



Sous-Vide-Stab

10030542 10032670 10032671

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Sicherheitshinweise

- Berühren Sie keine heißen Oberflächen oder heißes Wasser. Benutzen Sie die Bedienelemente.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von vakuumierten Lebensmitteln.
- Tauchen Sie nicht das gesamte Gerät unter Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Vermeiden Sie so einen Stromschlag.
- Wenn bei der Benutzung des Gerätes Kinder in der Nähe sind, ist strenge Aufsicht geboten.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Zubehör anbringen oder abnehmen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion hatte oder auf eine Weise beschädigt wurde. Schicken Sie in dem Fall das Gerät beim Kundendienst ein.
- Zubehör, das vom Hersteller nicht empfohlen wird, darf nicht verwendet werden. Es kann zu Verletzungen kommen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen.
- Nicht neben einen Gasbrenner, ein elektrisches Heizgerät oder einen Ofen stellen.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel. Benutzen Sie einen geerdeten Anschluss.
- Benutzen Sie das Gerät nur in Wasser. Halten Sie den Wasserpegel zwischen den Markierungen für „Min“ und „Max“. Verwenden Sie das Gerät zu keinem anderen als dem bestimmten Zweck.
- Halten Sie das Gerät trocken. Verwenden Sie das Gerät nur, wenn die Wasserhöhe zwischen „Min“ und „Max“ liegt. Nur der Heizstab mit der Pumpe darf unter Wasser getaucht werden. Tauchen Sie das Netzkabel und den oberen Teil des Gerätes mit dem Motorblock nicht unter. Wenn das Gerät eingetaucht wurde, ziehen Sie den Netzstecker und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät woanders hin bewegen, es reinigen und wenn Sie es nicht verwenden. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es in die Hand nehmen oder aufbewahren.
- Verwenden Sie das Gerät in einer sicheren Haushaltsumgebung. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in der Nähe von explosiven oder brennbaren Stoffen.
- Achtung, umgewälztes Wasser kann sehr heiß sein. Verwenden Sie einen Untersetzer, um Ihre Arbeitsplatte vor dem Topf zu schützen, das mit dem Gerät verwendet wurde. Verwenden Sie Zangen das Gargut aus dem Wasserbad zu nehmen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Gerät einmal ins Wasser gefallen ist, das Gerät beschädigt ist, Fehlfunktionen aufweist oder der Netzstecker oder das Netzkabel in irgendeiner Weise beschädigt ist. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Kontakt. Der Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
- Decken Sie das Wasserbad ab. Durch das Abdecken mit der Frischhaltefolie können Sie Energie sparen. Decken Sie jedoch keine Teile des Gerätes mit der Folie ab.

Bedienung

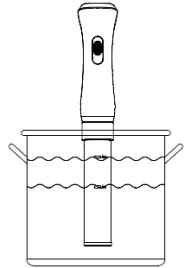
Vakuulgaren (Sous-vide)

Beim Sous-vide- bzw. Vakuulgaren schweißen Sie die Lebensmittel in einem Kunststoffbeutel ein und garen sie bei niedrigen Temperaturen in einem Wasserbad im Bereich von typischerweise 55-65 °C. Das Gerät überwacht die Temperatur konstant mit seinem Thermostat.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von vakuumierten Lebensmitteln in einem Wasserbad und nicht in Kontakt mit Lebensmitteln (Suppe o. Ä.).

Benutzung

1. Füllen Sie den Behälter mit Wasser. Beachten Sie den Wasserstandsanzeiger. Der Wasserpegel sollte zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ befinden. Beachten, dass der Wasserpegel steigt, wenn Sie Gargut in den Topf geben. Füllen Sie den Topf nicht zu hoch, wenn Sie Gargut hineingeben. Befestigen Sie den Stab mit der Klammer am Topfrand.



Hinweis: Wenn die Wassertemperatur steigt, beginnt das Wasser zu verdunsten. Das Gerät ist mit einem Alarm ausgestattet, der niedrigen Wasserstand signalisiert. Wenn der Wasserstand unter die Markierung „MIN“ sinkt, schaltet sich der Heizstab aus.

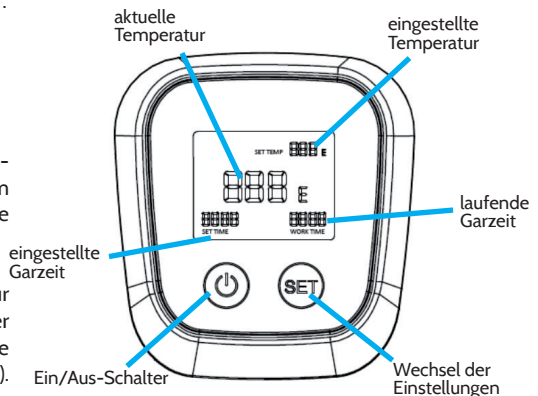
2. Bedienfeld: Berühren Sie die Ein/Aus-Taste über 5 Sekunden. In der ersten Zeile erscheint die eingestellte Temperatur. In der zweiten Zeile erscheint die Anzeige der aktuellen Temperatur. Die dritte Zeile zeigt die eingestellte Zeit und die Betriebszeit an. Halten Sie die Tasten EIN/AUS und SET gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt, um zwischen °C und °F zu wechseln.
3. Einstellung der Garzeit und der Temperatur.

Einstellung der Zeit:

- 1 x SET drücken: Stunde einstellen
- 2 x SET drücken: Minute einstellen

Wenn Stunde und Minute in der Anzeige blinken, drehen Sie am Rad am Gerät oben, um die Zeit einzustellen. Die längste einstellbare Garzeit ist 59:59 h.

Einstellen der Temperatur: Die Temperatur stellen Sie jederzeit über das Rad ein, außer wenn die Zeit im Display blinkt. Die höchste einstellbare Temperatur ist 95 °C (oder 203 °F).



4. Zubereitung des Essens: Drücken Sie einmal die Ein/Aus-Taste, um mit dem Erwärmen und Umwälzen des Wassers zu beginnen. Geben Sie das vakuumierte Gargut ins Wasser, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

- Wenn das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat, gibt der Sous-vidé-Stick in einem Intervall von 3 Sekunden drei Pieptöne von sich. Das erinnert Sie daran, das Gargut hinzuzufügen. SET drücken, um den Signalton abzuschalten. Wenn Sie die Taste SET gedrückt haben, beginnt die Anzeige rechts unten bei "work time" die eingestellte Garzeit hochzuzählen, wobei links die Stunden und rechts die Minuten angezeigt werden.
- Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist und der Garvorgang beendet ist und, ertönt wieder das Signal mit dreimaligem Piepen in einem dreisekündigen Intervall. Das Signal erinnert Sie daran, das Gargut herauszunehmen. Drücken Sie SET für 2 Sekunden, um den Signalton zu beenden.
- Schalten Sie nach dem Beenden des Garvorgangs das Gerät aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste über 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Garzeiten

Fleisch

Gargut \ Dicke	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Fleisch 58-62 °C	30 min	45 min	95 min	120 min	180 min	250 min
Fisch 55-58 °C	10 min	20 min	30 min	40 min	50 min	60 min
Geflügel 63-65 °C	20 min	40 min	75 min	90 min		

Gemüse

Kartoffeln	70 min
Spargel	40 min
Karotten usw.	90 min

Reinigung

Nach häufigem Gebrauch, sollte die das Gerät jeden Monat entkalkt werden, in Regionen mit hartem Wasser häufiger.

- Stellen Sie das Gerät in einen Topf und füllen Sie ihn bis zur MAX-Markierung mit Wasser.
- Stellen Sie die Temperatur des Gerätes auf 70 °C.
- Geben Sie 5 g Zitronensäurepulver (Lebensmittelqualität) auf 1 Liter hinzu.
- Wenn die 70 °C erreicht wurden, lassen Sie die Pumpe das Wasser 20 Minuten lang umwälzen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenn das Gerät abgekühlt ist, spülen Sie den Heizstab mit kaltem Wasser ab und trocknen ihn ab.

Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Überprüfen, ob das Gerät an die Stromversorgung mit einem geerdeten Anschluss ordnungsgemäß angeschlossen ist.
	Der EIN/AUS-Schalter muss eingeschaltet sein. Die LED-Anzeige zeigt im eingeschalteten Zustand Text an.
Fehlercode E05 in der Anzeige.	Gewährleisten Sie, dass der Wasserpegel zwischen MIN und MAX ist. Wenn der Wasserpegel unter die MIN-Markierung fällt, gibt das Gerät einen Signalton von sich.
	Schalten Sie das Gerät aus und sorgen Sie für den richtigen Wasserpegel.
Fehlercode E02 in der Anzeige.	Der digitale Thermostat ist defekt. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung



Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

Safety Instructions

- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, entire unit in water or other liquid.
- Do not use an extension cord with circulator, use grounded power sources only.
- To avoid the possibility of personal injury, always unplug the circulator from the electrical outlet before handling or cleaning.
- For indoor use only, do not use outdoors.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not allowed the children use the appliance.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance a manufacturer may cause injuries.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place an or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- DO NOT use an extension cord with this product.
- Operate appliance in water only. Keep the water level between the “Min” and “Max” levels indicated . Do not use appliance for other than intended purposes.
- Keep appliance dry. Never operate appliance unless the water level is between the indicated “Min” and “Max” levels. Only the heater and circulator portion should be underwater: Do not immerse the appliance cord, power box, or upper portion of appliance. If appliance or any of its parts become submerged, unplug appliance immediately and contact us.
- Unplug appliance. Before moving it, when cleaning, and generally when not in use. Allow appliance to cool before lifting or storing.
- Use appliance in a safe indoor environment. Do not use outdoors. Do not use near explosive or flammable materials. Do not use with an extension cord. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven. Note: Appliance is designed for household use only.
- Wait for the appliance to cool before moving. Do not touch hot surfaces.
- Remember circulated water can be very hot. Use a trivet to protect your worktop from any container being used with appliance. Use tongs to reach anything inside the water bath. Extreme caution must be used when moving containers of hot water.
- Keep safe. If the appliance is dropped in water, damaged, malfunctions, or the plug or power cord appears damaged in any way, do not use the appliance Contact us for repair. The use of unapproved accessory attachments is not recommended by the appliance and may cause injuries.
- Cover the water bath. Energy can be saved by covering the water bath with cling wrap cooking. Do not cover any part of the appliance with cling wrap.

Operation

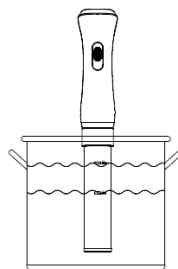
Vacuum cooking (Sous-vide)

Sous-vide or vacuum cooking means you vacuum food in a plastic bag and cook them in a water bath at low temperatures, typically at 55-65 °C. The appliance controls the temperature constantly with its thermostat.

Only use this appliance for preparing vacuumed food in water and not on the food directly (soup and the like).

Usage

1. Fill the container with water. Fill the water container with water, using the water level indicator on the device, the water level should be between the MIN and MAX indicated on the front of the circulator. As Archimedes taught us, the water level will rise when you add food to the container, so do not fill it up too high. Clip the stick to the side of the pot.



Note: As the water temperature increases, the water will begin to evaporate. The circulator is equipped with an alarm indicating a low water level, if the water level goes below the MIN mark, the circulator will shut off.

2. Press the appliance screen. Press the power button ON/OFF on the screen for more than five seconds. The first line display will then show the setting temperature of the water, the second line is the current temperature. The third line show the set time and work time. Press the button ON/OFF and SET for two seconds at same time to change the °C and °F.

3. Setting the cooking time and temperature.

Press 1 x SET: set hour

Press 2 x SET: set minute

Setting the time: If the display for hour and minute flashes, turn the wheel on the handle of the device to set the time. Maximum time settings are 59:59 h.

Setting the temperature: When the hour and minute flash in the display, you can turn the wheel to adjust it. The set temp you can adjust any time except the display set time flash. Maximum temperature setting is 95 °C or 203 °F.



4. Cook your food. Press the power one time to begin heating and circulating the water, put the food into the container when the temperature arrive your setting temperature.
5. When the water temperature arrive the set temperature. The appliance will be sound "DDD" every three seconds. It informs you to put the foods in it. You need press the "SET" two seconds to cancel the sound. Meanwhile, if you set the time, it will start the work time and display it after one minute. After having pressed SET, the display on the bottom right above "work time" will count up the set cooking time with the hours on the left and the minutes on the right.
6. When you finish the cooking. The time arrives the set time. The appliance also sound "DDD". Every three seconds. It informs you to take out the food to cook. You can press the "SET" two seconds to cancel the sound.

7. Turn the appliance off. Appliance should be turned off when food is done and when it is not is use. Just press the power bottom in five seconds.

Cooking times

Meat

Food \ gauge	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Meat 58-62 °C	30 min	45 min	95 min	120 min	180 min	250 min
Fish 55-58 °C	10 min	20 min	30 min	40 min	50 min	60 min
Poultry 63-65 °C	20 min	40 min	75 min	90 min		

Vegetables

Potatoes	70 min
Asparagus	40 min
Carrots etc.	90 min

Cleaning

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

1. Put the appliance in a pot and fill the pot with water to the „Max“ level indicated on appliance.
2. Set the appliance temperature to 70 °C.
3. Add 5g of citric acid powder (Food grade) per litre of water used.
4. Allow the water to circulate for 20 minutes after 70 °C is reached.
5. Turn off and unplug the appliance.
6. When appliance is cool, rinse the bottom in the cold water and dry before storage.

Troubleshooting

Problem	Solution
The appliance does not turn on.	Make sure that the machine is properly plugged into a grounded outlet.
	Check the power cord for tears and frays. Do not use the machine if the power cord is damage.
	Make sure the power button is on. The Led display screen is show the information.
Error code E05 in the display.	Make sure the water level is between the MIN and MAX show on the appliance. The machine will alarm and power off when the water level drops below the MIN required for Operation.
	Turn off the machine, and keep the right water level and Restart the machine.
Error code E02 in the display.	The digital thermostat is broken. Contact with customer support.

Disposal Considerations



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity



Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin. Germany

This product is conform to the following European Directives

2014/30/EU (EMC)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)

KLARSTEIN

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Consignes de sécurité

- Ne toucher aucune surface chaude ni l'eau chaude. Utiliser les éléments de commande.
- Utiliser l'appareil uniquement pour la préparation de nourriture sous vide.
- Ne pas plonger la totalité de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Éviter ainsi toute électrocution.
- Si des enfants sont présents lors de l'utilisation de l'appareil, les surveiller étroitement.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Débrancher l'appareil après utilisation de l'appareil et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y monter ou démonter des accessoires.
- Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche d'alimentation endommagés ou après la manifestation d'un dysfonctionnement de l'appareil ou si celui-ci a été endommagé de quelque manière que ce soit. Dans ce cas, faire réviser l'appareil par le service client.
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ceux-ci peuvent provoquer des blessures.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- Ne pas poser l'appareil sur un brûleur à gaz, un radiateur électrique ou un four.
- Ne pas utiliser de rallonge électrique avec cet appareil. Utiliser une prise de terre.
- Utiliser l'appareil uniquement dans de l'eau. Maintenir le niveau de l'eau entre la marque « Min » et « Max ». Utiliser l'appareil uniquement aux fins prévues.
- Maintenir l'appareil sec. Utiliser l'appareil uniquement lorsque le niveau de l'eau se trouve entre les marques « Min » et « Max ». Seule la partie du thermoplongeur équipée de la pompe peut être plongée sous l'eau. Ne pas plonger le cordon d'alimentation ou la partie supérieure de l'appareil contenant le bloc moteur dans l'eau. Si d'aventure l'appareil est plongé entièrement dans l'eau, le débrancher et contacter le service client.
- Débrancher la fiche de la prise avant de déplacer l'appareil, de le nettoyer ou après utilisation. Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le ranger.
- Utiliser l'appareil dans un environnement domestique sécurisé. Ne pas utiliser l'appareil en extérieur ou à proximité de substances explosives ou inflammables.
- Attention, l'eau agitée peut être très chaude. Utiliser un dessous-plat pour protéger le plan de travail de la casserole utilisée avec l'appareil. Utiliser une pince pour sortir la nourriture du bain-marie.
- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci est tombé dans l'eau, s'il est endommagé, s'il présente des dysfonctionnements ou si la fiche ou le cordon d'alimentation sont endommagés. Contacter le service client. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
- Couvrir le bain-marie. Le fait de couvrir avec du film étirable permet d'économiser de l'énergie. Ne pas couvrir les autres éléments de l'appareil.

Utilisation

Cuisson sous vide

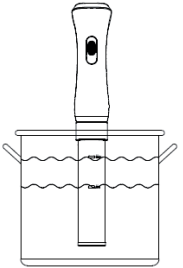
Pour la cuisson sous vide, emballer les aliments sous vide dans un sachet en plastique et faire cuire au bain-marie à basse température, entre 55-65 °C. L'appareil contrôle constamment la température grâce à son thermostat.

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson au bain-marie d'aliments sous vide et non dans de la nourriture (par exemple de la soupe).

Utilisation

1. Remplir le récipient d'eau. Respecter l'indicateur du niveau d'eau. Le niveau de l'eau doit se trouver entre les repères « MIN » et « MAX ». À noter que le niveau de l'eau monte lorsque la nourriture est ajoutée dans la casserole. Ne pas trop remplir la casserole avant d'y ajouter la nourriture.

Remarque : lorsque la température de l'eau monte, l'eau commence à s'évaporer. L'appareil est équipé d'une alarme signalisant un niveau d'eau bas. Lorsque le niveau d'eau descend sous le repère « MIN », le thermoplongeur s'éteint.



2. Panneau de commande : appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT pendant 5 secondes. La première ligne fait apparaître la température sélectionnée. La deuxième ligne affiche la température réelle actuelle. La troisième ligne indique la durée paramétrée et la durée de fonctionnement. Rester appuyer simultanément sur les touches MARCHE/ARRÊT et SET pendant 2 secondes pour basculer entre °C et °F.
3. Réglage du temps de cuisson et de la température.

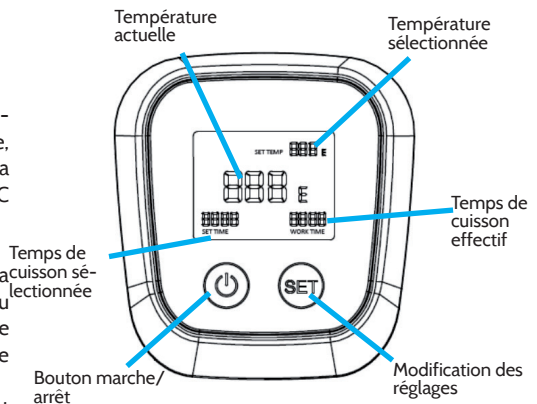
Réglage de l'heure:

Appuyer 1 x sur SET : réglage des heures

Appuyer 2 x sur SET : réglage des minutes

Réglage de la température : régler à tout moment la température à l'aide de la molette, sauf quand l'affichage de la durée clignote. La plus haute température réglable est de 95 °C (ou 203 °F)

4. Cuisson de la nourriture : appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT pour réchauffer ou faire mijoter de l'eau. Introduire la nourriture sous vide dans l'eau lorsque la température sélectionnée est atteinte .
5. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le thermoplongeur produit trois bips sonores dans un intervalle de 3 secondes. Ceci sert à rappeler qu'il est temps d'ajouter la nourriture à cuire. Appuyer sur SET pour arrêter le signal sonore.



- Lorsque la durée sélectionnée est atteinte et que la cuisson est terminée, un triple signal sonore retentit dans un intervalle de trois secondes. Le signal sert à rappeler qu'il est temps de sortir la nourriture. Appuyer sur SET pendant 2 secondes pour arrêter le signal sonore.
- Éteindre l'appareil après la fin de la cuisson en restant appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT pendant 5 secondes.

Temps de cuisson

Fleisch

Aliment \ Épaisseur	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Viande 58-62 °C	30 min	45 min	95 min	120 min	180 min	250 min
Poisson 55-58 °C	10 min	20 min	30 min	40 min	50 min	60 min
Volaille 63-65 °C	20 min	40 min	75 min	90 min		

Légumes

Pommes de terre	70 min
Asperges	40 min
Carottes etc.	90 min

Nettoyage

En cas d'utilisation fréquente, détartrez chaque mois l'appareil dans les régions où l'eau est dure.

- Introduire l'appareil dans une casserole et remplir celle-ci jusqu'au repère MAX.
- Régler la température de l'appareil sur 70 °C.
- Ajouter 5 g de poudre d'acide citrique à 1 litre d'eau.
- Lorsque la température 70 °C est atteinte, laisser la pompe faire circuler l'eau pendant 20 minutes.
- Éteindre l'appareil et débrancher l'appareil.
- Lorsque l'appareil a refroidi, rincer le thermoplongeur à l'eau froide et le sécher.

Résolution des problèmes

Problème	Solution
Impossible d'allumer l'ordinateur	Vérifier que l'appareil est correctement branché sur secteur via une prise de terre.
	L'interrupteur MARCHE/ARRÊT doit être allumé. Le témoin lumineux affiche un texte allumé.
Le code d'erreur E05 s'affiche.	S'assurer que le niveau de l'eau se trouve entre les marques MIN et MAX. Si le niveau de l'eau passe en-dessous de la marque MIN, l'appareil produit automatiquement un signal sonore.
	Éteindre l'appareil et ajuster correctement le niveau de l'eau.
Le code d'erreur E02 s'affiche.	Le thermostat numérique est défectueux. Contacter le service client.

Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité



Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2014/30/UE (CEM)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Avvertenze di sicurezza

- Non toccare le superfici calde o l'acqua calda. Toccare solo i comandi.
- Utilizzare il dispositivo solo per la preparazione di alimenti sottovuoto.
- Non immergere mai l'intero dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Sorvegliare i bambini se si utilizza il dispositivo in loro presenza.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Staccare la spina dalla presa in caso di inutilizzo e prima di pulire il dispositivo. Far raffreddare il dispositivo prima di installare o di rimuovere gli accessori.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se il dispositivo presenta malfunzionamenti o è danneggiato. In questo caso inviare il dispositivo al servizio clienti.
- Utilizzare solo gli accessori originali per evitare danni o infortuni.
- Non far pendere il cavo di alimentazione sul bordo del tavolo o sulla superficie di lavoro.
- Non collocare il dispositivo vicino a termosifoni o dentro al forno.
- Non utilizzare prolunghe con questo dispositivo. Collegare il dispositivo ad una presa dotata di messa a terra.
- Utilizzare il dispositivo solo in acqua. Il livello dell'acqua deve essere compreso tra i segni "Min" e "Max". Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto.
- Tenere asciutto il dispositivo. Utilizzare il dispositivo solo se il livello dell'acqua è compreso tra "Min" e "Max". Solo la parte con il circolatore può essere immersa in acqua. Non immergere in acqua il cavo di alimentazione e la parte superiore del dispositivo contenente il blocco motore. Se il dispositivo è stato immerso in acqua, staccare la spina dalla presa e rivolgersi al servizio clienti.
- Staccare la spina dalla presa prima di spostare il dispositivo, di pulirlo o in caso di inutilizzo. Far raffreddare il dispositivo prima di toccarlo o di conservarlo.
- Utilizzare il dispositivo in un ambiente domestico sicuro. Non utilizzare il dispositivo all'aperto o vicino a materiali esplosivi o infiammabili.
- Attenzione, l'acqua diventa molto calda. Utilizzare una base di appoggio in modo che la pentola non danneggi la superficie di lavoro. Utilizzare delle pinze per estrarre gli alimenti dall'acqua.
- Non utilizzare il dispositivo se è caduto in acqua, se presenta danni, malfunzionamenti oppure se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati. In questi casi, mettersi in contatto con il servizio clienti. L'utilizzo di accessori non originali può comportare il rischio di infortuni.
- Coprire la pentola con una pellicola salva freschezza per risparmiare energia. Tuttavia non coprire nessuno altro dei componenti del dispositivo con la pellicola

Utilizzo

Cottura sous-vide

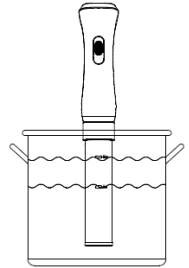
Con la cottura sous-vide gli alimenti vengono introdotti in un sacchetto in plastica e cotti a bagnomaria a bassa temperatura (di solito ad una temperatura compresa tra i 55 e i 65°C). Il dispositivo monitora costantemente la temperatura con il termostato.

Utilizzare il dispositivo esclusivamente per preparare gli alimenti sottovuoto a bagnomaria e non gli alimenti stessi (zuppa o simili).

Utilizzo

1. Riempire il contenitore con acqua. Prestare attenzione al livello dell'acqua il quale deve essere compreso tra i segni "MIN" e "MAX". Tenere presente che il livello dell'acqua sale quando si introducono gli alimenti nella pentola. Non riempire eccessivamente la pentola.

Nota: quando la temperatura dell'acqua aumenta, l'acqua inizia ad evaporare. Il dispositivo è dotato di un allarme che segnala che il livello dell'acqua è troppo basso. Se il livello dell'acqua scende sotto il segno "MIN", il dispositivo si spegne.



Livello dell'acqua compreso tra MAX e MIN

2. Pannello dei comandi: tenere premuto il tasto ON/OFF per 5 secondi. Nella prima riga compare la temperatura impostata. Nella seconda riga compare la temperatura attuale. La terza riga indica il tempo impostato e il tempo di operatività. Per passare da °C a °F, tenere premuti contemporaneamente per 2 secondi ON/OFF e SET
3. Impostare il tempo di cottura e la temperatura.

Impostare il tempo:

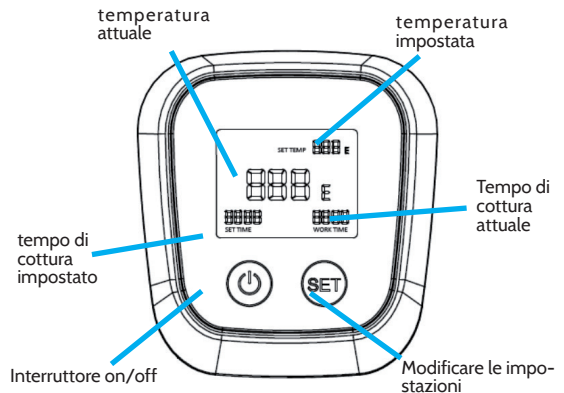
Premere 1x SET: impostare l'ora

Premere 2x SET: impostare i minuti

Appena le ore e i minuti lampeggiano sul display, ruotare la rotellina posta in alto sul dispositivo per impostare il tempo.

Impostare la temperatura: la temperatura è impostabile in qualsiasi momento tramite la rotellina ad eccezione di quando il tempo lampeggia sul display. L'impostazione maggiore è di 95°C (oppure 203 °F).

4. Preparare gli alimenti. Premere una volta il tasto ON/OFF ed il dispositivo inizia riscaldare e a far circolare l'acqua. Al raggiungimento della temperatura impostata, introdurre gli alimenti sottovuoto in acqua.
5. Quando l'acqua ha raggiunto la temperatura impostata, il dispositivo emette tre segnali acustici ad intervalli di 3 secondi. Ciò ricorda di aggiungere gli alimenti. Premere SET per disattivare il suono.



6. Al raggiungimento del tempo impostato, viene emesso di nuovo un triplo segnale acustico ad intervalli di tre secondi. Il segnale ricorda di rimuovere gli alimenti. Premere SET per 2 secondi per arrestare il suono.
7. Al termine del processo di cottura, spegnere il dispositivo tenendo premuto il tasto ON/OFF per 5 secondi

Tempi di cottura

Carne

Alimento \ Spessore	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Carne 58-62 °C	30 min	45 min	95 min	120 min	180 min	250 min
Pesce 55-58 °C	10 min	20 min	30 min	40 min	50 min	60 min
Pollo 63-65 °C	20 min	40 min	75 min	90 min		

Verdura

Patate	70 min
Asparagi	40 min
Carote ecc.	90 min

Pulizia

In caso di utilizzo frequente, è necessario decalcificare il dispositivo mensilmente; se si utilizza acqua dura, eseguire la decalcificazione con maggiore frequenza.

1. Mettere il dispositivo in una pentola e riempirlo fino al segno MAX con acqua.
2. Impostare la temperatura del dispositivo a 70 °C.
3. Aggiungere 5 g di acido citrico per ogni litro.
4. Al raggiungimento di 70 °C, lasciare circolare l'acqua per 20 minuti.
5. Spegner il dispositivo e staccare la spina dalla presa.
6. Quando il dispositivo si è raffreddato, sciacquare il circolatore in acqua fredda e asciugarlo.

Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
Il dispositivo non si accende.	Verificare che il dispositivo sia collegato ad una presa dotata di messa a terra.
	Assicurarsi che l'interruttore ON/OFF sia acceso. Sul display a LED compaiono le informazioni.
Sul display compare il codice di errore E05.	Assicurarsi che il livello dell'acqua si trovi tra MIN e MAX. Se il livello dell'acqua si trova sotto il segno MIN, il dispositivo emette un segnale acustico.
	Spegnere il dispositivo e assicurarsi che il livello dell'acqua sia corretto.
Sul display compare il codice di errore E02.	Il termostato digitale è guasto. Rivolgersi al servizio clienti.

Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità



Produttore: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Advertencias de seguridad

- No toque las superficies calientes ni el agua caliente. Utilice los elementos de control.
- Utilice el aparato solamente para preparar alimentos envasados al vacío.
- No sumerja el aparato completamente en agua ni en ningún otro líquido. Así evitará una descarga eléctrica.
- Si utiliza el aparato cerca de niños, deberá mantenerlos bajo supervisión.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Cuando no utilice el aparato y antes de su limpieza, desconecte el enchufe de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de montar o desmontar accesorios.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si el aparato presenta fallos en el funcionamiento o se ha visto dañado de cualquier manera. En ese caso, envíe el producto al servicio de atención al cliente.
- Los accesorios no recomendados por el fabricante no podrán utilizarse. Pueden provocar lesiones.
- No deje que el cable quede colgando del borde de una mesa o de la superficie de trabajo.
- No coloque el aparato cerca de quemadores de gas, calentadores eléctricos ni hornos.
- No utilice un cable alargador con este aparato. Utilice una toma de corriente con toma de tierra.
- Utilice este aparato solamente en el agua. Mantenga el nivel del agua entre las marcas «mín.» y «máx.». No utilice el aparato con otro fin distinto al del indicado.
- Mantenga seco el aparato. Utilice el aparato solamente cuando el nivel del agua se sitúe entre las marcas «mín.» y «máx.». Solamente puede sumergir en el agua la vara calefactora con la bomba. No sumerja en agua el cable de alimentación ni la parte superior del aparato en donde se encuentra la unidad del motor. Si sumerge todo el aparato, desconecte el enchufe y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- Cuando no utilice el aparato, si lo mueve y antes de su limpieza, desconecte el enchufe de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de tocarlo o de guardarlo.
- Utilice el aparato en un entorno doméstico seguro. No utilice el aparato al aire libre ni cerca de líquidos explosivos ni inflamables.
- Atención, el agua puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Utilice una protección para su superficie de trabajo para protegerla de la olla que utilice con el aparato. Utilice pinzas para retirar el alimento del agua.
- No utilice el aparato si este ha caído al agua, si está averiado, si detecta fallos en el funcionamiento o si el enchufe o el cable de alimentación se han visto dañados de algún modo. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. La utilización de accesorios que no hayan sido recomendados por el fabricante puede provocar lesiones.
- Cubra la olla con el agua. Cubriéndola con film transparente ahorrará energía. No obstante, no cubra ninguna pieza del aparato con el film transparente.

Utilización

Cocción al vacío (sous-vide)

En la cocción al vacío, los alimentos se envasan en una bolsa de plástico y se cocinan a baja temperatura al baño maría en un rango de temperatura de habitualmente 55-65 °C. El aparato controla la temperatura constantemente con un termostato.

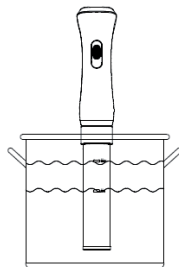
Utilice el aparato solamente para preparar alimentos envasados al vacío al baño maría y no el alimento en sí (sopa o similar).

Utilización

1. Llene el recipiente de agua. Tenga en cuenta el indicador del nivel del agua. El nivel de agua debe situarse entre las marcas «MIN» y «MAX». Tenga en cuenta que el nivel de agua subirá cuando introduzca los alimentos en la olla. No llene demasiado la olla cuando introduzca los alimentos.

Advertencia: si la temperatura del agua aumenta, esta comenzará a evaporarse. El aparato está equipado con una alarma que indica un nivel de agua insuficiente. Si el nivel del agua cae por debajo de la marca «MIN», la vara calefactora se apaga. Nivel de agua entre MAX y MIN.

2. Panel de control: pulse el botón ON/OFF durante 5 segundos. En la primera fila aparecerá la temperatura seleccionada. En la segunda fila aparecerá el indicador de la temperatura actual. La tercera fila muestra el tiempo seleccionado y el tiempo de funcionamiento. Mantenga pulsados los botones ON/OFF y SET durante dos segundos para elegir entre °C y °F.
3. Ajuste del tiempo de cocción y la temperatura.



Ajuste del tiempo:

Pulsar SET x1: Ajustar las horas

Pulsar SET x2: Ajustar los minutos

Si parpadean las horas y los minutos en el display, gire la rueda en la parte superior del aparato para ajustar el tiempo.

Ajuste de la temperatura: ajuste la temperatura en cualquier momento utilizando la rueda excepto cuando el tiempo parpadee en el display. El valor máximo de temperatura ajustable es 95 °C (o 203 °F).

4. Preparación de los alimentos: pulse una vez el botón ON/OFF para comenzar a calentar y hacer circular el agua. Introduzca el alimento que desea preparar al vacío en el agua cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada.
5. Cuando haya alcanzado la temperatura seleccionada, la máquina de cocción al vacío emitirá tres pitidos en un intervalo de tres segundos. Eso le recordará que debe añadir los alimentos. Pulse SET para apagar la señal acústica.



6. Cuando haya alcanzado el tiempo seleccionado y se finalice el proceso de cocción, se emitirán de nuevo tres pitidos en un intervalo de tres segundos. Eso le recordará que debe retirar los alimentos. Pulse SET durante 2 segundos para apagar la señal acústica.
7. Tras la finalización del proceso de cocción, apague el aparato pulsando ON/OFF durante 5 segundos.

Tiempos de cocción

Carne

Alimento \ Grosor	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Carne 58-62 °C	30 min	45 min	95 min	120 min	180 min	250 min
Pescado 55-58 °C	10 min	20 min	30 min	40 min	50 min	60 min
Ave 63-65 °C	20 min	40 min	75 min	90 min		

Verduras

Patatas	70 min
Espárragos	40 min
Zanahorias, etc.	90 min

Limpieza

Después de un uso frecuente, el aparato debe descalcificarse una vez al mes y, en regiones con un nivel alto de dureza en el agua, con más frecuencia.

1. Coloque el aparato en una olla y llénela de agua hasta la marca MAX.
2. Ajuste la temperatura del aparato a 70 °C.
3. Añada 5 g de polvo de ácido cítrico (apto para uso alimentario) por cada litro de agua.
4. Cuando se hayan alcanzado los 70 °C, deje que la bomba haga circular el agua durante 20 minutos.
5. Apague el aparato y desconecte el enchufe.
6. Cuando el aparato se haya enfriado, enjuague la vara con agua fría y séquela.

Resolución de problemas

Problema	Solución
El aparato no se enciende.	Compruebe si el aparato se encuentra conectado a una conexión con toma de tierra de manera correcta.
	Debe activar el interruptor ON/OFF. El display LED muestra texto con el aparato encendido.
Código de error E05 en el display.	Asegúrese de que el nivel del agua se sitúa entre las marcas MIN y MAX. Si el nivel de agua desciende de la marca MIN, el aparato emitirá un pitido.
	Apague el aparato y añada la cantidad necesaria de agua.
Código de error E02 en el display.	El termostato digital está averiado. Contacte con el servicio de atención al cliente.

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad



Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:
2014/30/UE (EMC)
2014/35/UE (baja tensión)
2011/65/UE (refundición RoHS)