć proces, zgodnie z koniecznością aż do całkowitego rozpuszczenia osadu.

Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem.
- 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.
Urządzenie wyłącza się przedwcześnie lub urządzenie ochronne temperatury zaczyna (EE !).	Urządzenie jest zablokowane kamieniem.	Usuń kamień z urządzenia zgodnie z opisem.
	Poziom wody spadł poniżej poziomu MIN.	Nalać wody i ponownie rozpocząć proces.

Dane techniczne

Model: PC-SV 1126
Napięcie zasilające: 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Moc znamionowa: 800 W
Krótki czas pracy: I
Stopień ochrony przed cieczami: IPX7*
Pompa cyrkulacyjna: 8 litry na minutę, w większości
Temperatura: 0 do 90 °C max.
Stabilność temperatury: ± 0,1 °C
Odpowiednia wysokość garnka: 15 cm lub wyższa
Masa netto: ok. 1,18 kg

* To urządzenie jest zgodne z IPX7. Oznacza to, że urządzenie jest chronione przed chwilowym zanurzeniem.

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. Brzeska 1
45-960 Opole

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
Ábrák A - B 4
Általános megjegyzések 56
A készülékre vonatkozó speciális biztonsági előírások 57
Rendeltetésszerű használat 58
A készülék kicsomagolása 58
A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek 58
Érdekes tények a Sous Vide főzéssel kapcsolatban 58
Élelmiszer vákuumozása 59
Készülék felhasználási útmutató 59
A készülék elhelyezése 59
Elektromos csatlakozás 59
Funkciógombok 59
Rögzítőcsipesz 59
Vízmennyiség 59
Főzési idő kiválasztása 59
Áramkimaradás 60
Kezelés 60
Üzemeltetés idő előtti befejezése 60
Főzés után 60
Étel melegen tartása 60
Étel azonnali felszolgálása 60
Főtt étel tárolása 60
Joghurt készítése 61
Tudnivalók a joghurtról 61
Joghurt készítése 61
Tisztítás 61
A motor burkolata 61
A hevítőtartály 61
Vízkőmentesítés 61
Tárolás 62
Hibaelhárítás 62
Műszaki adatok 62
Hulladékkezelés 62
A „kuka” piktogram jelentése 62

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 a motorburkolatot erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (soha ne mártsa folyadékba), valamint óvja az éles, hegyes felületektől. Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a motorburkolat párás 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.

- Mindig a motorburkolatnál fogja meg a készüléket.

⚠ VIGYÁZAT:

Ne merítse vízbe a motorburkolatot tisztítás során. Kövesse a „Tisztítás” részben megadott utasításokat.

- A készüléket kizárólag hőálló és alaktartó edényben használja. **Ne** használja műanyag edényekben.
- A vízszint a MIN és MAX jelölés között legyen.
- A készüléket egyenletes munkafelületen használja.
- Működés közben ne mozgassa és ne érintse meg se a készüléket, se az edényt.
- A készüléket **kizárólag** teljesen összeszerelt állapotban használja.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- Húzza ki az aljzatból a dugaszt mielőtt a készüléket eltávolítaná a vízből.
- Ne hagyja órákra felügyelet nélkül a készüléket. Ne menjen el otthonról, ha a készülék működik.
- Gyermekek nem használhatják a készüléket.
- A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik gyermekek.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.
- Gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- A készüléket korlátozott fizikai és mentális képességekkel, valamint kevés tapasztalattal és tudással rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, illetve amennyiben megfelelő tájékoztatást

kaptak a készülék biztonságos használatáról és megértették az esetleges kockázatokat.

- 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. A kezelőpanelt (kijelző) védőfóliával vonták be a szállítás céljából. Távolítsa el ezt a fóliát.
4. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e.
5. 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 Hőmérséklet kijelző
2 ⚙ gomb beépített jelzőfénnyel
3 Főzési idő kijelző
4 ⏻ gomb beépített jelzőfénnyel
5 Rögzítőcsipesz
6 Hevítőtartály
7 MIN jelzés (minimális vízmennyiség)
8 MAX jelzés (max. vízmennyiség)
9 A motor burkolata
10 Áramellátás jelzőlámpa
11 Üzemmódválasztó forgógomb

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.
- 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 készülékkel használni kívánt edényt csúszásmentes, sima és hőálló felületre.
- Ügyeljen rá, hogy a készülék és a hálózati kábel ne legyen forró felületekre vagy hőforrások közelébe helyezve (pl. tűzhely, főzőlap).

Elektromos csatlakozás

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

Funkciógombok

A készüléken található gombok érintőgombok. Az ujjával óvatosan érintse meg a gombokat az adott funkció végrehajtásához.

Gomb	Funkció leírása
⏻	A készülék be- / kikapcsolása / A melegítési fázis indítása; főzési idő indítása / folyamat leállítása Amennyiben ki kívánja kapcsolni a készüléket, vagy le kívánja állítani az aktuális folyamatot, tartsa hozzávetőleg 3 másodpercig lenyomva a ⏻ gombot.
⚙	A következő beállítási menüpont kiválasztása (Vízhőmérséklet ⇨ Óra ⇨ Perc)

Bekapcsolás után minden gomb megnyomását egy sípolás követi.

Rögzítőcsipesz

A csipesz használatával rögzítse a Sous Vide főzőkészüléket egy megfelelő edényre. Az edénynek 6 és 15 liter közötti űrtartalommal kell rendelkeznie. Ahhoz, hogy a készüléket a csipesszel biztonságosan rögzíteni tudja, gondoskodjon arról, hogy az edény oldalfalmagassága legalább 15 cm legyen. (Lásd a 4.oldal A. ábráját)

Vízmennyiség

- Először a Sous Vide főzőkészüléket rögzítse az edényhez, majd ezt követően helyezze az élelmiszert az edénybe. Töltse fel az edényt vízzel a készüléken található MAX jelzésig. Ez biztosítja, hogy a hőmérséklet a beállított hőmérsékletérték +/- 1 °C-os tartományában maradjon.
- A lezárt ételt mindig **be kell** fedni vízzel.
- Amennyiben az élelmiszert légbuborékok miatt nem lepi el a víz, helyezzen súlyt (pl. tányért) a tasakra.
- Amennyiben a vízszint a MIN jelzés alá esik, bekapcsol a hőmérséklet-szabályozó egység. Ekkor sípoló hang hallható és a készülék kikapcsol. A „EE !“ üzenet jelenik meg a kijelzőn. Ezért ügyeljen arra, hogy a víz szintje mindig a MIN és MAX jelzés közé essen. Ezt követően újra kell kezdeni a folyamatot.

Főzési idő kiválasztása

- 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

Áramkimaradás

Amennyiben megszakad az áramellátás, az adott folyamatot újra kell indítani.

Kezelés

1. Rögzítse a készüléket egy megfelelő edényre.
2. Helyezzen csomagolt élelmiszert az edénybe.
3. A hevítési idő csökkentése érdekében töltsön meleg vizet az edénybe.
4. Nyomja meg a ⏻ gombot a készüléken. Sípoló hang hallható, és a hőmérséklet kijelző villogni kezd.
5. A forgógomb segítségével állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
6. Választását a ⚙ gomb lenyomásával erősítheti meg. Az óra érték villogni kezd.
7. A forgógomb segítségével állítsa be a kívánt értéket.
8. Választását a ⚙ gomb lenyomásával erősítheti meg. A perc érték és a ⏻ gomb jelzőfénye villogni kezd.
9. A forgógomb segítségével állítsa be a kívánt percértéket.
10. Nyomja meg a ⏻ gombot. Az aktuális vízhőmérséklet jelenik meg. A készülék elkezdi melegíteni a vizet. Az áramellátás jelzőlámpája kék fénnyel világít.
11. A beállított hőmérséklet elérésekor két sípoló hangot hall. A kijelzett időpontban található kettőspont és az üzemjelzőlámpa villogni kezd. A visszaszámláló elindul.
12. Az idő lejártakor sípolások hallhatók. Az „End“ üzenet jelenik meg a képernyőn. A készülék automatikusan kikapcsol. Húzza ki a hálózati kábel dugaszát az aljzatból.

Üzemeltetés idő előtti befejezése

- A működést azonban bármikor megszakíthatja korábban is. Tartsa lenyomva a ⏻ gombot hozzávetőleg 3 másodpercig.
- Húzza ki a hálózati kábel dugaszát az aljzatból.

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.

Amennyiben fagyasztott főtt ételt kíván felhasználni, a vákuumtasakba csomagolt élelmiszert 55 °C-on a Sous Vide főzőkészülék segítségével kell felolvasztania. 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.

1. Helyezze a készüléket és a vele használt edényt olyan helyre, ahol nem mozgatják, illetve nem teszik ki rázkódásnak a joghurtkészítés alatt. 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 üvegeket a Sous Vide főzővel használt edénybe.
5. Öntsön meleg (legfeljebb 45 °C-os) vizet az edénybe.
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.
- A tisztításhoz semmilyen körülmények között ne merítse vízbe a motorburkolatot. Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:
- Ne használjon drótkefét vagy egyéb súroló eszközt.
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószert.

A motor burkolata

Egy nedves ruhával és egy kis adag mosogatószerrel tisztítsa meg a burkolatot. Egy ruhával szárítsa meg.

A hevítőtartály

Az alapos tisztításhoz vegye le a hevítőtartályt.

1. Fordítsa el a tartályt a „🔓“ felé, majd vegye le a motorburkolatról (lásd a 4.oldal B. ábráját).
2. Ezt a részt tisztítsa meleg vizes edényben. A visszaszerelés előtt szárítsa meg.

MEGJEGYZÉS:
Az összeszerelés során ellenőrizze, hogy a hevítőtartályon található ▲ jelölés és a motor burkolatán található 🔒 szimbólum egymás fölé essen.

Vízkőmentesítés

- Rendszeresen vízkőmentesítse a készüléket.
- Az, hogy milyen gyakran kell a készüléket vízkőtleníteni, függ a víz keménységi fokától és a használat gyakoriságától.
- Ne használjon ecetet, hanem valamilyen a kereskedelemben kapható citromsav alapú vízkőoldót. Adagolja az útmutatás szerint.

1. Rögzítse a készüléket egy megfelelő edényre.
2. Töltse meg az edényt forró vízzel, és adja hozzá a vízkőoldószert.
3. Állítsa be a hőmérsékletet és az időzítőt a „Kezelés” fejezetben leírtaknak megfelelően.
   - Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
   - Az időzítőn állítson be néhány percet.
4. Ezt az eljárást addig ismételje, amíg a vízkő teljesen fel nem oldódik.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak alapján.
- 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 készülék idő előtt kikapcsol, vagy elindul a hőmérséklet-szabályozó egység (EE 1).	A készülék vízköves.	A korábban leírtak szerint vízkőmentesítse a készüléket.
	A vízszint a MIN jelzés alá esett.	Töltse fel vízzel, és kezdje újra a folyamatot.

Műszaki adatok

Modell: ..... PC-SV 1126
Feszültségellátás: ..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Névleges teljesítmény: ..... 800 W
Védelmi osztály: I
Folyadékok elleni védelem szintje: IPX7*
Keringtető szivattyú: ..... legfeljebb 8 liter percenként
Hőmérséklet: ..... 0-tól max 90°C-ig
Hőmérséklet-stabilitás: ..... ± 0,1 °C
Megfelelő edényfalmagasság: ..... 15 cm vagy több
Nettó súly: ..... kb. 1,18 kg

* Ez a készülék megfelel az IPX7 előírásainak. Azt jelzi, hogy a készülék ellenáll az ideiglenes vízbemerítésnek.

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
Иллюстрации A - B 4
Общая информация 63
Специальные указания по технике безопасности при пользовании этим прибором 64
Назначение 65
Распаковка устройства 65
Обзор деталей прибора / Комплект поставки 65
Интересные факты о технологии приготовления блюд «су-вид» 66
Вакуумирование пищи 66
Инструкции по применению оборудования 66
Расположение 66
Подключение 66
Функциональные кнопки 66
Зажим для крепления 66
Объем воды 66
Выбор времени приготовления 67
Аварийное отключение электричества 67
Порядок работы 67
Преждевременное завершение работы 67
После приготовления 68
Подогрев продуктов 68
Немедленная подача блюда 68
Хранение приготовленной пищи 68
Приготовление йогурта 68
Интересные факты о йогурте 68
Приготовление йогурта 68
Чистка 69
Корпус двигателя 69
Корпус нагревателя 69
Удаление накипи 69
Хранение 69
Устранение неисправностей 69
Технические данные 70

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. Не подвергайте корпус двигателя воздействию источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги (никогда не погружайте в жидкости) и острых предметов. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если корпус двигателя станет влажным или мокрым, немедленно отключите его от сети.
- 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 запрещается.
- 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!**

PC-SV1126_IM NEW 20.05.19

Специальные указания по технике безопасности при пользовании этим прибором

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск получения ожогов!

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

- Всегда берите прибор только за корпус двигателя.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Во время чистки запрещается погружать корпус двигателя в воду. Выполняйте инструкции, приведенные в главе «Чистка».

- Форма, в которой планируется использовать прибор, должна быть жаропрочной и устойчивой. Использовать пластмассовую посуду **запрещено**.
- Уровень воды должен находиться между метками MIN и MAX.
- Устанавливайте прибор только на ровную поверхность.
- Не двигайте устройство и форму и не прикасайтесь к ним во время эксплуатации.
- Используйте прибор **только** в полностью собранном виде.
- Не управляйте устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Перед удалением из устройства воды извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Не оставляйте прибор работающим без наблюдения на длительное время. Не уходите из дома, пока работает кондиционер.
- Детям запрещено использовать прибор.
- Чистка и обслуживание прибора не должны проводиться детьми.

PC-SV1126_IM NEW 20.05.19

- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.
- Детям не разрешается играть с устройством.
- Этот прибор может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или прошли инструктаж в отношении безопасного использования прибора и понимают связанные с ним опасности.
- 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. На панель управления (дисплей) для транспортировки нанесена защитная пленка. Снимите эту пленку.
4. Убедитесь, что в коробке есть весь комплект поставки.
5. 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 Дисплей температуры
2 Кнопка ⚙ со встроенной индикаторной лампочкой
3 Дисплей времени приготовления
4 Кнопка ⏻ со встроенной индикаторной лампочкой
5 Зажим для крепления

6 Корпус нагревателя
7 Отметка MIN (минимальный объем воды)
8 Отметка MAX (максимальный уровень воды)
9 Корпус двигателя
10 Индикаторная лампочка электропитания
11 Колесико выбора режима

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 швов 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 форму, в которой вы хотите использовать прибор, на нескользкую, ровную 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).

Подключение

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

Функциональные кнопки

Кнопки на устройстве сенсорные. Для выполнения функций слегка касайтесь кнопок пальцем.

Кнопка	Описание функции
⏻	Включить или выключить прибор / Запуск фазы нагрева; запуск времени приготовления / остановка процесса Для отключения прибора или прекращения процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку ⏻ в течение прим. 3 секунд.
⚙	Для выбора следующей настройки (Температура воды ⇨ Часы ⇨ Минуты)

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

Зажим для крепления

Используйте зажим для крепления Су-вида на подходящей форме. Емкость формы должна составлять от 6 до 15 литров. Чтобы надежно закрепить прибор на форме с помощью зажима, убедитесь в том, что высота формы составляет не менее 15 см. (См. Страницу 4, Рис. A)

Объем воды

- Сначала закрепите Су-вид на форме, затем положите туда пищу. Наполните форму водой до отметки MAX, указанной на приборе. Благодаря этому установленная температура сможет поддерживаться в пределах +/- 1 °C.
- Продукты в запаянных пакетах **должны всегда** быть покрыты водой.
- Если пища не покрыта водой из-за пузырьков воздуха, поместите на пакет груз (например, тарелку).

- Если уровень воды упадет ниже отметки MIN, запустится устройство тепловой защиты. Раздастся гудок, и прибор отключится. На дисплее появится предупреждение: «EE 1». Поэтому обеспечьте, чтобы уровень воды был между отметками MIN и MAX. После этого необходимо перезапустить процесс.

Выбор времени приготовления

- 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

Аварийное отключение электричества

В случае нарушения электроснабжения процесс приготовления необходимо начать заново.

Порядок работы

1. Закрепите прибор на подходящей форме.
2. Положите в форму упакованную в пакет пищу.
3. Налейте в форму теплую воду для снижения времени разогрева.
4. Нажмите кнопку ⏻, чтобы включить прибор. Раздастся гудок, и начнет мигать индикатор температуры.
5. Для настройки необходимой температуры используйте колесико выбора режима.
6. Подтвердите настройку нажатием на кнопку ⚙. Начнет мигать отображение часов.
7. Для настройки часов используйте колесико выбора режима.
8. Подтвердите настройку нажатием на кнопку ⚙. Начнет мигать отображение минут и контрольная лампочка кнопки ⏻.
9. Для настройки минут используйте колесико выбора режима.
10. Нажмите на кнопку ⏻. Отобразится текущая температура воды. Су-вид начнет нагревать воду. Индикатор электропитания загорится синим светом.
11. Когда будет достигнута заданная температура, раздастся два гудка. Начнет мигать двоеточие в отображаемом времени и индикаторная лампочка работы. Запустится таймер обратного отсчета.
12. По окончании установленного времени прозвучит сигнал. На дисплее появится предупреждение: «End». Су-вид отключится автоматически. Выдерните вилку из розетки.

Преждевременное завершение работы

- Также в любое время можно преждевременно прекратить работу. Удерживайте нажатой кнопку ⏻ в течение около 3 секунд.
- Выньте вилку из розетки.

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.

Если вы хотите использовать замороженную, уже приготовленную пищу, необходимо разморозить продукт в вакуумной упаковке при температуре 55 °C в форме с помощью Су-вида. 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.

1. Поставьте форму с прибором в такое место, где они останутся неподвижными и не будут подвергаться вибрациям во время приготовления йогурта. 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 форму с закрепленным Су-видом.
5. Налейте в форму теплую воду (макс. 45 °C).
6. Выполняйте операции с су-видом как описано выше.
   - Установите температуру 45 °C.
   - Установите таймер на 12 часов.

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.
- Ни в коем случае не погружайте моторный отсек в воду для очистки. 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.

Корпус двигателя

Кожух следует чистить только с помощью влажной ткани, добавив немного жидкости для мытья посуды. Вытрите насухо ветошью.

Корпус нагревателя

Для основательной чистки корпус нагревателя необходимо снять.

1. Поверните корпус нагревателя в направлении «🔓» и удалите его с корпуса двигателя. (См. Страницу 4, Рис. B)
2. Промойте эту часть в емкости с горячей водой. После этого высушите ее и установите снова.

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:

Во время сборки проверьте, чтобы маркировка ▲ на корпусе нагревателя и символ 🔒 на корпусе двигателя были на одной линии друг над другом.

Удаление накипи

- Регулярно удаляйте накипь с прибора.
- Периодичность удаления накипи зависит от жесткости применяемой воды и частоты пользования прибора.
- Не используйте уксус; пользуйтесь имеющимися в продаже средствами для удаления накипи на основе лимонной кислоты. Дозируйте, пожалуйста, в соответствии с указаниями фирмы-изготовителя.

1. Закрепите прибор на подходящей форме.
2. Заполните форму горячей водой и добавьте средство для удаления накипи.
3. Установите температуру и таймер, как описано в разделе «Порядок работы».
   - Задайте максимальную температуру.
   - Установите таймер на пару минут.
4. При необходимости повторяйте процесс до тех пор, пока известковый налет полностью не растворится.

Хранение

- Почистите устройство в соответствии с описанием.
- 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.
Прибор преждевременно отключается или запускается устройство тепловой защиты (EE !).	Прибор покрыт накипью.	Удалите с прибора накипь в соответствии с указаниями.
	Уровень воды опустился ниже отметки уровня MIN.	Заполните водой и перезапустите процесс.

РУССКИЙ

Технические данные

Модель: ..... PC-SV 1126
Электропитание: ..... 220 - 240 В~, 50 / 60 Гц
Номинальная мощность: ..... 800 Вт
Класс защиты: I
Степень защиты от жидкостей: IPX7*
Циркуляционный насос: ..... 8 литров в минуту макс.
Температура: ..... от 0 до 90°C макс.
Температурная стабильность: ..... ± 0,1 °C
Подходящая высота формы: ..... 15 см или выше
Вес нетто: ..... прибл. 1,18 кг

* Продукт имеет степень защиты IPX7. Это означает, что прибор защищен от временного погружения в воду.

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.

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.

ملاحظة:

- 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 تغمر جزء المحرك في الماء في أي حالة لتنظيفه. 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.

الإسكان السيارات

نظف الغلاف بقطعة قماش مبللة فقط واستخدم بخاخة تحتوي على سائل تنظيف.جففه بقطعة قماش.

المسخِّن

عند تنظيف الجهاز، يرجى إزالة صندق المسخِّن.

1. أدِر المسخِّن نحو "🔓" وأزله من مبيت المحرك. (انظر الصفحة 4، الشكل B)
2. نظِّف هذا الجزء في وعاء من الماء الساخن ثم جففه قبل تركيب هذا الجزء مرة أخرى.

ملاحظة:

عند التجميع، تأكد من تقابل العلامة ▲ الموجودة على المسخِّن مع الرمز 🔒 الموجود على مبيت المحرك.

إزالة التكلس

- أزل الترسبات المتراكمة على الجهاز بصورة دورية.
- يعتمد تكرار عملية إزالة التكلس على درجة عسر الماء ومرات استخدام الجهاز.
- يُرجى عدم استخدام الخل لكن يمكن استخدام سائل إزالة تكلس ذو قاعدة حامضية. استخدم فقط الكميات المذكورة في التعليمات.

1. اشبك الجهاز بآنية الطهو المناسبة.
2. املأ الوعاء بالماء الساخن ثم ضع المادة الخاصة بإزالة الترسبات.
3. اضبط درجة الحرارة والوقت كما هو موضح في قسم "الاستخدام".
   - اضبط درجة الحرارة القصوى.
   - اضبط الوقت لدقيقتين.
4. عند الضرورة، أعد العملية مرة أخرى حتى تلاشي الترسبات.

التخزين

- نظف الجهاز كالموصوف.
- 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 قاطع الدائرة الرئيسية.
توقف الجهاز عن العمل قبل الأوان أو بدأ عمل وحدة حفظ درجة الحرارة (EE !).	يوجد تكلسات في الجهاز.	أزل الترسبات المتراكمة على الجهاز كما هو موضح.
	انخفاض مستوى الماء دون علامة MIN.	املأ الماء وأعد بدء العمل.

البيانات الفنية

الطراز: PC-SV 1126

مزود الطاقة: 220 - 240 فولت~ 60/50 هرتز

استهلاك الطاقة: 800 واط

فئة الحماية: I

درجة الحماية من السوائل: IPX7*

مضخة الدوران: 8 لترات في الدقيقة على الأكثر.

درجة الحرارة: 0 إلى 90 درجة مئوية بحد أقصى

استقرار درجة الحرارة: ±0,1 درجة مئوية

ارتفاع آنية الطهو المناسب: 15 سم أو أكثر

الوزن الصافي: تقريبًا 1,18 كجم

* يتوافق هذا الجهاز مع IPX7. يعني ذلك أن الجهاز محمي ضد الغمر في الماء لفترة مؤقتة.

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.

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

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

انقطاع التيار الكهربائي

يجب إعادة بدء العملية عند انقطاع التيار الكهربائي.

الاستخدام

1. اشبك الوحدة بآنية الطهو المناسبة.
2. ضع الأطعمة المغلفة في آنية الطهو.
3. اسكب الماء الدافئ في آنية الطهو لتقليل مدة التسخين.
4. اضغط على زر ⏻ لإعادة تشغيل الجهاز. وعندها ستسمع صوتًا منبهًا وسيبدأ مؤشر درجة الحرارة بالوميض.
5. استخدم عجلة الاختيار لتحديد درجة الحرارة المناسبة.
6. قم بتأكيد الضبط الذي اخترته بالضغط على زر ⚙. وعندها سيبدأ مؤشر الساعة بالوميض.
7. استخدم عجلة الاختيار لتحديد الساعات المناسبة.
8. قم بتأكيد الضبط الذي اخترته بالضغط على زر ⚙. سيبدأ مؤشر الدقائق وضوء التحكم الخاص بزر ⏻ بالوميض.
9. استخدم عجلة الاختيار لتحديد الدقائق المناسبة.
10. اضغط على زر البدء ⏻ لتظهر أمامك درجة حرارة المياه الحالية، ويبدأ الجهاز بتسخينها. يضيء مؤشر التشغيل باللون الأزرق.
11. عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، سيصدر الجهاز صوتًا منبهًا مرتين. ستبدأ كل من النقطتان الرأسيتان في الساعة إلى جانب ضوء المؤشر بالوميض. يبدأ العد التنازلي.
12. ستسمع صوت رنين. سيظهر الإشعار "EE" على الجهاز. انزع القابس من المقبس. يغلق الجهاز تلقائيًا.

انتهاء العملية قبل أوانها

- يمكنك أيضًا إيقاف التشغيل مسبقًا في أي وقت. اضغط مع الاستمرار على الزر ⏻ لأسفل لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا.
- افصل قابس الكبل الرئيس من المقبس.

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.

إذا كنت ترغب باستخدام أطعمة مجمدة مطهوة مسبقًا، سيتعين عليك تذويب الطعام محكم الإغلاق عند درجة حرارة 55° مئوية في آنية باستخدام طباخ السو فيد. 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.

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.

1. ضع الآنية مع الجهاز في موضع ثابت لا يمكن تحريكه أو تعريضه للاهتزازات عند تحضير 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 الآنية مع طباخ السو فيد المثبت.
5. اسكب الماء الدافئ في الآنية (°45 بحد أقصى).
6. شغل وعاء الطهو بأسلوب سو فيد حسب الوصف أعلاه.
   - اضبط درجة الحرارة على 45 مئوية.
   - اضبط المؤقت على 12 ساعة.

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 آنية الطهو التي ترغب باستعمال الجهاز فيها على سطح مستو وغير منزلق ومقاوم للحرارة.
- احرص على ألا يوضع الجهاز أو الأسلاك الكهربائية على سطح ساخن أو بالقرب من مصادر الحرارة (مثل الطبّاخ أو الفرن).

التوصيل الكهربا

- قبل أدخال قابس الكهرباء فى المخرج، تأكد أن الفولتيه الرئيسية التى ستستخدم توافق الجهاز. يمكنك إيجاد المعلومات المطلوبة على لوحة الإسم.
- أوصل الجهاز فقط للقابس الصحيح المركب بأمان.

أزرار التحكم

تعمل أزرار الجهاز باللمس. المس الأزرار بلطف لتنفيذ الوظيفة التي ترغب بها.

الزر	وصف الوظيفة
⏻	تشغيل / إيقاف الجهاز / بدء مرحلة التسخين، بدء مدة الطهو / إيقاف العملية لإيقاف تشغيل الجهاز أو إيقاف العملية، المس الزر ⏻ دون أن تتركه نحو 3 ثوانٍ.
⚙	لاختيار الإعدادات التالية (درجة حرارة الماء ⇦ ساعات ⇦ دقائق)

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

مشبك التثبيت

استخدم مشبك التثبيت لربط طباخ السو فيد في آنية الطهو المناسبة. يجب أن تتراوح سعة الآنية بين 6 إلى 15 لترًا. لأمان ربط الجهاز بالآنية باستخدام المشبك، احرص على ألا يقل ارتفاع المقلاة عن 15 سم. (انظر الصفحة 4، الشكل A)

كمية المياه

- قبل كل شيء، ثبت طباخ السو فيد بآنية الطهو وضع الطعام فيها. املأ الآنية بالماء حتى تصل علامة MAX الموجودة على الجهاز. يضمن هذا الأمر المحافظة على درجات الحرارة ضمن + / - 1 درجة مئوية.
- **يجب** غمر الطعام محكم الإغلاق بالماء **دائمًا**.
- في حال عدم غمر الماء للطعام بسبب فقاعات الهواء، ضع وزنًا (صحن مثلاً) على الكيس.
- تعمل وحدة حفظ درجة الحرارة عندما ينخفض مستوى المياه دون علامة MIN. وعندها، سيصدر الجهاز صوتًا منبهًا ثم سيتوقف عن العمل. وسيظهر الإشعار "EE 1" على الجهاز. ولهذا السبب، تأكد دائمًا من بقاء مستوى المياه بين علامتي MIN و MAX. يجب إعادة بدء العملية من جديد بعد ذلك.

اختيار مدة الطهو

- 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 الحرارة** 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

- يجب أن يكون مستوى الماء بين علامتي MAX وMIN.
- استخدم الجهاز فقط على سطح مستو.
- لا تحرك الجهاز وآنية الطهو ولا تلمسهما عند الاستخدام.
- لا تستخدم الجهاز **إلا** عند تجميعه كاملاً.
- لا تشغل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- افصل قابس التيار قبل إزالة الجهاز من الماء.
- لا تترك الوحدة دون مراقبة لساعات في المرة الواحدة. لا تغادر المنزل أثناء تشغيل الوحدة.
- لا يُسمح للأطفال باستخدام الجهاز.
- ويجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.
- لا تترك **الأطفال** يعبثون بالجهاز.
- يستطيع الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز، في حال تم الإشراف عليهم أو وجهت إليهم تعليمات بخصوص الاستخدام الآمن للجهاز وفهم المخاطر التي قد تنجم عنه.
- 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.

الأستخدام المميز

صنع الجهاز لأغراض الاستخدام المنزلي حصرًا، **ولا** 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. تغطى لوحة التحكم (الشاشة) بغلاف واقٍ عند نقله. أزل هذا الغلاف.
4. أفحص كل نطاقات التسليمات لأكتمالها.
5. 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 إظهار درجة الحرارة
2 الزر ⚙ مع مؤشر ضوئي متكامل
3 إظهار مدة الطهي
4 الزر ⏻ مع مؤشر ضوئي متكامل
5 مشبك للتثبيت
6 المسخّن
7 إشارة MIN (الحد الأدنى من الماء)
8 إشارة MAX (علامة الحد الأقصى)
9 الإسكان السيارات
10 ضوء مؤشر الطاقة
11 عجلة اختيار الوضعية

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

ملاحظة: يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

المحتويات

نظرة عامة على المكونات 3
أشكال توضيحية A - B 4
تعليمات عامة 75
تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز 75
الأستخدام المميز 74
فض الجهاز 74
نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم 74
حقائق مثيرة حول أسلوب "سو فيد" في الطهو 73
التفريغ 73
تطبيق التعليمات لاستخدام الجهاز 73
المكان 73
التوصيل الكهربا 73
أزرار التحكم 73
مشبك التثبيت 73
كمية المياه 73
اختيار مدة الطهو 73
انقطاع التيار الكهربائي 72
الاستخدام 72
انتهاء العملية قبل أوانها 72
بعد الطهو 72
المحافظة على الطعام دافئًا 72
تقديم الطعام على الفور 72
تخزين الطعام المطبوخ 72
تحضير اللبن 72
حقائق مثيرة عن اللبن 72
تحضير اللبن 72
التنظيف 71
الإسكان السيارات 71
المسخّن 71
إزالة التكلس 71
التخزين 71
استكشاف الأخطاء وإصلاحها 71
البيانات الفنية 71

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. أبقِ مبيت المحرك بعيدًا عن الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تضعها في السوائل أبدًا) والحواف الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. افصل مبيت المحرك فورًا في حال تعرضه للرطوبة أو البلل.
- 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:
أثناء التشغيل وبعده، ستكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة جدًا.

- أبقِ الجهاز في مبيت المحرك دائمًا.

تنبيه:
لا تغمر مبيت المحرك في الماء لتنظيفه. يُرجى اتباع التعليمات الواردة في الفصل "التنظيف".

- يجب أن تكون آنية الطهو التي ترغب باستخدام الجهاز فيها مقاومة للحرارة وذات شكل مستوٍ. **لا** تستخدم أي أوعية بلاستيكية.

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 1126

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-germany.de

PROFI COOK®

Internet: www.proficook-germany.de
Made in P.R.C.

Stand 05/2019