

Sous Vide portátil GOURMET

Sous vide portable

Tragbarer Niedrigtemperaturkocher

Portable sous vide

Sous vide portatile

Sous vide portátil

Braagbaar toestel



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
GEBRAUCHS UND INSTANDHALTUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE
ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO
GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

ÍNDICE

Importantes Medidas de Seguridad	3
Principales especificaciones técnicas	6
Información Relevante	6
Función principal	8
Instalación	8
Descripción de las partes	8
Funcionamiento	9
Limpieza / Mantenimiento	11
Soluciones de problemas	12
Cocción al vacío	13

INDEX

Measures de Sécurité Importantes	15
Specifications techniques principales	18
Information Utile	18
Fonction principale	20
Installation	20
Descriptions des parties	20
Fonctionnement	21
Nettoyage / Maintenance	23
Résolution des problèmes	24
Cuisson sous vide	25

INDEX

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	27
Wichtigste technische daten	30
Wichtige Information	30
Hauptfunktion	32
Aufbau	32
Beschreibung der maschinenteile	32
Funktionsweise	33
Reinigung / Wartung	35
Probleme Beheben	36
Vakuumgaren	37

INDEX

Important Safety measures	39
Specification	42
Worthy Information	42
Main function	44
Installation	44
Parts List	44
Operation	45
Cleaning / Maintenance	47
Solving problems	48
Vacuum cooking	49

INDICE

Importanti misure di sicurezza	51
Principali specificazioni tecniche	54
Informazioni importanti	54
Funzione principale	56
Installazione	56
Descrizione delle parti	56
Funzionamento	57
Pulizia / Manutenzione	59
Soluzione dei problemi	60
Cottura sottovuoto	61

ÍNDICE

Importantes medidas de segurança	63
Principais características técnicas	66
Informação relevante	66
Função principal	68
Instalação	68
Descrição dos componentes	68
Funcionamento	69
Limpeza / Manutenção	71
Resolução de problemas	72
Cocção a vácuo	73

INHOUDSOPGAVE

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	75
Voornaamste technische gegevens	78
Belangrijke informatie	78
Hoofdfunctie	80
Installeer Uitpakken	80
Beschrijving van de onderdelen	81
Werking	82
Reiniging / Onderhoud	84
Probleemoplossing	85
De Kunt Van Het Vacuumkoken	86

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este manual contiene información de seguridad relevante para el mantenimiento, uso y manejo de este producto. Cualquier omisión al seguir estas instrucciones puede resultar en un daño serio. Si no entiende el contenido de este manual, comuníquese a su supervisor. No ponga en funcionamiento este equipo hasta que no haya leído y entendido el contenido de este manual.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando utilice cualquier tipo de electrodomésticos deberá seguir siempre unas precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- 1.- Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No introduzca destornilladores ni elementos metálicos en el interior del aparato.
- 2.- NO use el artículo eléctrico si el lugar de trabajo está húmedo o mojado o si debe trabajar sobre la lluvia. Si usa un aparato electrónico con las manos mojadas o parado en el agua, puede sufrir una descarga eléctrica.
- 3.- Si el cable de suministro está dañado, este deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico u otra persona autorizada por el fabricante. En caso de manipulación del mismo por personal no autorizado, la garantía dejará de tener validez con efecto inmediato.
- 4.- No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- 5.- No utilice el electrodoméstico si está dañado.
- 6.- Apague el electrodoméstico antes de cambiar los accesorios o las piezas auxiliares que se mueven durante el uso.
- 7.- No lo deje funcionando sin vigilancia. Desenchúfelo después de cada uso

- 8.- Evite el contacto con las partes en movimiento. Extrema la atención durante la limpieza.
- 9.- Desconecte siempre el artículo eléctrico de la toma de corriente si lo deja sin atención, antes del montaje y desmontaje o la limpieza.
- 10.- Evite el contacto con las partes calientes.
- 11.- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso para el que ha sido concebido tal y como se describe en este manual. No utilice elementos accesorios sin la recomendación del fabricante.
- 12.- Emplee tan sólo respuestos originales.
- 13.- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos si han sido supervisados o formados acerca del uso seguro del aparato y si entienden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato.
- 14.- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- 15.- Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 16.- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- 17 - En caso de no usar el aparato en un largo período, guárdelo en un sitio seco, bien ventilado y libre de humedad

- 18.- Este texto está destinado a los usuarios de los países extracomunitarios: este aparato no ha sido diseñado para usuarios (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad las haya supervisado y formado en cuanto al uso del aparato. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- 19.- El fabricante y el vendedor se consideran responsables en términos de seguridad, confiabilidad y prestaciones únicamente si;
- A.- La máquina es utilizada según las instrucciones de uso.
- B.- La instalación eléctrica del ambiente de utilización de la máquina cumple con las leyes vigentes.
- 20.- **DESHACERSE DEL ELECTRODOMESTICO:** No se deshaga de este producto como basura municipal no clasificada. Debido al uso de elementos eléctricos y electrónicos es necesaria la recogida selectiva del mismo, tal y como ordena el RD 208/2005 de recogida selectiva de productos eléctricos.

PRINCIPALES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO:	69302	69303
VOLTAJE:	220-240V/50Hz	220-240V/50Hz
POTENCIA:	800 W	800 W
VELOCIDAD:	8,5 L/min	8,5 L/min
CAPACIDAD:	15 L	15 L
RANGO TEMPERATURA:	20°C ~ 99°C	20°C ~ 99°C
PRECISIÓN:	0,5°C	0,5°C
MEDIDAS :	10x10x37 cm	10x10x37 cm
PESO:	1,00 Kg	1,00 Kg



INFORMACIÓN RELEVANTE

Información sobre la garantía

Este manual aporta las instrucciones de instalación, funcionamiento y seguridad del sous vide portátil. Le recomendamos que lea todas las instrucciones de seguridad, funcionamiento e instalación antes de su instalación y puesta en marcha.

El sous vide portátil es un producto basado en una extensa investigación y testado de forma práctica. Los materiales utilizados han sido seleccionados para alcanzar la mayor duración, un aspecto atractivo y un óptimo rendimiento.

Cada unidad se inspecciona detalladamente antes de su envío.

IMPORTANTE! Conserve estas instrucciones para su futura referencia.
Si la unidad cambia de propietario, asegúrese de que este manual acompaña al equipo.



ADVERTENCIA

- 1.- Conecte el sous vide portátil en una toma de corriente eléctrica con el voltaje, tamaño y configuración de conexión adecuados. Si no encajan el enchufe y el receptáculo, póngase en contacto con un electricista profesional para determinar el voltaje y tamaño adecuado para instalar la toma de corriente eléctrica adecuada.
- 2.- Para evitar cualquier lesión, apague el interruptor eléctrico, desenchufe la unidad de la fuente de alimentación eléctrica y deje que se enfríe antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.

- 3.- Para un funcionamiento adecuado y seguro, la unidad debe estar colocada a una distancia razonable de las paredes y materiales inflamables.
- 4.- Deje un espacio libre de al menos 31 cm (12") por la zona de descarga delantera para propiciar un funcionamiento correcto y seguro.
- 5.- Para evitar lesiones o daños no tire del cable eléctrico de la unidad.

PRECAUCIONES

- 1.- Coloque la unidad en una zona conveniente para su uso. Se debe evaluar en su ubicación que la unidad o su contenido no se caigan accidentalmente y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad.
- 2.- No coloque nada encima del sous vide portátil; podría dañarlo o causar posibles lesiones personales
- 3.- Cuando instale la unidad para su funcionamiento, asegúrese de que no está conectada a la red. De lo contrario se pueden causar lesiones personales.
- 4.- Para evitar daños en el sous vide portátil o lesiones personales, póngala siempre en funcionamiento con agua en el interior. Nunca la emplee sin líquidos, puede causar problemas permanentes.
- 5.- La unidad no es impermeable. Para un funcionamiento seguro y adecuado coloque la unidad en el interior donde la temperatura ambiente sea de al menos 21°C (70°F) y como máximo 29°C (85°F).
- 6.- No coloque el sous vide portátil en un área expuesta a temperaturas excesivas o a grasas de planchas, freidoras, etc. Una temperatura excesiva puede causar daños en la unidad.
- 7.- Algunas superficies exteriores de la unidad se calentarán. Tenga cuidado cuando toque estas zonas para evitar lesiones.

- 8.- Para no dañar el artículo, mantenga el nivel del agua dentro de los límites MAX y MIN.
- 9.- Si el artículo se sobrecalienta, dejará de funcionar. Déjelo enfriar unos minutos para volver a utilizarlo.

FUNCIÓN PRINCIPAL

Cocción de alimentos al vacío a baja temperatura

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

- 1.- Abra la caja y retire todo el material de embalaje y la cubierta protectora de la unidad y sus accesorios.
- 2.- Extraiga todos los accesorios y libro de instrucciones.
- 3.- Asegúrese de limpiar con agua jabonosa y secar todos los elementos que van a entrar en contacto con los alimentos.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



- a.- Botón HEAT: para programar la temperatura de trabajo
- b.- Botón ON / OFF
- c.- Indicador de tiempo restante / temperatura programada
- d.- Botón TIME: para programar el tiempo de trabajo
- e.- Indicador de temperatura actual



FUNCIONAMIENTO

- 1.- Seleccione el recipiente adecuado para cocinar los alimentos. La altura mínima del recipiente debe ser de 17 cm (aproximadamente una olla de 15 L de capacidad).
- 2.- Coloque el soporte para la olla (7) en el borde del recipiente y ajústelo al espesor del mismo. Gire el tornillo de ajuste (5) en sentido horario para fijarlo correctamente.
- 3.- Ajuste la dirección del orificio de la circulación del agua montando la tapa inferior (7) en otra dirección. Para desmontarla, gírela 60° en sentido horario y tire hacia abajo. Móntela acto seguido en cualquiera de las 3 posiciones disponibles.

NOTA: En función de los alimentos que se vayan a cocinar, la dirección de circulación es importante. Se debe evitar el contacto directo del flujo de agua cuando los alimentos cocinados sean delicados.

- 4.- Coloque el sous vide en el soporte. Para un mejor manejo de su panel de control, colóquelo de forma que el panel quede de cara al usuario.
- 5.- Vierta agua dentro del recipiente. Recuerde que el nivel del agua debe situarse entre las marcas MIN y MAX (3).
- 6.- Introduzca los alimentos que previamente han sido sometidos a un proceso de vacío dentro del recipiente.
- 7.- Conecte el cable de potencia a una toma de corriente de 220-240V / 50HZ.
- 8.- Si desea cambiar de °C a °F, pulse el botón ON/OFF (b) durante 3 segundos.

- 9.- TEMPERATURA: Pulse el botón "HEAT" (a), el color del botón cambiara de color rojo a azul y quedará parpadeando. Mueva el regulador de temperatura / tiempo (2) para programar la temperatura entre 20-100°C. Una vez seleccionada, la ruleta del regulador parpadeara durante 3 segundos en color rojo. Cuando la ruleta se convierta de color blanco la temperatura habrá sido configurada. El color del botón "HEAT" quedará esta vez de color azul (permanente).
- 10.- TIEMPO: Pulse el botón "TIME" (d), el color del botón cambiara de color rojo a azul y quedará parpadeando. Mueva el regulador de temperatura / tiempo (2) para programar el tiempo hasta un máximo de 99 horas. En primer lugar escoja las horas, pulse "TIME" (d) acto seguido para programar los minutos. Una vez seleccionado, la ruleta del regulador parpadeara durante 3 segundos en color rojo. Cuando la ruleta se convierta de color blanco el tiempo habrá sido programado. El color del botón "TIME" quedará esta vez de color azul (permanente).
- 11.- Pulse el botón ON/OFF (b) y el artículo comenzará a trabajar (el botón cambiará de color rojo a azul). Cuando la temperatura del agua en el indicador (e), llegue a la temperatura programada el tiempo comenzará a descontar. Si desea cancelar el proceso, pulse el botón ON/OFF (b) en cualquier momento.
- 12.- Un "beep" sonoro indicativo de la finalización del proceso de trabajo, advertirá que el tiempo programado ha terminado.



CALIBRADO

Si detecta que la temperatura de medición del artículo está desfasada o no es real, siga los siguientes pasos para calibración del artículo:

- 1.- Mida la temperatura del agua con un termómetro externo, el cual ya haya sido calibrado anteriormente para asegurarnos que la medición que se vaya a realizar sea precisa.
- 2.- Compare dicho valor, con la temperatura que se muestra en el display de la máquina.
- 3.- Si detecta que existe +1°C de diferencia, pulse el botón "HEAT" durante 5 segundos y entrara en el modo de calibrado. Utilice la ruleta hasta llegar al valor "1.0". Pulse el botón ON/OFF para confirmar.

4.- Si detecta que existe -1°C de diferencia, pulse el botón "HEAT" durante 5 segundos y entrara en el modo de calibrado. Utilice la ruleta hasta llegar al valor "-1.0". Pulse el botón ON/OFF para confirmar.

5.- Tras finalizar el proceso, el sous vide quedará calibrado.

LIMPIEZA / MANTENIMIENTO

- 1.- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que el aparato se encuentra desenchufado y ha temperatura ambiente.
- 2.- Para la limpieza no emplee productos abrasivos o esponjas metálicas que puedan dañar la superficie.
- 3.- Para periodos largos de inutilización almacene la unidad en un lugar libre de humedad y ventilado.
- 4.- Evite reutilizar el agua del recipiente para varios ciclos. Algunas sustancias minerales pueden adherirse al cuerpo principal y a los dispositivos interiores del artículo.
- 5.- Realice un ciclo de limpieza en una solución de agua con vinagre. Ponga el artículo en funcionamiento al máximo de temperatura durante 1 ó 2 horas.
- 6.- Extraiga el cuerpo principal (6) girándolo 90° en sentido anti-horario y tirando de él hacia abajo. La resistencia de calentamiento, el sensor de temperatura y el eje ventilador quedarán descubiertos. Si todavía quedan restos de cal en el interior, emplee un cepillo para su limpieza.
- 7.- Con el tiempo puede que en el interior de la tapa inferior (7) se almacenen impurezas. Desmóntelo tal y como se indica en el punto "3" del apartado de FUNCIONAMIENTO y límpielo con un cepillo.



NOTA IMPORTANTE: Para evitar que el agua sobrante entre dentro de la máquina, después de cada uso, asegúrese de almacenarlo verticalmente

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Motivos	Soluciones
El aparato no funciona	1.- El cable no está bien enchufado. 2.- El botón de arranque está apagado. 3.- Hay problemas en la corriente eléctrica.	1.- Enchufe y encienda el aparato. 2.- Pulse el botón de arranque. 3.- Cerciórese de que el resto de aparatos funcionan con normalidad.
La temperatura del agua no aumenta	1.- La temperatura definida es inferior o cercana a la temperatura del agua. 2.- El tiempo de calentamiento definido es demasiado corto	1.- Compruebe la configuración. 2.- Aumente el tiempo de calentamiento.
El agua sigue calentándose una vez alcanzada la temperatura definida	1.- El programa es incorrecto. 2.- No funciona el sensor de temperatura. 3.- El circulador no gira.	1.- Apague y encienda el botón de arranque. 2.- Reparación por un especialista. 3.- Reparación por un especialista.
Aparece el mensaje E1 en la pantalla.	1.- No se ha sumergido el aparato en agua. 2.- El nivel de agua es demasiado bajo.	1.- Ponga el aparato en agua y apague y encienda el botón de arranque. 2.- Añada agua y compruebe que el nivel está entre las líneas MIN y MAX.
El aparato está enchufado y encendido, pero la pantalla LCD está en blanco.	1.- El botón de arranque está apagado. 2.- El aparato está defectuoso.	1.- Encienda el botón de arranque. 2.- Reparación por un especialista.
La bomba hace mucho ruido	1.- Hay suciedad en la bomba 2.- El cuerpo principal no está montado correctamente	1.- Limpie la máquina y la bomba según las instrucciones del capítulo Limpieza del manual o pida a un especialista que las limpie. 2.- Lea las instrucciones en el apartado de limpieza y mantenimiento

COCCIÓN AL VACÍO

Entre las nuevas técnicas de restauración la más importante es la cocción y conservación al vacío. Las ventajas que ofrece esta técnica aseguran su introducción y adaptación a las necesidades de cada cocina: ganar tiempo, mejora de costes, mejor organización del personal y mayor duración de los productos, manteniendo sus cualidades higiénicas y organolépticas, son algunas de las principales razones que auguran su éxito e introducción en la Restauración. El principio de cocción al vacío aporta una técnica de cocina que da la vuelta o cambia muchas ideas tradicionales y permite después de algún tiempo de adaptación, un gran control y dominio de nuestra producción, ya sea tanto en cocción como en conservación.

¿Qué es la cocción al vacío?

Productos sometidos a un proceso de envasado al vacío y expuestos a temperaturas que nunca superan los 100°C. Debido a la diferencia de presión conseguimos temperaturas de ebullición del agua a baja temperatura y la penetración de temperatura a corazón de producto es lineal, es decir, no encuentra moléculas de aire y no produce una reacción radial, por lo que el tratamiento y los resultados obtenidos con el producto están perfectamente controlados.

Una forma simple de explicar la cocción al vacío es decir que en vez de guisar, como es tradicional, los alimentos a 130°C de calor por un periodo relativamente corto, aquí se cuecen entre 65°C y 99°C en tiempos más prologados según la naturaleza del género y su peso. Es, pues, una cocción larga y a baja temperatura. En un horno convencional, una pieza de carne se cuece a 200°C de temperatura, lo que ocasiona que el exterior se tueste. Sin embargo, la temperatura en el corazón de la pieza rara vez supera los 50°C. Por lo tanto, sólo es necesaria una temperatura igual o ligeramente superior a los 65°C para cocer un alimento, evitando el ressecamiento y el endurecimiento de la fibra muscular así como la sobrecocción.

ASPECTOS A CONSIDERAR PARA LA COCCION AL VACÍO

La conservación y cocina al vacío no se puede practicar con medios rudimentarios. Este procedimiento no permite mediocridad. Requiere un extremo frescor de las materias primas, una cocción a bajas temperaturas, cuyo control sólo es fiable trabajando con hornos muy precisos y respetando una máxima higiene durante todo el proceso.

- 1.- Aplicar de manera rigurosa la higiene en todos sus aspectos durante las fases a seguir para el envasado en crudo, cocinado o cocción al vacío. Esto implica la perfecta limpieza de productos, recipientes, ámbitos de trabajo e higiene y salubridad de las personas que la llevan a cabo.
- 2.- Utilizar materias primas de calidad y frescor indiscutibles. Si se usan poco frescas, cuantos más gérmenes contengan al principio del proceso, mucho mayor resultará su cantidad final.
- 3.- Lograr un vacío perfecto al 99%
- 4.- Cocer el producto subiendo rápidamente a la temperatura deseada para sobrepasar lo antes posible la zona peligrosa (entre +10°C y + 65°C).
- 5.- Enfriar rápidamente cualquier producto cocinado por debajo de los +10°C. Esta operación se debe hacer en menos de 90 minutos
- 6.- Controlar permanentemente la salud del personal, su higiene, vestimenta. No volver a utilizar nunca las bolsas que hayan sido utilizadas anteriormente para acondicionar otros productos (muy peligroso)
- 7.- Etiquetar las bolsas con las fechas de fabricación y caducidad.

- 8.- Almacenar los productos envasado en frigoríficos a temperatura entre 0°C y +2°C, y respetar esta temperatura hasta el momento de calentar y servir.
- 9.- Para recuperar la temperatura de servicio es necesario actuar con rapidez para llegar en menos de una hora y media a una temperatura superior a los +65°C en el corazón del producto.
- 10.- El tiempo máximo autorizado de almacenamiento en fresco es de 6 a 21 días como máximo según las derogaciones otorgadas por los servicios veterinarios. Para almacenar en congelación por debajo de los -18°C, el tiempo es obviamente mayor.
- 11.- Para envasar al vacío productos calientes debemos hacer un vacío parcial. Eso para evitar que la presión atmosférica descienda demasiado y disminuir el riesgo de ebullición.
- 12.- Los alimentos, antes de acondicionarse al vacío, deben estar fisiológicamente muertos. Éste es el caso principalmente de los mariscos. Es un grave error, por ejemplo, envasar al vacío unos mejillones crudos es sus valvas y no cocerlos enseguida. El animal vivo, privado de oxígeno, se asfixia, muere y entra rápidamente en descomposición.

El enfriamiento rápido

Es uno de los puntos más importantes de un proceso de vacío. De nada nos servirán todas las precauciones tomadas si una vez acabada la cocción no abatiéramos la temperatura por debajo de los 10°C en menos de 2 horas.

Los microorganismos se desarrollan con gran facilidad en temperaturas que oscilan entre los 10°C y 65°C, acentuándose este peligro entre los 35°C y los 45°C.

Si conseguimos pasar esta zona (65°C – 10°C) en menos de 2 horas, la proliferación microbiana no tiene tiempo suficiente para producirse.

Sistemas de enfriamiento rápido:

Contacto directo con agua muy fría

Es el método más casero pero es muy eficaz. Consiste en sumergir la bolsa en agua con hielo. Si el agua tiene sal pueden conseguirse temperaturas de hasta 5°C sin congelación del agua.

Abatidores de aire forzado

El sistema tradicional de los frigoríficos, en el que un gas refrigerante circula bajo la presión por un serpentín. Éste enfría el aire del interior del armario o cámara. El aire interior del armario es formado por un ventilador con lo cual se consigue un reparto de la temperatura homogénea en todo el recinto.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce manuel contient une importante information de sécurité concernant la maintenance, l'utilisation et la manipulation de ce produit. Ne pas suivre les instructions contenues dans ce manuel peut provoquer de sérieuses blessures. Si vous ne comprenez pas les contenus de ce manuel, veuillez le soumettre à votre superviseur. Ne manipulez pas cet appareil, à moins d'avoir lu et compris le contenu de ce manuel.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, suivez toujours quelques consignes de sécurité de base, dont les suivantes:

- 1.- Pour éviter d'éventuelles électrocutions ne plongez ni le câble ni la prise, ni l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. N'introduisez ni tournevis ni autres éléments métalliques à l'intérieur de l'appareil.
- 2.- NE PAS utiliser l'appareil électrique si le lieu de travail est humide ou mouillé, ou si vous devez travailler sous la pluie. Si vous utilisez un appareil électrique avec les mains mouillées ou en étant dans l'eau, vous pouvez recevoir une forte décharge électrique.
- 3.- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service de réparation agréé ou toute autre personne désignée par le fabricant. Si du personnel non autorisé le manipule, la garantie sera déclarée nulle et non avenue.
- 4.- Ne laissez pas le câble dépasser de la table ou du plan de travail, et ne le placez pas en contact avec des surfaces chaudes.
- 5.- N'utilisez pas l'appareil électroménager si celui-ci est endommagé.
- 6.- Éteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces auxiliaires qui bougent pendant l'utilisation.

- 7.- Ne le laissez pas fonctionner sans surveillance.
Débranchez-le avant toute utilisation.
- 8.- Évitez tout contact avec les parties mobiles. Faites particulièrement attention pendant le nettoyage.
- 9.- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou nettoyage.
- 10.- Éviter le contact avec les parties chaudes.
- 11.- Utilisez cet appareil électroménager uniquement pour ce pour quoi il a été conçu, comme indiqué dans ce manuel. N'utilisez pas d'éléments ou d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- 12.- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- 13.- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes avec des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience et de connaissances, à condition que celles-ci aient été supervisées ou formées à une utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 14.- Le nettoyage et l'entretien à réaliser par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- 15.- Maintenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- 16.- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
- 17.- Si vous n'envisagez pas d'utiliser l'appareil pendant une longue période, rangez-le dans un endroit sec, bien ventilé et sans humidité.

- 18.- Ce texte est destiné aux utilisateurs des pays extracommunautaires : cet appareil n'est pas destiné aux utilisateurs (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 19.- Le Fabricant et le Vendeur ne se considèrent responsable quant à la sécurité, la fiabilité et les performances que si;
- A.- La machine est utilisée conformément aux instructions d'utilisation
- B.- Le système électrique de l'environnement dans lequel la machine est utilisée, est conforme aux lois en vigueur.
- 20.- **REJET DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS:** Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères organiques non triées. En raison des éléments électriques et électroniques utilisés, il est nécessaire de le jeter conformément au Décret Royal espagnol 208/2005 sur le tri sélectif des déchets électriques.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PRINCIPALES

MODÈLE :	69302	69303
VOLTAGE :	220-240V/50Hz	220-240V/50Hz
PUISSANCE :	800 W	800 W
VITESSE :	8,5 L/min	8,5 L/min
CAPACITÉ :	15 L	15 L
GAMME DE TEMP :	20°C ~ 99°C	20°C ~ 99°C
PRÉCISION :	0,5°C	0,5°C
MESURES :	10x10x37 cm	10x10x37 cm
POIDS :	1,00 Kg	1,00 Kg



INFORMATION UTILE

Information de garantie

Ce manuel apporte les instructions d'installation, de fonctionnement et de sécurité del sous vide portable. Il est recommandé de lire toutes les instructions de sécurité, de fonctionnement et d'installation avant son installation et sa mise en marche.

De sous vide portable est un produit basé sur de longues recherches et testé de façon pratique. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés pour atteindre une durée de vie maximum, un aspect attractif et un rendement optimal. Chaque unité est scrupuleusement vérifiée avant son envoi.

IMPORTANT! Gardez ces instructions pour les consulter ultérieurement.

Si l'appareil change de propriétaire, assurez-vous que le manuel accompagne celui-ci.



AVERTISSEMENT

- 1.- Connectez la sous vide portable sur une prise de courant électrique avec le voltage, la taille et la configuration de connexion adéquats. Si la prise et le réceptacle ne coïncident pas, contactez un électricien professionnel pour déterminer le voltage et la taille appropriés afin d'installer la prise de courant électrique adaptée.
- 2.- Pour éviter toute lésion, éteignez l'interrupteur électrique, débranchez l'unité de la source d'alimentation électrique, et laissez-la refroidir avant de réaliser toute opération de maintenance.

- 3.- Pour un fonctionnement adéquat et sûr, l'unité doit être placée à une distance raisonnable des murs et des matériaux inflammables.
- 4.- Laissez un espace libre d'au moins 31 cm (12") pour la partie de déchargement avant, afin de favoriser un fonctionnement correct et sûr.
- 5.- Pour éviter toutes lésions ou dommages, ne tirez pas sur le câble électrique de l'unité.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- 1.- Placez l'unité sur une base à la hauteur appropriée, sur un endroit adapté à son utilisation. Lors de son installation, s'assurer que l'unité ou son contenu ne tombent pas accidentellement et que l'endroit choisi soit suffisamment résistant pour supporter le poids de l'unité.
- 2.- Ne placez rien sur sous vide portable; vous pourriez l'endommager ou provoquer d'éventuelles blessures
- 3.- Lors de l'installation de l'unité pour son fonctionnement, assurez-vous qu'elle n'est pas connectée au réseau électrique. Dans le cas contraire, cela pourrait provoquer des lésions corporelles.
- 4.- Pour éviter d'éventuels dommages sur sous vide portable ou d'éventuelles lésions corporelles, il faut la mettre en marche uniquement avec água. Ne jamais utiliser aucun liquide, il peut causer des problèmes permanents.
- 5.- L'unité n'est pas imperméable. Pour un fonctionnement sûr et adéquat, placez l'unité à l'intérieur où la température ambiante soit au minimum de 21°C (70°F) et au maximum de 29°C (85°F).
- 6.- Ne pas placez sous vide portable dans une zone exposés à températures excessives ou fat un fer à repasser, friteuses, etc. Á température excessives il peut causer des dommages à l'unité.

- 7.- Quelques surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Prenez vos précautions quand vous toucherez ces parties pour éviter de vous brûler.
- 8.- Pour ne pas endommager l'appareil, maintenez le niveau de l'eau dans MAX et MIN.
- 9.- Si l'appareil surchauffe, il cessera de fonctionner. Laissez-le refroidir quelques minutes pour pouvoir le réutiliser.

FONCTION PRINCIPALE

Cuisson d'aliments sous vide à basse température

INSTALLATION

DÉBALLAGE

- 1.- Ouvrez la boîte et retirez tout le matériel d'emballage et le cache de protection de l'unité, ainsi que ses accessoires.
- 2.- Extraire tous les accessoires et le livre d'instructions.
- 3.- Veillez à laver soigneusement à l'eau savonneuse et à sécher tous les éléments au contact des aliments.

DESCRIPTION DES PARTIES



- a.- Bouton HEAT : pour programmer la température de travail
- b.- Bouton ON / OFF
- c.- Indicateur de temps restant / température programmée
- d.- Bouton TIME : pour programmer le temps de travail
- e.- Indicateur de température actuelle



FONCTIONNEMENT

- 1.- Sélectionner le récipient approprié pour cuisiner les aliments. La hauteur minimum du récipient doit être de 17 cm (soit environ une marmite d'une capacité de 15 L).
- 2.- Placer le support pour la marmite (7) sur le bord du récipient et l'ajuster à l'épaisseur de ce dernier. Faire tourner la vis de réglage (5) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer correctement.
- 3.- Régler le sens de l'orifice de la circulation de l'eau en montant le couvercle inférieur (7) dans en autre sens. Pour le démonter, le faire tourner à 60° dans le sens des aiguilles d'une montre et tirer vers le bas. Le monter immédiatement après dans l'une des 3 positions disponibles.
À NOTER : En fonction des aliments à cuisiner, le sens de circulation est important.
Il faut éviter le contact direct du flux de l'eau lorsque les aliments cuisinés sont délicats.
- 4.- Placer le sous vide dans le support. Pour une meilleure utilisation du tableau de contrôle, le placer de façon à ce que le tableau se retrouve face à l'utilisateur.
- 5.- Verser de l'eau dans le récipient. Souvenez-vous que le niveau de l'eau doit se situer entre les marques MIN et MAX (3).
- 6.- Introduire dans le récipient les aliments ayant été préalablement soumis à un processus de conditionnement sous vide.
- 7.- Brancher le câble électrique à une prise de courant de 220-240V / 50HZ.
- 8.- Pour changer de °C à °F, appuyer sur le bouton ON/OFF (b) pendant 3 secondes.

- 9.- **TEMPÉRATURE** : Appuyer sur le bouton « HEAT » (a), la couleur du bouton changera et passera de rouge à bleu, et restera clignotante. Faire bouger le régulateur de température / temps (2) pour programmer la température entre 20 et 100°C. Une fois sélectionnée, la roulette du régulateur clignotera pendant 3 secondes en rouge. Lorsque la couleur de la roulette devient blanche, la température aura été configurée. La couleur du bouton « HEAT » restera alors de couleur bleue (fixe).
- 10.- **TEMPS** : Appuyer sur le bouton « TIME » (d), la couleur du bouton changera et passera de rouge à bleu, et restera clignotante. Faire bouger le régulateur de température / temps (2) pour programmer le temps jusqu'à un maximum de 99 heures. En premier lieu, choisir les heures, et appuyer sur « TIME » (d) immédiatement après pour programmer les minutes. Une fois cette opération réalisée, la roulette du régulateur clignotera pendant 3 secondes en rouge. Lorsque la couleur de la roulette devient blanche, le temps aura été configuré. La couleur du bouton « TIME » restera alors de couleur bleue (fixe).
- 11.- Appuyer sur le bouton ON/OFF (b) et l'appareil commencera à travailler (la couleur du bouton passera de rouge à bleu). Lorsque la température de l'eau sur l'indicateur (e) atteint la température programmée, commencera alors le décompte du temps. Pour annuler le processus, appuyer sur le bouton ON/OFF (b) à tout moment.
- 12.- Un « bip » sonore indiquant la fin du processus de travail retentira à la fin du temps programmé.



CALIBRAGE

Si vous constatez que la température de mesure de l'article est déréglée ou ne correspond pas à la température réelle, suivez les instructions suivantes pour le calibrage de l'article :

- 1.- Mesurez la température de l'eau avec un thermomètre externe, lequel aura été préalablement calibré pour s'assurer que la mesure à réaliser sera précise.
- 2.- Comparez ladite valeur à la température indiquée sur l'écran de la machine.
- 3.- Si vous constatez qu'il existe une différence de +1°C, appuyez sur le bouton « HEAT » pendant 5 secondes et le mode de calibrage se mettra en marche. Utilisez la roulette jusqu'à atteindre la valeur « 1.0 ». Appuyez sur le bouton ON/OFF pour confirmer.

4.- Si vous constatez qu'il existe une différence de -1°C , appuyez sur le bouton « HEAT » pendant 5 secondes et le mode de calibrage se mettra en marche. Utilisez la roulette jusqu'à atteindre la valeur « -1.0 ». Appuyez sur le bouton ON/OFF pour confirmer.

5.- À la fin du processus, le sous vide sera calibré.

NETTOYAGE / MAINTENANCE

- 1.- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché et que le liquide présent à l'intérieur est à température ambiante.
- 2.- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits abrasifs ou d'éponges métalliques qui pourraient endommager la surface.
- 3.- En cas de longues périodes de non utilisation, rangez l'appareil dans un endroit sec et aéré.
- 4.- Éviter de réutiliser l'eau du récipient pour plusieurs cycles. Certaines substances minérales peuvent coller au corps principal et aux éléments intérieurs de l'appareil.
- 5.- Réaliser un cycle de nettoyage dans une solution d'eau avec du vinaigre. Mettre l'appareil en marche à la température maximum pendant 1 ou 2 heures.
- 6.- Retirer le corps principal (6) en le faisant pivoter à 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en tirant dessus vers le bas. La résistance de chauffe, le capteur de température et l'axe ventilateur seront découverts. Si des restes de calcaire subsistent à l'intérieur, utiliser une brosse pour les nettoyer.
- 7.- Au fil du temps, des impuretés peuvent s'installer à l'intérieur du couvercle inférieur (7). Le démonter comme indiqué au point « 3 » du paragraphe de FONCTIONNEMENT et le nettoyer avec une brosse.



À NOTER : IMPORTANT : pour éviter que l'eau restante ne pénètre dans l'appareil, assurez-vous, après chaque utilisation, de le ranger à la verticale

RESOLUTION DES PROBLÈMES

Problèmes	Raisons	Solution
La machine ne fonctionne pas.	1.- Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché. 2.- L'interrupteur est sur OFF. 3.- Problème dû à l'alimentation.	1.- Brancher la machine et l'allumer. 2.- Mettre sur ON l'interrupteur. 3.- Vérifier si les autres machines fonctionnent normalement.
La température de l'eau n'augmente pas.	1.- Régler la température en dessous ou près de la température de l'eau. 2.- Le temps de chauffage réglé est trop court.	1.- Vérifier le réglage. 2.- Prolonger le temps de chauffage.
L'eau chauffe après avoir atteint la température réglée.	1.- Le programme est erroné. 2.- Le capteur de température est défaillant. 3.- Le circulateur ne tourne pas.	1.- Appuyer de nouveau sur l'interrupteur. 2.- Réparation par le spécialiste. 3.- Réparation par le spécialiste.
Le message E1 s'affiche à l'écran.	1.- La machine ne peut pas être mise dans l'eau. 2.- Le niveau d'eau est trop bas.	1.- Mettre la machine dans l'eau et appuyer sur l'interrupteur. 2.- Ajouter de l'eau en s'assurant que le niveau d'eau est entre les repères MIN. et MAX.
La machine est branchée et allumée, mais il n'y a pas d'affichage sur l'écran LCD.	1.- L'interrupteur est sur OFF. 2.- La machine est en panne.	1.- Mettre sur ON l'interrupteur. 2.- Réparation par le spécialiste.
Niveau sonore de la pompe élevé	1.- Débris à l'intérieur de la pompe. 2.- Le corps principal n'est pas correctement monté.	1.- Nettoyer la machine et pomper conformément à la section Nettoyage du manuel (ou demander à un spécialiste de nettoyer la machine). 2.- Lire les instructions dans le paragraphe concernant le nettoyage et l'entretien.

CUISSON SOUS VIDE

Parmi les nouvelles techniques de restauration, la plus importante est la cuisson et la conservation sous vide. Les avantages qu'offre cette technique garantissent son introduction et son adaptation aux besoins de chaque cuisine : gain de temps, amélioration des coûts, meilleure organisation du personnel, plus longue durée de conservation des produits, et maintien de leurs qualités hygiéniques et organoleptiques... sont quelques-unes des principales raisons qui laissent présager son succès et son introduction dans la restauration. Le principe de la cuisson sous vide apporte une technique de cuisine qui retourne ou modifie de nombreuses idées traditionnelles reçues et permet, après un certain temps d'adaptation, un grand contrôle et une excellente maîtrise de notre production, qu'il s'agisse de cuisson ou de conservation.

Qu'est-ce que la cuisson sous vide ?

Des produits soumis à un processus d'emballage sous vide et exposés à des températures qui ne dépassent jamais 100°C. En raison de la différence de pression, nous obtenons des températures d'ébullition de l'eau à basse température et une pénétration de température au cœur du produit linéaire, c'est-à-dire qu'elle ne rencontre pas de molécules d'air et ne produit pas de réaction radiale, c'est pourquoi le traitement et les résultats obtenus avec le produit sont parfaitement contrôlés.

Une façon simple d'expliquer la cuisson sous vide est de dire qu'au lieu de cuisiner les aliments à une température de 130°C pendant un laps de temps relativement court, comme c'est le cas traditionnellement, ils sont ici cuits entre 65°C et 99°C pendant des durées plus longues selon la nature de leur genre et leur poids. Il s'agit donc d'une cuisson longue et à basse température. Dans un four traditionnel, une pièce de viande cuit à une température de 200°C, ce qui fait que l'extérieur soit grillé. Cependant, la température au cœur de la pièce dépasse rarement les 50°C. Par conséquent, seule est nécessaire une température égale ou légèrement supérieure à 65°C pour cuire un aliment, évitant ainsi le dessèchement et le durcissement de la fibre musculaire, ainsi que la surcuisson.

ASPECTS À PRENDRE EN COMPTE POUR LA CUISSON SOUS VIDE

La conservation et la cuisine sous vide ne peuvent pas être pratiquées avec des moyens rudimentaires. Ce processus ne laisse aucune place à la médiocrité. Il requiert une fraîcheur extrême des matières premières, une cuisson à basse température dont le contrôle n'est fiable que si l'on travaille avec des fours très précis et si l'on respecte une hygiène maximale pendant toute la durée du processus.

- 1.- Appliquer de façon rigoureuse l'hygiène dans tous ses aspects pendant les étapes à suivre pour l'emballage des aliments crus, la cuisine ou la cuisson sous vide. Ceci implique le parfait nettoyage des produits, récipients, lieux de travail, et une salubrité des lieux et une hygiène irréprochable des personnes qui effectueront ces processus.
- 2.- Utiliser des matières premières de qualité et d'une fraîcheur indiscutable. Si elles sont peu fraîches, le nombre de germes contenus au début du processus sera beaucoup plus important à la fin.
- 3.- Obtenir un vide parfait à 99%
- 4.- Cuire le produit en le montant rapidement à la température souhaitée afin de passer le plus vite possible la zone dangereuse (entre +10°C et + 65°C).
- 5.- Refroidir rapidement tout produit cuisiné en-dessous de +10°C. Cette opération doit être réalisée en moins de 90 minutes.

- 6.- Contrôler en permanence la santé du personnel, son hygiène, et ses vêtements. Ne jamais réutiliser les sachets ayant été précédemment utilisés pour conditionner d'autres produits (très dangereux)
- 7.- Étiqueter les sachets avec les dates de fabrication et la date de fin de validité.
- 8.- Stocker les produits emballés dans des réfrigérateurs à une température comprise entre 0°C et +2°C, et respecter cette température jusqu'au moment de réchauffer et de servir.
- 9.- Pour retrouver la température de service, il est nécessaire d'agir rapidement pour atteindre, en moins d'une heure et demie, une température supérieure à +65°C au cœur du produit.
- 10.- La durée maximale de stockage au frais autorisée est de 6 à 21 jours selon les dérogations délivrées par les services vétérinaires. Pour un stockage en congélation en-dessous de -18°C, la durée est bien sûr supérieure.
- 11.- Pour emballer sous vide les produits chauds, il est nécessaire de faire un vide partiel afin d'éviter que la pression atmosphérique descende trop bas et réduire le risque d'ébullition.
- 12.- Avant d'être conditionnés sous vide, les aliments doivent être physiologiquement morts. C'est principalement le cas des fruits de mer. C'est une grave erreur, par exemple, d'emballer sous vide des moules crues et leurs valves et de ne pas les cuire immédiatement. L'animal vivant, privé d'oxygène, s'asphyxie, meurt et entre rapidement en état de décomposition.

Le refroidissement rapide

Il s'agit de l'un des points les plus importants d'un processus de vidage. Toutes les précautions prises seront vaines si, une fois la cuisson finalisée, l'on ne baissait pas la température en-deçà de 10°C en moins de 2 heures.

Les micro-organismes se développent très facilement dans des températures qui oscillent entre 10°C et 65°C, et ce danger s'intensifie entre 35°C et 45°C.

Si l'on parvient à passer cette étape (65°C – 10°C) en moins de 2 heures, la prolifération microbienne n'a pas assez de temps pour se produire.

Systèmes de refroidissement rapide :

Contact direct avec de l'eau très froide

Il s'agit de la méthode la plus rudimentaire, mais elle est très efficace. Elle consiste à immerger le sachet dans de l'eau contenant de la glace. Si l'eau contient du sel, l'on peut obtenir des températures pouvant aller jusqu'à 5°C sans congélation de l'eau.

Abatteurs à air pulsé

Il s'agit du système traditionnel des réfrigérateurs, où un gaz réfrigérant circule sous la pression à travers un tuyau qui refroidit l'air de l'intérieur de l'armoire ou de la chambre. L'air intérieur de l'armoire est produit par un ventilateur, ce qui permet d'obtenir une répartition homogène de la température sur toute la surface.

BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

Diese Anleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise zu Wartung, Benutzung und Bedienung des Gerätes. Das Nicht-Beachten der Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen. Falls Sie den Inhalt dieser Anleitung nicht verstehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Vorgesetzten. Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss die Bedienungsanleitung unbedingt gelesen und verstanden werden.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beim Einsatz jeglicher Art von Elektrogeräten sollten Sie stets einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen einschließlich folgender einhalten:

- 1.- Um elektrische Schläge zu vermeiden, dürfen weder Kabel und Stecker noch das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Stecken Sie keine Schraubendreher oder andere metallische Elemente in das Geräteinnere.
- 2.- Benutzen Sie dieses Elektrogerät NICHT, wenn die Arbeitsfläche nass ist oder Sie im Regen arbeiten müssen. Wenn Sie ein elektronisches Gerät mit nassen Händen oder bei viel Wasser benutzen, kann es zu einem Stromschlag kommen.
- 3.- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine andere vom Hersteller autorisierte Person ausgetauscht werden. Bei einer Handhabung durch nicht autorisierte Personen erlischt die Garantie mit sofortiger Wirkung.
- 4.- Lassen Sie das Kabel nicht vom Tisch oder der Arbeitsfläche herabhängen und lassen Sie es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- 5.- Benutzen Sie das Elektrogerät nicht, falls es beschädigt ist.
- 6.- Schalten Sie das Elektrogerät ab, bevor Sie Zubehör oder Hilfsmittel, die während des Gebrauchs in Bewegung sind, austauschen.

- 7.- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker.
- 8.- Vermeiden Sie Kontakt mit den beweglichen Teilen. Seien Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig.
- 9.- Immer das gerät von der versorgung zu trennen, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- 10.- Vermeiden Sie den Kontakt mit den heißen Teilen.
- 11.- Setzen Sie dieses Elektrogerät nur gemäß der Beschreibung in dieser Betriebsanleitung für seinen bestimmungsgemäßen Gebrauch ein. Verwenden Sie keine Teile oder Zubehör ohne Empfehlung des Herstellers.
- 12.- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- 13.- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen und mentalen Behinderungen benutzt werden oder solchen mit mangelnder Erfahrung und wenig Kenntnissen, sofern sie beaufsichtigt und über den sicheren Gebrauch des Gerätes informiert werden und sie die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen mit diesem Gerät nicht spielen.
- 14.- Die Reinigung und Wartung darf nur von Kindern ab 8 Jahren unter Beaufsichtigung eines Erwachsenen vorgenommen werden.
- 15.- Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- 16.- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen mittels einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung in Betrieb genommen zu werden.

- 17.- Dieser Text gilt für Benutzer aus Ländern, welche keine europäischen Länder sind: Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis gestaltet, es sei denn, diese haben eine Beaufsichtigung oder Anweisung betreffend der sicheren Bedienung des Geräts von einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person erhalten. Kinder sollten bei der Bedienung beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- 18.- Der Hersteller und der Verkäufer sind hinsichtlich Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistung nur dann verantwortlich, wenn:
- A.- Die Maschine unter Einhaltung der Gebrauchsanweisungen genutzt wird
 - B.- Das Stromnetz, mit dem das Gerät betrieben wird, den geltenden Vorschriften entspricht
- 19.- **ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN:** Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in den ungetrennten Restmüll. Durch den Einsatz von elektrischen und elektronischen Elementen ist eine separate Entsorgung gemäß den gesetzlichen Vorschriften Spaniens 208/2005 für getrennte Entsorgung von Elektrogeräten erforderlich.

WICHTIGSTE TECHNISCHE DATEN

MODELL:	69302	69303
SPANNUNG:	220-240V/50Hz	220-240V/50Hz
LEISTUNG:	800 W	800 W
GESCHWINGIGKEIT:	8,5 L/min	8,5 L/min
KAPAZITÄT:	15 L	15 L
TEMPERATUR:	20°C ~ 99°C	20°C ~ 99°C
PRÄZISION:	0,5°C	0,5°C
MAßE:	10x10x37 cm	10x10x37 cm
POIDS :	1,00 Kg	1,00 Kg



WICHTIGE INFORMATION

Garantie

Dieses Handbuch übermittelt die Anleitungen zur Installierung, zur Betriebsweise und zur Sicherheit der Tragbarer Niedrigtemperaturkocher. Wir empfehlen Ihnen, alle Sicherheits-, Betriebs- und Installierungsanweisungen zu lesen, bevor Sie die Maschine installieren und in Betrieb nehmen.

Die Tragbarer Niedrigtemperaturkocher ist ein Produkt, das sich auf weitreichende Forschung stützt und das sich in der Praxis bewehrt hat. Die Materialien, die zu ihrer Herstellung verwendet wurden, wurden ausgewählt, um ein attraktives Design und eine optimale Leistung zu erzielen. Jede Einzelne wird im Detail untersucht, bevor sie verschickt wird.

WICHTIG! Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer auf.
Falls das Gerät den Besitzer wechselt, stellen Sie sicher, dass das Handbuch immer bei dem Gerät bleibt.



ACHTUNG

- 1.- Schließen Sie die Tragbarer Niedrigtemperaturkocher an eine Steckdose mit angebrachter Spannung, Größe und Konfiguration an. Wenn der Stecker und die Steckdose nicht zueinanderpassen, nehmen Sie Kontakt zu einem professionellen Elektriker auf, der die angebrachte Spannung und Größe herausfindet, um die korrekte Steckdose zu installieren.
- 2.- Um Schäden zu vermeiden, schalten Sie den elektrischen Schalter aus, ziehen Sie den Stecker aus der Stromzufuhr heraus und lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie mit den Wartungsmaßnahmen beginnen.

- 3.- Für einen angebrachten und sicheren Betrieb muss das Gerät auf sicherer Entfernung zu Wänden und entzündlichen Materialien installiert werden.
- 4.- Lassen Sie einen Abstand von mindestens 31 cm (12") an der vorderen Entladungszone, um einen korrekten und sicheren Betrieb zu gewährleisten.
- 5.- Um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden, ziehen Sie nicht an dem Kabel des Geräts.

WARNHINWEISE

- 1.- Stellen Sie das Gerät in einer benutzerfreundlichen Höhe auf. Der Platz, an dem das Gerät aufgestellt wird, sollte eben sein, so dass das Gerät oder sein Inhalt nicht aus Versehen herunterfallen kann, und stark genug, um das Gewicht des Gerätes zu tragen.
- 2.- Legen Sie nichts auf den Tragbarer Niedrigtemperaturkocher, um Beschädigung des Tragbarer Niedrigtemperaturkocher oder Verletzungen des Bedienpersonals zu vermeiden.
- 3.- Bei der Aufstellung des Gerätes ist darauf zu achten, dass der An-/Ausschalter ausgeschaltet ist. Nicht-Beachten kann zu Verletzungen des Bedienpersonals führen.
- 4.- Zur Vermeidung von Beschädigungen am Tragbarer Niedrigtemperaturkocher oder Verletzung des Bedienpersonals, die Vakuum-Dampfgarer "sous vide" muss in Betrieb immer Wasser. Verwenden Sie es nie denn dies kann es beschädigen.
- 5.- Das Gerät ist nicht wasserdicht. Zum sicheren und geeigneten Bedienen sollte das Gerät in Innenräumen aufgestellt werden und die Raumtemperatur mindestens 21°C (70°F) und höchstens 29°C (85°F) betragen.
- 6.- Legen Sie nichts auf den Tragbarer Niedrigtemperaturkocher in einem Gebiet hohen Temperaturen ausgesetzt oder Fette Bratöfen, Friteusen, etc. Übertemperatur können es kann Schäden Gerät verursachen.

- 7.- Die Außenteile des Gerätes können sich erhitzen. Vorsicht beim Berühren dieser Teile, um Verletzungen zu vermeiden.
- 8.- Um den Artikel nicht zu beschädigen, sollten Sie die Höhe des Wassers innerhalb der Grenzen belassen.
- 9.- Wenn der Artikel überhitzt, wird er aufhören zu funktionieren. Lassen Sie ihn ein paar Minuten abkühlen, um ihn wieder benutzen zu können.

HAUPTFUNKTION

Kochen von Lebensmitteln im Vakuum und bei geringer Temperatur

AUFBAU

AUSPACKEN

- 1.- Öffnen Sie die Schachtel und entnehmen Sie das Verpackungsmaterial und die Schutzbedeckung von Maschine und Zubehör.
- 2.- Entnehmen Sie Zubehör und Handbuch.
- 3.- Reinigen Sie alle Elemente, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt sein werden, mit Seifenwasser und trocknen Sie sie ab.

BESCHREIBUNG DER MASCHINENTEILE



- a.- Schalter HEAT: zum Einstellen der Arbeitstemperatur
- b.- Schalter ON / OFF
- c.- Anzeiger verbleibende Zeit / programmierte Temperatur
- a.- Schalter HEAT: zum Einstellen der Arbeitsdauer
- e.- Ist-Temperaturanzeige



FUNKTIONSWEISE

- 1.- Geeigneten Behälter zum Kochen der Lebensmittel auswählen. Mindesthöhe des Behälters muss 17 cm betragen (ungefähr ein 15-Liter-Topf).
- 2.- Topfhalterung (7) auf den Rand des Behälters legen und an dessen Größe anpassen. Einstellschraube (5) im Uhrzeigersinn drehen, um diesen richtig zu befestigen.
- 3.- Ausrichtung des Wasserzuflusses beim Aufsetzen des unteren Deckels (7) in anderer Richtung anpassen. Zum Abnehmen des Deckels, diesen 60° im Uhrzeigersinn drehen und nach unten ziehen. Anschließend in irgendeiner der drei verfügbaren Positionen aufsetzen.
HINWEIS: Die Richtung des Kreislaufs ist für die Zubereitung der Lebensmittel von Bedeutung. Der direkte Kontakt mit dem durchlaufenden Wasser sollte beim Kochen zarter Lebensmittel vermieden werden.
- 4.- Thermalisierer auf dem Gestell positionieren. Für bessern Zugriff auf das Bedienfeld Gerät so positionieren, dass dieses dem Nutzer zugewendet ist.
- 5.- Wasser in den Behälter gießen. Zur Erinnerung: der Wasserstand muss zwischen der MIN und MAX-Anzeige (3) liegen.
- 6.- Die Zuvor im Vakuum behandelten Lebensmittel in den Behälter legen.
- 7.- Kabel an 220-240V / 50HZ-Stromversorgung anschließen.
- 8.- Zum Umstellen von °C auf °F den ON/OFF-Schalter (b) während 3 Sekunden gedrückt halten.

- 9.- TEMPERATUR: Auf „HEAT“-Schalter (a) drücken. Die Farbe des Schalters ändert sich von Rot auf Blau und blinkt. Temperatur- und Zeitregler (2) zum Einstellen der Temperatur auf einen Wert zwischen 20-100°C bewegen. Nach Auswahl blinkt der Drehknopf während 3 Sekunden rot auf. Wenn der Drehknopf weiß leuchtet ist die Temperaturkonfiguration abgeschlossen. Der „HEAT“-Schalter leuchtet dabei weiter blau (kein Blinken).
- 10.- ZEIT: Auf „ZEIT“-Schalter (d) drücken. Die Farbe des Schalters ändert sich von Rot auf Blau und blinkt. Zeit/Temperaturregler (2) zum Einstellen der Zeit auf einen Wert zwischen 0 und max. 99 Stunden bewegen. Zuerst die Stunden wählen, dann „ZEIT“ (d) drücken, um anschließend die Minuten einzustellen. Nach Auswahl blinkt der Drehknopf während 3 Sekunden rot auf. Wenn der Drehknopf weiß leuchtet, dann ist die Zeitkonfiguration abgeschlossen. Der „ZEIT“-Schalter leuchtet dabei weiter blau (kein Blinken).
- 11.- Auf den ON/OFF-Schalter (b) drücken. Das Gerät fängt an zu arbeiten (der Schalter ändert die Farbe von Rot auf Blau). Wenn die Anzeige der Wassertemperatur (e) den eingestellten Wert erreicht hat, setzt der Countdown ein. Zum Abbrechen des Vorgangs auf den ON/OFF-Schalter (b) drücken.
- 12.- Ein tiefer Signalton am Ende des Arbeitsvorgangs zeigt an, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



KALIBRIERUNG

Wenn die Temperaturmessung des Geräts nicht mit den Gegebenheiten übereinstimmt, dann folgen Sie zur Kalibrierung des Geräts diesen Schritten:

- 1.- Wassertemperatur mit einem bereits kalibrierten Thermometer messen, damit eine exakte Messung gewährleistet ist.
- 2.- Messwert mit jenem auf der Temperaturanzeige des Geräts vergleichen.
- 3.- Wird ein Temperaturunterschied von +1°C ermittelt, „HEAT“-Schalter während 5 Sekunden gedrückt halten, um den Kalibriermodus zu aktivieren. Anhand des Drehknopfs den Wert auf „1.0“ einstellen. ON/OFF-Schalter zum Bestätigen drücken.

4.- Wird ein Temperaturunterschied von -1°C ermittelt, "HEAT"-Schalter während 5 Sekunden gedrückt halten, um den Kalibriermodus zu aktivieren. Anhand des Drehknopfs den Wert auf „-1.0“ einstellen. ON/OFF-Schalter zum Bestätigen drücken.

5.- Der Thermalisierer ist jetzt kalibriert.

REINIGUNG / WARTUNG

1.- Bevor Sie den Airpot reinigen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist und Umgebungstemperatur abgekühlt ist.

2.- Für die Reinigung dürfen keine scheuernden Mittel oder Metallschwämme benutzt werden, sie könnten die Innenfläche des Behälters beschädigen.

3.- Für längere Nichtbenutzung lagern Sie das Gerät bitte an einem gut belüfteten Ort.

4.- Wasser im Behälter nicht für mehrere Durchläufe verwenden. Manche Mineralstoffe können Am Badgefaß und im Innern des Geräts haften bleiben.

5.- Reinigungsspülung mit Essigwasser durchführen. Gerät während 1 oder 2 Stunden bei maximaler Temperatur laufen lassen.

6.- Badgefaß (6) entnehmen und um 90° im Gegenuhrzeigersinn drehen und nach unten ziehen, Darunter befinden sich der Heizwiderstand, der Temperatursensor und Axialventilator. Kalkreste im Innern mit einer Reinigungsbürste entfernen.

7.- Am unteren Deckel (7) können sich mit der Zeit Ablagerungen bilden. Deckel wie bei Punkt „3“ im Abschnitt FUNKTIONSWEISE gezeigt abnehmen und mit einer Bürste reinigen.



WICHTIGER HINWEIS: Um zu vermeiden, dass verbliebenes Wasser in das Gerät gelangt, vergewissern Sie sich nach jeder Benutzung, dass das Gerät aufrecht gelagert wird.

PROBLEME BEHEBEN

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	1.- Das Stromkabel ist nicht richtig angeschlossen. 2.- Der Startknopf ist aus. 3.- Problem der Stromversorgung.	1.- Anschließen und Maschine anstellen. 2.- Den Startknopf anstellen. 3.- Überprüfen Sie, ob andere Geräte funktionieren.
Das Wasser erhitzt sich nicht	1.- Die programmierte Temperatur liegt unter oder bei der Wassertemperatur. 2.- Die programmierte Aufheizzeit ist zu kurz.	1.- Überprüfen Sie die Einstellungen. 2.- Verlängern Sie die Aufheizzeit.
Das Wasser kocht weiter, selbst nachdem die entsprechende Temperatur erreicht wurde.	1.- Falsches Programm. 2.- Der Temperatursensor ist beschädigt 3.- Der Zirkulator dreht sich nicht.	1.- Den Startknopf betätigen. 2.- Vom Fachmann reparieren lassen. 3.- Vom Fachmann reparieren lassen.
E1 erscheint auf dem Display.	1.- Das Gerät wurde nicht in Wasser getaucht. 2.- Das Wasserniveau ist zu niedrig.	1.- Das Gerät in Wasser tauchen und den Startknopf erneut drücken. 2.- Wasser hinzufügen und überprüfen, dass das Wasserniveau zwischen MIN und MAX liegt.
Die Maschine wird angeschlossen und angestellt, das LCD-Display aktiviert sich jedoch nicht.	1.- Der Startknopf ist aus. 2.- Das Gerät ist defekt.	1.- Startknopf betätigen. 2.- Vom Fachmann reparieren lassen.
Lautes Geräusch von der Pumpe.	1.- Es befinden sich Fremdkörper in der Pumpe. 2.- Das Badgefäß ist nicht richtig eingesetzt	1.- Reinigen Sie das Gerät entsprechend der Reinigungsanweisungen im Handbuch (oder fragen Sie einen Fachmann). 2.- Abschnitt zu Reinigung und Wartung in der Anleitung lesen

VAKUUMGAREN

Unter den wichtigsten Techniken der Gastronomie findet sich das Vakuumgaren. Die Vorteile, die diese neue Technik bietet, sichern die Einführung in und Anpassung an die Bedürfnisse jeder Küche: Zeit gewinnen, Kosten verbessern, bessere Organisation des Personals und längere Haltbarkeit der Produkte, wobei die hygienischen und organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben. Das sind einige der Gründe, die den Erfolg und die Einführung in der Gastronomie begleiten. Das Prinzip des Vakuumgartens ist eine Kochtechnik, die viele traditionelle Ideen über den Haufen wirft und nach einiger Zeit der Anpassung eine gute Kontrolle und Beherrschung unserer Produktion ermöglicht, sei es beim Kochen als auch beim Aufbewahren.

Was ist eigentlich Vakuumgaren?

Die Produkte werden in Vakuum verschweißt und Temperaturen ausgesetzt, die niemals 100°C überschreiten. Wegen der Druckunterschiede erreichen wir, dass Wasser bei niedrigeren Temperaturen kocht und die Penetration der Temperatur in das Innere des Produktes geschieht linear, das heißt, sie findet keine Luftmoleküle und produziert keine radiale Reaktion. Daher sind die Behandlung und die erhaltenen Ergebnisse perfekt zu kontrollieren.

Eine einfache Art, das Vakuumgaren zu erklären, ist, dass man, statt die Lebensmittel traditionell bei 130°C über eine relativ kurze Zeit zu garen, diese hier bei 65° - 99°C über eine längere Zeit gegart werden, je nach Art und Gewicht. Es ist also eine Garung über längere Zeit und bei niedriger Temperatur. In einem konventionellen Ofen wird ein Stück Fleisch bei 200°C gegart, dadurch passiert es, dass die Außenhaut „getoastet“ wird. Dennoch überschreitet die Temperatur im Innern des Stückes selten 50°C. Also ist nur eine Temperatur von gleich oder leicht höher als 65°C nötig, um Nahrungsmittel zu garen, das Austrocknen und die Verhärtung der Muskelfasern sowie ein Übergaren wird vermieden.

FÜR DAS VAKUUMGAREN ZU BERÜCKSICHTIGENDE ASPEKTE

Das Konservieren und Kochen mit Vakuum kann nicht mit nur rudimentären Hilfsmitteln erfolgen. Dieses Verfahren erlaubt keine Mittelmäßigkeit. Es erfordert eine extreme Frische der Rohstoffe, ein Garen bei niedrigen Temperaturen, deren Kontrolle nur bei der Arbeit mit sehr präzisen Öfen zuverlässig ist, und eine Beachtung der maximalen Hygiene während des gesamten Vorganges.

- 1.- Beachten Sie die Hygiene in all ihren Aspekten rigoros während der zu verfolgenden Schritte für das Verpacken roher Lebensmittel, der Garung oder des Vakuumgartens. Das beinhaltet die perfekte Sauberkeit der Produkte, Behälter, des Arbeitsfeldes und Hygiene und Gesundheit der Personen, die dort arbeiten.
- 2.- Verwenden Sie Rohstoffe mit unbestreitbarer Qualität und Frische. Wenn sie wenig frisch verwendet werden, je mehr Keime sie zu Beginn des Prozesses enthalten, umso größer wird deren Zahl am Ende des Vorgangs sein.
- 3.- Ein zu 99% perfektes Vakuum
- 4.- Man kocht das Produkt, indem die gewünschte Temperatur schnell erreicht wird, um die gefährliche Zone (zwischen +10°C und + 65°C) schnell zu überschreiten.
- 5.- Schnelles Abkühlen aller gegarten Produkte auf weniger als +10°C. Das muss innerhalb von weniger als 90 Minuten geschehen.
- 6.- Permanente Kontrolle der Gesundheit des Personals, der Hygiene und Bekleidung. Niemand darf Beutel, die schon einmal benutzt wurden, wiederverwendet werden, um andere Produkte zu behandeln (sehr gefährlich).

- 7.- Etikettieren Sie die Beutel mit dem Datum der Herstellung und dem Mindesthaltbarkeitsdatum.
- 8.- Lagern Sie die verpackten Produkte im Kühlschrank bei Temperaturen zwischen 0°C und +2°C, behalten Sie diese Temperatur bei, bis das Produkt erhitzt und serviert wird.
- 9.- Um die Serviertemperatur zu erreichen, ist es nötig, schnell zu arbeiten, damit man in weniger als 90 Minuten auf eine Temperatur von mehr als +65°C im Innern des Produktes kommt.
- 10.- Die erlaubte Höchstlagerzeit für frisch verpackte Lebensmittel beträgt zwischen 6 und 21 Tagen maximal, gemäß den Angaben der Veterinärämter. Wenn die Produkte bei unter -18°C gelagert werden, ist die Lagerzeit natürlich länger.
- 11.- Um heiße Lebensmittel unter Vakuum zu verpacken, muss ein partielles Vakuum verwendet werden, um zu verhindern, dass der atmosphärische Druck zu sehr abfällt und verringert das Risiko des Aufkochens.
- 12.- Die Lebensmittel müssen physiologisch gesehen tot sein, bevor sie vakuumverpackt werden. Das ist bei Meeresfrüchten ganz wichtig. Es ist z.B. ein schwerer Fehler, rohe Muscheln in ihren Gehäusen unter Vakuum zu verpacken und sie nicht sofort danach zu garen. Das lebende Tier, das keinen Sauerstoff mehr bekommt, erstickt, stirbt und beginnt sehr schnell zu verwesen.

Das Schnelle Abkühlen

Das ist einer der wichtigsten Punkte bei einem Vakuumprozess. Alle Vorsichtsmaßnahmen nützen uns nichts, wenn wir nach dem Garen die Temperatur nicht in weniger als 2 Stunden unter +10°C bekommen.

Die Mikroorganismen entwickeln sich mit Leichtigkeit bei Temperaturen zwischen +10°C und 65°C, diese Gefahr ist am größten zwischen +35°C und +45°C.

Wenn wir erreichen, dass wir diesen Bereich (+65°C - +10°C) in weniger als zwei Stunden überschreiten, können sich aus Zeitmangel keine Mikroben entwickeln.

Systeme für das schnelle Abkühlen:

Direkter Kontakt mit kaltem Wasser

Das ist die „Hausfrauenmethode“, aber sie ist sehr wirksam. Sie besteht darin, den Beutel in Wasser mit Eiswürfeln zu legen. Wenn das Wasser Salz enthält, können Temperaturen von bis zu -5°C erreicht werden, ohne dass das Wasser gefriert.

Kühlung per Luft

Das traditionelle System bei Kühlschränken, in denen ein Kühlgas unter Druck durch ein schlangenförmiges Rohr läuft. Dieses kühlt die Luft im Innern des Kühlschranks oder der Kühlkammer. Die Luft im Kühlschrank wird durch einen Ventilator bewegt, mit dem man eine gleichmäßige Verteilung der Temperatur im gesamten Bereich erhält.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This manual contains important safety information concerning the maintenance, use and operation of this product. Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury. If you are unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Do not operate this equipment unless you have read and understand the contents of this manual.

IMPORTANT SAFETY MEASURES

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, suivez toujours quelques consignes de sécurité de base, dont les suivantes:

- 1.- To avoid possible electric shocks, do not place the cable, plug or appliance in water or in any other liquid. Do not insert screwdrivers or metallic items inside the appliance.
- 2.- DO NOT use any electrical item if the work area is humid or wet or the work is done under the rain. If you use an electrical device with wet hands or stopped in water, you can suffer an electric shock.
- 3.- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service technician, or by someone else authorised by the manufacturer. In the event of handling of appliances by non-authorized people, the guarantee will immediately cease to be valid.
- 4.- Do not allow cables to hang from tables or worktops, nor to come into contact with hot surfaces.
- 5.- Do not use appliances if they are damaged.
- 6.- Switch off appliances before changing accessories or auxiliary parts that move when appliances are in use.
- 7.- Do not leave appliances working unattended. Unplug appliances after each use.

- 8.- Avoid contact with moving parts. Take special care when cleaning appliances.
- 9.- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
- 10.- Avoid contact with hot parts
- 11.- Only use this electrical appliance for its designed use, as described in this manual. Do not use parts or accessories without the manufacturer's recommendation.
- 12.- Use only original spare parts.
- 13.- This appliance may be used by children of 8 years old and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised or trained on the safe use of the appliance and if they understand the risks involved. Children should not play with the appliance.
- 14.- Cleaning and maintenance performed by the user must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and under supervision.
- 15.- Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age.
- 16.- This appliance is not intended to be operated by an external timer or remote control system
- 17.- This text is for users in countries except European countries: This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

18.- The Manufacturer and the Seller are deemed responsible for safety, reliability and performance only if:

A.- The machine is used in compliance to the use instructions

B.- The electrical system of the environment in which the machine is used is compliant to laws in force.

19.- DISPOSAL OF ELECTRICAL APPLIANCES: Do not dispose of this product as unclassified municipal rubbish. Due to the use of electrical and electronic parts, this product must be collected separately, as ordered in the Spanish Royal Decree 208/2005 on the separate collection of electrical products.

MAIN TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL:	69302	69303
VOLTAGE:	220-240V/50Hz	220-240V/50Hz
POWER:	800 W	800 W
SPEED:	8,5 L/min	8,5 L/min
CAPACITY:	15 L	15 L
LEVELS OF TEMP:	20°C ~ 99°C	20°C ~ 99°C
PRECISION:	0,5°C	0,5°C
DIMENSIONS:	10x10x37 cm	10x10x37 cm
WEIGHT:	1,00 Kg	1,00 Kg



WORTHY INFORMATION

Warranty Information

This manual provides instructions concerning installation, operation and safety of the portable sous vide. We recommend you read all the instructions concerning safety, operation and installation before installing and starting the machine.

The portable sous vide is a product based on extensive research and practical testing. The materials have been selected for duration, an attractive aspect and optimal performance. Each unit is inspected in detail before being shipped.

IMPORTANT! Keep these instructions for future reference.

If the unit changes ownership, be sure this manual accompanies the equipment.



WARNING

- 1.- Connect the portable sous vide to an electricity outlet with adequate connection voltage, size and configuration. If the plug does not fit into the outlet, please contact an authorised electrician to determine adequate voltage and size and install and adequate electricity power supply.
- 2.- To avoid any injury, switch off the mains switch, unplug the unit from the power supply and let it cool before carrying out any maintenance task.
- 3.- For adequate safe operation, the unit should be located at a reasonable distance from walls and flammable materials.

- 4.- Leave free space of at least 31 cm (12") for frontal discharging for safe and correct performance.
- 5.- Do not pull on the electricity cable of the unit in order to avoid injury or damage.

CAUTIONS

- 1.- Locate the unit at the proper counter height, in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from accidentally falling, and strong enough to support the weight of the unit.
- 2.- Do not place anything on top of the portable sous vide; doing so could damage portable sous vide or subject personnel to possible injury.
- 3.- When setting up the unit for operation, make sure power to the unit is off. Failure to do so could result in personal injury.
- 4.- To avoid damage to the unit or injury to personnel never use the portable sous vide without water. Never use this appliance without liquids, as this may cause permanent damage.
- 5.- Unit is not weatherproof. For safe and proper operation locate the unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 85°F (29°C).
- 6.- Do not place portable sous vide in an area that exposed to excessive temperatures or fat griddles, fryers, etc. An excessive heat temperature may damage the unit.
- 7.- Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas to avoid injury.
- 8.- Maintain the level of water the indicated limits MAX and MIN.
- 9.- If the article overheats, it will stop working. Let it cool for a few minutes before using it again.

MAIN FUNCTION

Vacuum cooking of meals at low temperatures

INSTALLATION

UNPACKING

- 1.- Open the box and remove all the packaging materials, the device's protective cover and its accessories.
- 2.- Remove all accessories and book instructions.
- 3.- Please make sure that you clean all parts that come into contact with food with soapy water, and then dry.

PARTS LIST

- 1.- Control panel
- 2.- Time/Temperature regulator
- 3.- Graduation marks
- 4.- Pot holder
- 5.- Set screw
- 6.- Main body
- 7.- Lower cover



- a.- HEAT button: to set the working temperature
- b.- ON / OFF button
- c.- Remaining time / set temperature indicator
- d.- TIME button: to set the working time
- e.- Current temperature indicator



OPERATION

- 1.- Select the appropriate container for cooking the food. The minimum height of the container should be 17 cm (approximately a 15 litre pot).
- 2.- Place the pot holder (7) on the edge of the container and adjust it to the thickness of the container. Turn the set screw (5) clockwise to properly secure it.
- 3.- Adjust the direction of the water circulation hole by installing the lower cover (7) in another direction. To disassemble it, turn it 60° clockwise and pull down. Then install it in any of the 3 available positions.
NOTE: Depending on the food to be cooked, the direction of circulation is important. Direct contact with the water flow should be avoided when the foods being cooked are delicate.
- 4.- Place the sous vide in the holder. In order to better operate the control panel, position it so that the panel is facing the user.
5. Pour water into the container. Remember that the water level must be between the MIN and MAX marks (3).
- 6.- Place foods that have previously undergone a vacuum process into the container.
7. Connect the power cord to a 220-240V / 50HZ power outlet.
- 8.- If you want to switch from °C to °F, press the ON / OFF button (b) for 3 seconds.

- 9.- TEMPERATURE: When you press the "HEAT" button (a), the colour of the button will change from red to blue and it will flash. Move the temperature / time regulator (2) to set the temperature between 20-100°C. Once selected, the regulator wheel will flash red for 3 seconds. When the wheel turns white, the temperature has been set. The "HEAT" button will turn blue on this occasion (permanent).
- 10.- TIME: When you press the "TIME" button (d), the colour of the button will change from red to blue and it will flash. Move the temperature / time regulator (2) to set the time up to a maximum of 99 hours. First select the hours, then press "TIME" (d) to select the minutes. Once selected, the regulator wheel will flash red for 3 seconds. When the wheel turns white, the time has been set. The "TIME" button will turn blue on this occasion (permanent).
- 11.- Press the ON/OFF button (b) and the product will start working (the button will change from red to blue). When the water temperature on the indicator (e) reaches the set temperature, the time will begin to count down. If you want to cancel the process, press the ON/OFF button (b) at any time.
- 12.- A "beep" sound indicating the end of the work process will let you know that the programmed time has elapsed.



CALIBRATED

If you spot that the product's temperature measurement is out of sync or unrealistic, follow the steps below to calibrate the product:

- 1.- Measure the water temperature with an external thermometer which has already been calibrated beforehand to ensure that the measurement to be performed is accurate.
- 2.- Compare this value with the temperature shown on the machine's display.
- 3.- If there is a difference of over 1°C, press the "HEAT" button for 5 seconds and enter the calibration mode. Use the wheel until it reaches the value "1.0". Press the ON/OFF button to confirm.

4.- If there is a difference of over -1°C , press the "HEAT" button for 5 seconds and enter the calibration mode. Use the wheel until it reaches the value " -1.0 ". Press the ON/OFF button to confirm.

5.- After the process is finished, the sous vide will be calibrated.

CLEANING / MAINTENANCE

- 1.- Before proceeding with the cleaning, make sure that the device is unplugged and room temperature.
- 2.- For the cleaning do not use abrasive products or metallic pads that can damage the surface
- 3.- For long periods of not being used, store the unit in a place free of humidity and well ventilated.
- 4.- Avoid reusing water from the container for several cycles. Some mineral substances can stick to the main body and the internal devices of the product.
- 5.- Perform a cleaning cycle in a solution of water with vinegar. Turn the product on at maximum temperature for 1 or 2 hours.
- 6.- Remove the main body (6) by turning it 90° anti-clockwise and pulling it down. The heating element, temperature sensor and fan shaft will be exposed. If there are still limescale deposits inside the product, use a brush to clean it.
7. Over time, impurities may accumulate inside the lower cover (7).
Remove it as indicated in point "3" of the OPERATION section and clean it with a brush.



IMPORTANT NOTE: To avoid the excess water entering into the machine, after each use, make sure it is vertically stored

SOLVING PROBLEMS

Problems	Raisons	Solution
Machine does not work	1.- Power cord is not plugged in well. 2.- Power button is off. 3.- Problem from the power supply.	1.- Plug in, turn on the machine. 2.- Turn on the power switch. 3.- Check if the other Machines work normally.
Water temperature does not increase	1.- Set temperature below or close to the water temperature. 2.- Set heating time is too short.	1.- Check the setting. 2.- Prolong the heating time.
Water goes on heating after the set temperature is reached.	1.- Program is wrong. 2.- Temperature sensor is invalid. 3.- The circulator does not rotate.	1.- Restart the power switch. 2.- Repaired by the specialist. 3.- Repaired by the specialist.
E1 appears on the display.	1.- Machine does not be put into water. 2.- Water level is too low.	1.- Put the machine into water and restart the power switch. 2.- Add water, make sure the water level is between the MIN and MAX line.
Machine plugs in and turns on, but no display in the LCD.	1.- Power button is off. 2.- Machine is wrong.	1.- Turn on the power switch. 2.- Repaired by the specialist
The pump is noisy	1.- Dirt in the pump 2.- The main body is not assembled correctly	1.- Clean the machine and the pump as instructed in the manual chapter Cleaning or ask a specialist to clean them. 2.- Read the instructions in the section on cleaning and maintenance

VACUUM COOKING

Included among the most important and new catering techniques are vacuum cooking and vacuum conservation. The advantages offered by these techniques are well adapted to the needs of every kitchen: saving time, saving costs, better organizing the staff and longer-lasting products, while also maintaining their sanitary and organoleptic qualities. These are some of the main reasons that promise great success and a new way to conserve food. Vacuum cooking provides a cooking technique that flips traditional ideas around. After getting used to our product, you will enjoy the enhanced control of foods, whether in cooking or in conservation.

What is Vacuum Cooking?

Vacuum Cooking is when products are submitted to a vacuuming process and exposed to temperatures that never exceed 100°C. Due to the pressure difference, the boiling point of water can be reached at a low temperature. The temperature penetrates the heart of the product linearly, meaning that there are no air molecules and a radial reaction is not produced. Therefore, the treatment and the results obtained with the product are perfectly controlled.

A simple way to explain Vacuum Cooking is that instead of cooking food at 130°C for a relatively short period of time, as is traditional, here they cook between 65°C and 99°C for longer periods of time, depending on what type of food it is and its weight. In short, it is slow-cooked at a low temperature. In a conventional oven, a piece of meat cooks at 200°C, which causes the exterior to get crunchy. However, the temperature inside the piece of meat rarely exceeds 50°C. Therefore, it is only necessary to have a temperature equal or slightly greater than 65°C to cook food. This technique also avoids the meat drying out and getting hard from being over-cooked.

ASPECTS TO CONSIDER FOR VACUUM COOKING

Vacuum Conservation and Vacuum Cooking cannot be practiced with rudimentary equipment. This procedure does not allow for mediocrity and requires the raw materials to be extremely fresh. It involves slow-cooking at low temperatures, where control is only reliable when working with very precise ovens that feature maximum respect for sanitation during the entire process.

- 1.- Keep everything sanitary during the phases for packaging raw or cooked foods with the vacuum, and for vacuum cooking. This entails perfectly cleaning the products, containers, workspaces, as well as the hygiene and cleanliness of the people who carry out these tasks.
- 2.- Use quality, and undeniably fresh raw materials. If the food that is used is not very fresh, that means that there are more germs at the start of the process, which means that the final product will have more germs as well.
- 3.- Perfectly vacuum 99% of the time
- 4.- Cook the product by quickly turning to the desired temperature in order to get past the danger zone as fast as possible (between +10°C and + 65°C).
- 5.- Quickly cool any cooked product below +10°C. This operation should be done in less than 90 minutes.
- 6.- Constantly monitor the staff's health, hygiene and clothing. Never re-use the bags that have been previously used to seal other products (very dangerous).
- 7.- Label the bags with the dates of manufacture and expiration.
- 8.- Store the packaged products in refrigerators at a temperature between 0°C and +2°C, and respect this temperature until the time of heating and serving.
- 9.- In order to return to the serving temperature, it is necessary to act quickly in order to reach a temperature greater than +65°C in less than an hour and a half in the inner-most part of the product according to the recommendations given by the health authorities.

- 10.- The maximum time authorized for storing a fresh product is from 6 to 21 days according to recommendations from the health authorities. This amount of time is obviously greater when storing frozen food below -18°C.
- 11.- In order to vacuum-seal hot foods, do a partial vacuuming. That way you will avoid the atmospheric pressure descending too much and you will reduce the risk of boiling.
- 12.- Before vacuum-sealing animal products, they must first be dead. This mainly applies to seafood. For example, it would be a serious mistake to vacuum-seal raw mussels in their valves and not cook them immediately. Live animals will suffocate when they are deprived of oxygen and will die and quickly start to decompose.

Quick cooling

Quick cooling is one of the most important points of the vacuuming process. All of the precautions taken will serve for nothing if once the cooking has finished, we fail to get the temperature below 10°C in less than 2 hours.

Microorganisms easily develop in temperatures that oscillate between 10°C and 65°C, and this danger is accentuated between 35°C and 45°C. Getting past this zone (65°C – 10°C) in less than 2 hours means that there is not enough time for microbial proliferation.

Quick cooling systems:

Direct contact with very cold water

This is the most effective method at home. It entails submerging the bag in water with ice. If the water contains salt, temperatures of 5°C can be reached without the water freezing.

Forced air chillers

This is the traditional system in refrigerators in which a refrigerating gas circulates under pressure through a coil. This cools the air inside the cabinet or chamber. There is a fan inside the cabinet that evenly distributes the temperature inside the environment.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Il presente manuale contiene importanti informazioni di sicurezza per la manutenzione, l'uso e la manipolazione di questo prodotto. Qualsiasi inosservanza di queste istruzioni può dare origine a gravi danni. In caso di mancata comprensione del contenuto del presente manuale, comunicarlo al supervisore. Non mettere in funzione l'apparecchiatura fino a quando non sia stato letto e compreso il contenuto del presente manuale.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi tipo di elettrodomestico, è necessario seguire sempre alcune precauzioni fondamentali di sicurezza come le seguenti:

- 1.- Per evitare possibili scariche elettriche, non immergere il cavo, la spina, né l'apparecchiatura in acqua o in altro liquido. Non introdurre cacciaviti o elementi metallici all'interno dell'apparecchiatura.
- 2.- NON utilizzare l'apparecchio elettrico in un luogo di lavoro umido o bagnato oppure sotto la pioggia. Se l'apparecchio viene utilizzato immerso in acqua o con le mani bagnate, possono verificarsi scariche elettriche.
- 3.- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal personale di assistenza tecnica o da altre persone autorizzate dal fabbricante. In caso di manipolazione dello stesso da parte di personale non autorizzato, la validità della garanzia cesserà immediatamente.
- 4.- Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal piano cottura, né che entri in contatto con superfici calde.
- 5.- Non utilizzare l'elettrodomestico se è danneggiato.
- 6.- Spegnerne l'elettrodomestico prima di cambiare gli accessori o i pezzi ausiliari mossi durante l'uso.
- 7.- Non lasciarlo in funzione senza vigilanza. Scollegare la spina dopo ogni utilizzo.

- 8.- Evitare il contatto con le parti in movimento. Prestare estrema attenzione durante la pulizia.
- 9.- Staecare sempre la spina della rete se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
- 10.- Evitare il contatto con le parti calde.
- 11.- L'elettrodomestico è destinato al solo utilizzo per il quale è stato progettato, in conformità a quanto descritto nel presente manuale. Non utilizzare elementi accessori che non siano stati consigliati dal fabbricante.
- 12.- Utilizzare solo i pezzi di ricambio originali
- 13.- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini con un'età minima di 8 anni e da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e competenza, purché si trovino sotto la supervisione di un adulto o abbiano ricevuto formazione in merito all'utilizzo sicuro del dispositivo e siano in grado di comprendere i rischi ad esso associati. I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- 14.- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, salvo nel caso in cui abbiano più di 8 anni e sotto il controllo di un adulto.
- 15.- Mantenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- 16.- Questo dispositivo non è destinato a funzionare mediante l'utilizzo di un timer esterno o un sistema di controllo da remoto.
- 17.- Questo testo è per gli utenti al di fuori dell'Unione europea: Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e necessaria conoscenza a meno che, siano sotto sorveglianza oppure abbiano ricevuto le relative istruzioni per l'uso, da parte

della persona responsabile della loro sicurezza.

Bambini dovranno essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

18.- I Fabbricante e il Venditore si considerano responsabili agli effetti della sicurezza, affidabilità e prestazioni soltanto se:

A.- La macchina è impiegata in conformità alle istruzioni d'uso;

B.- L'impianto elettrico dell'ambiente in cui si utilizza la macchina è conforme alle leggi vigenti.

19.- **SMALTIMENTO DELL'ELECTRODOMESTICO:** Non gettare questo prodotto come spazzatura comunale non differenziata. Dato l'utilizzo di elementi elettrici ed elettronici, è necessaria la raccolta differenziata dello stesso, come stabilito dal DR 208/2005 riguardante la raccolta differenziata di prodotti elettrici.

PRINCIPALI SPECIFICAZIONI TECNICHE

MODELLO:	69302	69303
VOLTAGGIO:	220-240V/50Hz	220-240V/50Hz
POTENZA:	800 W	800 W
VELOCITÀ	8,5 L/min	8,5 L/min
CAPACITÀ:	15 L	15 L
TEMPERATURA:	20°C ~ 99°C	20°C ~ 99°C
PRECISIONE:	0,5°C	0,5°C
MISURE:	10x10x37 cm	10x10x37 cm
PESO:	1,00 Kg	1,00 Kg



INFORMAZIONI RILEVANTI

Informazioni relative alla garanzia

Il presente manuale contiene istruzioni per l'installazione, il funzionamento e la sicurezza dell'*sous vide* portatile. Raccomandiamo di leggere tutte le istruzioni sulla sicurezza, il funzionamento e l'installazione prima di installare e avviare l'apparecchio.

Os sous vide portatile è un prodotto derivato da un'intensa ricerca e da test pratici. I materiali utilizzati sono stati selezionati per ottenere una durata maggiore, un'aspetto accattivante e un'ottimo rendimento.

Ciascuna unità viene ispezionata nel dettaglio prima del suo invio.

IMPORTANTE ! Conservare queste istruzioni come futuro riferimento. In caso di cambiamento del proprietario dell'unità, assicurarsi che il nuovo proprietario riceva, insieme all'apparecchiatura, il presente manuale



AVVERTENZE

- 1.- Connettere la *sous vide* portatile a una presa di corrente con voltaggio, dimensioni e configurazione di connessione adeguati. Se la corrente erogata dalla presa non è idonea, contattare un'elettricista per determinare il voltaggio e le dimensioni adeguate e installare la presa di corrente corretta.
- 2.- Per evitare rischi di lesioni, spegnere l'interruttore elettrico, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente elettrica e lasciarlo raffreddare prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.

- 3.- Per un corretto funzionamento in completa sicurezza, l'unità deve essere posizionata a una distanza ragionevole dalle pareti e da materiali infiammabili.
- 4.- Lasciare uno spazio libero di almeno 31 cm (12") dalla zona di scarica anteriore, per consentire un funzionamento corretto e sicuro.
- 5.- Per evitare lesioni o danni non tirare il cavo elettrico dell'unità.

PRECAUZIONI

- 1.- Collocare l'unità in una base all'altezza adeguata, in una zona adatta per il relativo uso. E' necessario valutare nell'ubicazione che l'unità o il suo contenuto non cadano accidentalmente e che la forza dell'unità stessa sia tale da sopportare il peso dell'unità.
- 2.- Non collocare nulla sopra il sous vide portatile; ciò può danneggiare il sous vide portatile o causare lesioni personali.
- 3.- Quando si installa l'unità per la relativa messa in funzione, assicurarsi che non sia collegata alla rete. Qualora lo fosse, potrebbe causare lesioni personali.
- 4.- Per evitare danni al sous vide portatile o lesioni personali, mettere in funzione il couci alimenti a basse temperatura portatile sempre con acqua. Non utilizzare mai l'apparecchio in assenza di liquidi, onde evitare danni permanenti.
- 5.- L'unità non è impermeabile. Per un funzionamento sicuro e adeguato, collocarla all'interno dove la temperatura ambiente sia di almeno 21°C (70°F) e quella massima sia 29°C (85°F).
- 6.- Non collocare il sous vide portatile in un'area esposto a temperature eccessive o grassi di bistecchiere, friggitrici, etc. La temperatura eccessiva può causare danni all'unità.

- 7.- Alcune superfici esterne dell'unità saranno riscaldate.
Prestare attenzione nel toccare queste zone, per evitare lesioni.
- 8.- Onde evitare di danneggiare l'apparecchio, mantenere il livello di acqua MAX - MIN.
- 9.- Se l'apparecchio si surriscalda, smetterà di funzionare.
Lasciarlo raffreddare per alcuni minuti prima di utilizzarlo nuovamente.

FUNZIONE PRINCIPALE

Cottura di alimenti sottovuoto a bassa temperatura

INSTALLAZIONE

DISIMBALLAGGIO

- 1.- Aprire la confezione e rimuovere tutto il materiale presente all'interno, la copertura dell'unità e i suoi accessori.
- 2.- Estrarre tutti gli accessori e il libretto delle istruzioni.
- 3.- Verificare che siano puliti con acqua saponosa e asciugati tutti gli elementi che entreranno in contatto con gli alimenti.

DESCRIZIONE DELLE PARTI



- a.- Pulsante HEAT: consente di programmare la temperatura di funzionamento
- b.- Pulsante ON / OFF
- c.- Indicatore del tempo restante / temperatura programmata
- d.- Pulsante TIME: consente di programmare il tempo di funzionamento
- e.- Indicatore della temperatura attuale



FUNZIONAMENTO

- 1.- Selezionare il recipiente idoneo per cucinare gli alimenti. L'altezza minima del recipiente deve essere di 17 cm (all'incirca una padella con capacità 15 L).
- 2.- Posizionare il supporto per la padella (7) sul bordo del recipiente e regolarlo in base allo spessore dello stesso. Ruotare la vite di regolazione (5) in senso orario per fissarlo correttamente.
- 3.- Regolare la direzione del foro di circolazione dell'acqua montando il coperchio inferiore (7) nell'altra direzione. Per smontarlo, ruotarlo di 60° in senso orario e tirare verso il basso. Successivamente montarlo in una qualsiasi delle tre posizioni disponibili.
NOTA: In base agli alimenti che si intendono cucinare, la direzione della circolazione assume importanza. Occorre evitare il contatto diretto con il flusso dell'acqua in caso di alimenti delicati.
- 4.- Posizionare il sous vide sul supporto. Per una più agevole interazione con il pannello di controllo, posizionarlo in modo che il pannello si trovi di fronte all'utente.
- 5.- Versare acqua all'interno del recipiente. Ricordarsi che il livello dell'acqua deve essere compreso tra le tacche MIN e MAX (3).
- 6.- Introdurre gli alimenti, precedentemente sottoposti a un processo di sottovuoto, all'interno del recipiente.
- 7.- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente da 220-240V / 50HZ.
- 8.- Qualora si desideri passare da °C a °F, premere il pulsante ON/OFF (b) per 3 secondi.

- 9.- **TEMPERATURA:** Premere il pulsante "HEAT" (a), il colore del pulsante passerà da rosso a blu e continuerà a lampeggiare. Spostare il regolatore di temperatura / tempo (2) per programmare la temperatura tra 20-100°C. Una volta selezionata, la manopola del regolatore lampeggerà in rosso per 3 secondi, quando sarà nuovamente di colore bianco significa che la temperatura è stata impostata. Il colore del pulsante "HEAT" sarà ora di colore blu (permanente).
- 10.- **TEMPO:** Premere il pulsante "TIME" (d), il colore del pulsante passerà da rosso a blu lampeggiante. Muovere il regolatore di temperatura / tempo (2) per programmare il tempo fino a un massimo di 99 ore. Scegliere innanzitutto le ore premendo "TIME" (d), successivamente programmare i minuti. Una volta terminata la selezione, la manopola del regolatore lampeggerà in colore rosso per 3 secondi. Quando diventa di colore bianco significa che il tempo risulta programmato. Il pulsante "TIME" sarà di colore blu (permanente).
- 11.- Premere il pulsante ON/OFF (b) e l'apparecchio inizierà a funzionare (il pulsante passerà da rosso a blu). Quando la temperatura dell'acqua nell'indicatore raggiunge il valore programmato (e), il tempo inizierà a diminuire. Se si desidera annullare il processo premere in qualsiasi momento il pulsante ON/OFF (b).
- 12.- Un "beep" sonoro indicherà la conclusione del processo e avvertirà che il tempo programmato è terminato.



CALIBRATURA

Qualora venisse rilevata una temperatura di misurazione del dispositivo sfasata o non veritiera, seguire i passaggi riportati a continuazione per effettuarne la calibratura:

- 1.- Misurare la temperatura dell'acqua servendosi di un termometro esterno già precedentemente calibrato per assicurarci una misurazione precisa.
- 2.- Comparare suddetto valore con la temperatura visualizzata sul display della macchina.
- 3.- Se viene rilevato +1°C di differenza, premere il pulsante "HEAT" per 5 secondi per entrare in modalità calibratura. Utilizzare la manopola fino a raggiungere il valore "1.0". Premere il pulsante ON/OFF per confermare.

- 4.- Se viene rilevato -1°C di differenza, premere il pulsante "HEAT" per 5 secondi per entrare in modalità calibratura. Utilizzare la manopola fino a raggiungere il valore "-1.0". Premere il pulsante ON/OFF per confermare.
- 5.- Una volta terminata la procedura, il sous vide rimarrà calibrato.

PULIZIA / MANUTENZIONE

- 1.- Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato e che il liquido presente al suo interno sia a temperatura ambiente.
- 2.- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare prodotti abrasivi o spugne metalliche che possono danneggiare la superficie.
- 3.- Nel caso in cui l'apparecchio non venga utilizzato per lunghi periodi, riporlo in un luogo ventilato e privo di umidità.
- 4.- Evitare di riutilizzare più volte l'acqua contenuta nel recipiente. Alcune sostanze minerali possono aderire al corpo principale e ai dispositivi interni dell'apparecchio.
- 5.- Effettuare un ciclo di pulizia con una soluzione di acqua e aceto. Mettere in funzione l'apparecchio alla massima temperatura per 1 o 2 ore.
- 6.- Estrarre il corpo principale (6) ruotandolo di 90° in senso anti-orario e tirandolo verso il basso. La resistenza di riscaldamento, il sensore di temperatura e l'asse ventilatore rimarranno scoperti. Se restano ancora residui di calcare all'interno, eliminarli utilizzando uno spazzolino.
- 7.- Con il tempo possono depositarsi impurità all'interno del coperchio inferiore (7). Smontarlo come indicato nel punto "3" del paragrafo relativo al FUNZIONAMENTO e pulirlo con uno spazzolino.



NOTA IMPORTANTE: Per evitare che l'acqua in eccesso entri all'interno della macchina, assicurarsi di riporla in posizione verticale dopo ogni utilizzo

SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problemi	Cause	Soluzioni
La macchina non funziona	1.- Il cavo di alimentazione non risulta collegato correttamente. 2.- Il pulsante di accensione è spento. 3.- Vi sono problemi di alimentazione.	1.- Collegare la macchina e accenderla. 2.- Accendere l'interruttore. 3.- Verificare se le altre macchine funzionano correttamente.
La temperatura dell' acqua non aumenta	1.- Il valore della temperatura impostato è inferiore o prossimo a quello della temperatura dell'acqua. 2.- Il tempo di riscaldamento impostato è troppo breve.	1.- Verificare i valori impostati. 2.- Prolungare il tempo di riscaldamento.
L'acqua continua a riscaldarsi dopo aver raggiunto la temperatura impostata	1.- Il programma non è corretto. 2.- Il sensore della temperatura non funziona. 3.- Il circolatore non ruota.	1.- Premere nuovamente l'interruttore. 2.- Far eseguire la riparazione da un tecnico qualificato. 3.- Far eseguire la riparazione da un tecnico qualificato.
Sul display compare la scritta E1	1.- La macchina non è immersa in acqua. 2.- Il livello dell'acqua è troppo basso.	1.- Introdurre nuovamente la macchina in acqua e premere di nuovo l'interruttore. 2.- Aggiungere acqua e assicurarsi che il livello dell'acqua sia compreso tra le linee MIN e MAX.
La macchina è collegata e si accende, ma sul display LCD non compare nulla	1.- Il pulsante di accensione è spento. 2.-La macchina non funziona.	1.- Accendere l'interruttore. 2.- Far eseguire la riparazione da un tecnico qualificato.
Il livello di rumore emesso dalla pompa è troppo elevato	1.- Presenza di detriti all'interno della pompa 2.- Il corpo principale non risulta montato correttamente	1.- Pulire la macchina e la pompa seguendo le istruzioni per la pulizia contenute nel manuale (oppure chiedere istruzioni a un tecnico qualificato) 2.- Leggere le istruzioni relative alla pulizia e alla manutenzione

COTTURA SOTTOVUOTO

Tra le nuove tecniche di ristorazione, la più importante è rappresentata dalla cottura e dalla conservazione sottovuoto. I vantaggi di questa tecnica ne assicurano il facile impiego e l'adattamento alle esigenze di ogni cucina: risparmio di tempo, miglioramento dei costi, migliore organizzazione del personale e maggiore durata dei prodotti, mantenendone le proprietà igieniche e organolettiche. Questi sono solo alcuni dei motivi principali che ne assicurano il successo e ne agevolano l'introduzione nella ristorazione. Il principio della cottura sottovuoto costituisce una tecnica culinaria che trasforma o cambia molte idee tradizionali e consente, dopo un periodo di adattamento, un grande controllo e la padronanza della produzione, sia per quanto riguarda la cottura che la conservazione.

Cos'è la cottura sottovuoto?

Prodotti sottoposti a un processo di confezionamento sottovuoto ed esposti a temperature che non superano mai i 100°C. A causa della differenza di pressione, si ottiene l'ebollizione dell'acqua a basse temperature e la penetrazione del calore nel cuore del prodotto risulta lineare, cioè senza molecole d'aria, producendo una reazione radiale, motivo per il quale il trattamento e i risultati ottenuti con il prodotto risultano perfettamente controllati.

Per spiegare in maniera semplice la cottura sottovuoto, basti pensare che invece di cuocere gli alimenti a 130° in modo tradizionale per un periodo relativamente breve, vengono cotti a una temperatura compresa tra 65°C e 99°C, con tempi più prolungati a seconda del tipo di alimento e del peso. Si tratta, quindi, di una cottura a bassa temperatura con tempi più lunghi. In un forno convenzionale, un pezzo di carne viene cotto a una temperatura di 200°C, consentendo la doratura della carne. Tuttavia, la temperatura nel cuore della carne raramente supera i 50°C. Pertanto, è necessaria solamente una temperatura pari o leggermente superiore a 65°C per cucinare un alimento, evitando l'asciugatura e l'indurimento della fibra muscolare oltre alla cottura eccessiva.

CONSIDERAZIONI SULLA COTTURA SOTTOVUOTO

La conservazione e la cottura sottovuoto non possono essere praticate con strumenti rudimentali. Questa procedura non ammette azioni approssimative. Richiede un'estrema freschezza delle materie prime, una cottura a basse temperature il cui controllo è affidabile esclusivamente lavorando con forni ad alta precisione, rispettando la massima igiene durante tutto il processo.

- 1.- Rispettare rigorosamente l'igiene in tutti gli aspetti durante le fasi del confezionamento di cibi crudi, cotti o sottovuoto. Questo implica la perfetta pulizia dei prodotti, dei recipienti, delle aree di lavoro e la salute e la sicurezza delle persone che vi lavorano.
- 2.- L'utilizzo di materie prime di alta qualità e dalla freschezza ineccepibile. Se vengono impiegati prodotti non freschi, maggiore è la quantità di germi che essi contengono all'inizio del processo, maggiore sarà la quantità finale.
- 3.- Ottenere un sottovuoto perfetto al 99%
- 4.- Cuocere il prodotto ottenendo rapidamente la temperatura desiderata per superare la zona di pericolo (tra +10°C e + 65°C) il più rapidamente possibile.
- 5.- Raffreddare rapidamente qualsiasi alimento cotto a una temperatura inferiore ai +10°C. Questa operazione deve essere effettuata in meno di 90 minuti.
- 6.- Verificare costantemente le condizioni di salute del personale sanitario, l'igiene, l'abbigliamento. Non riutilizzare i sacchetti che sono stati precedentemente utilizzati per preparare altri prodotti (molto pericoloso).
- 7.- Etichettare i sacchetti con le date di produzione e di scadenza.

- 8.- Conservare i prodotti refrigerati all'interno di frigoriferi a temperature comprese tra 0°C e +2°C e rispettare queste temperature fino al momento di riscaldare e servire i prodotti.
- 9.- Per ripristinare la temperatura di funzionamento è necessario agire rapidamente per ottenere in meno di un'ora e mezza una temperatura superiore a +65°C nel cuore del prodotto.
- 10.- Il tempo massimo consentito per la conservazione in frigorifero è da 6 a 21 giorni, secondo quanto previsto dai servizi veterinari. Il tempo è maggiore per alimenti congelati a una temperatura inferiore -18°C.
- 11.- Per confezionare sottovuoto prodotti caldi occorre effettuare un vuoto parziale. Ciò per evitare che la pressione atmosferica diminuisca troppo e per ridurre il rischio di ebollizione.
- 12.- Gli alimenti, prima di essere confezionati sottovuoto, devono essere fisiologicamente privi di vita. Questo è il caso principalmente dei frutti di mare. Si tratta di un grave errore, ad esempio, il confezionamento sottovuoto delle cozze crude in guscio non cuocendole subito. L'animale vivo, privato dell'ossigeno, muore per soffocamento e va incontro a rapida decomposizione.

Raffreddamento rapido

Si tratta di uno dei punti più importanti di un processo di sottovuoto. A nulla serviranno tutte le precauzioni prese se, una volta effettuata la cottura, non si porterà la temperatura al di sotto dei 10°C in meno di 2 ore.

I microrganismi si sviluppano facilmente a temperature comprese tra i 10°C e i 65°C, con un pericolo maggiore tra i 35°C e i 45°C.

Se passiamo questa zona (65°C - 10°C) in meno di 2 ore, la crescita microbica non dispone di tempo sufficiente per verificarsi.

Sistemi di raffreddamento rapido:

Contatto diretto con acqua molto fredda

E' il metodo più casalingo, ma senza dubbio molto efficace. Consiste nell'immergere il sacchetto in acqua e ghiaccio. Se l'acqua contiene del sale è possibile raggiungere temperature fino a 5°C senza il congelamento dell'acqua.

Refrigeratori ad aria forzata

E' il sistema di refrigerazione tradizionale con i frigoriferi, in cui un refrigerante scorre sotto pressione attraverso una serpentina. Questo metodo raffredda l'aria all'interno dell'armadio o della camera. L'aria presente all'interno viene mossa da un ventilatore, con il quale si ottiene una distribuzione omogenea della temperatura in tutti i settori.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este manual contém informação sobre segurança relevante para a manutenção, utilização e manipulação deste aparelho. A não observação destas instruções poderia resultar em lesões pessoais graves. Se não compreender o conteúdo deste manual, comunique-o ao seu supervisor. Não ponha este equipamento a funcionar até ter lido e compreendido correctamente o conteúdo deste manual.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA

Quando utilizar qualquer tipo de electrodoméstico deverá seguir sempre as seguintes precauções básicas de segurança:

- 1.- Para evitar possíveis descargas eléctricas, não mergulhe o cabo, a ficha, ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Não introduza chaves de parafusos nem elementos metálicos no interior do aparelho.
- 2.- Não utilize este dispositivo eléctrico se o local de trabalho estiver húmido ou molhado, ou exposto à chuva. Se utilizar um dispositivo eletrónico com as mãos molhadas ou mergulhadas em água poderia sofrer uma descarga eléctrica.
- 3.- Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço técnico autorizado ou por outra pessoa devidamente autorizada pelo fabricante. A manipulação do cabo por pessoal não autorizado implica a nulidade imediata da garantia.
- 4.- Não deixe o cabo de alimentação pendurado da mesa ou da bancada, nem permita que o cabo entre em contacto com superfícies quentes.
- 5.- Não utilize o electrodoméstico se este estiver danificado.
- 6.- Desligue o electrodoméstico antes de substituir os acessórios ou as peças auxiliares móveis do aparelho.

- 7.- Não deixe o electrodoméstico a funcionar sem vigilância.
Desligue o aparelho da tomada de corrente eléctrica depois de cada utilização.
- 8.- Evite o contacto do corpo com as partes em movimento do aparelho. Extreme as precauções durante a limpeza do aparelho.
- 9.- Sempre desligue o aparelho da rede, se for deixado sem vigilância e antes de montar, desmontar ou limpeza.
- 10.- Evite o contacto com as partes quentes.
- 11.- Utilize este electrodoméstico apenas para a finalidade para que foi concebido, e tal como se descreve neste manual.
Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.
- 12.- Utilize somente peças originais
- 13.- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, e por pessoas portadoras de qualquer deficiência física, sensorial ou psíquica, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sob supervisão ou quando tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho, e compreendam os riscos envolvidos.
As crianças não devem jogar com o aparelho.
- 14.- A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças menores de 8 anos, e sempre sob a supervisão de um adulto.
- 15.- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
- 16.- Este aparelho não está destinado a ser posto em funcionamento por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto.

- 17.- Este texto é aplicável aos utilizadores dos países que não formam parte da União Europeia: este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, salvo quando sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança, e depois de devidamente instruídas por esta sobre o uso do aparelho. As crianças devem ser vigiadas para que não joguem com o aparelho.
- 18.- O fabricante e o vendedor apenas assumem quaisquer responsabilidades em termos de segurança, fiabilidade e prestações, se;
- A.- A máquina for utilizada de acordo com as instruções de utilização.
 - B.- A instalação elétrica do entorno de utilização da máquina cumpre com a legislação vigente sobre a matéria.
- 19.- **ELIMINAÇÃO DO ELECTRODOMÉSTICO:** Não se desfaça deste aparelho junto com o lixo doméstico não classificado. Devido aos elementos eléctricos e electrónicos que incorpora, é necessária a recolha selectiva do mesmo, tal como ordena a legislação vigente sobre a recolha selectiva de produtos eléctricos.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO:	69302	69303
VOLTAGEM:	220-240V/50Hz	220-240V/50Hz
POTÊNCIA:	800 W	800 W
VELOCIDADE:	8,5 L/min	8,5 L/min
CAPACIDADE:	15 L	15 L
TEMPERATURA:	20°C ~ 99°C	20°C ~ 99°C
PRECISÃO:	0,5°C	0,5°C
MEDIDAS:	10x10x37 cm	10x10x37 cm
PESO:	1,00 Kg	1,00 Kg



INFORMAÇÃO RELEVANTE

Informação sobre a garantia

Este manual inclui as instruções de instalação, funcionamento e segurança da sous vide portátil. Recomendamos que leia atentamente todas as instruções de segurança, funcionamento e instalação antes da sua instalação e posta em funcionamento.

Este sous vide portátil é um produto resultado de uma investigação exaustiva, e testado de forma prática. Os materiais utilizados foram seleccionados para alcançar a maior duração possível, com um aspecto atraente e um óptimo rendimento.

Cada unidade é inspeccionada minuciosamente antes da sua expedição.

IMPORTANTE! Conserve estas instruções para futura referência.
Se o aparelho mudar de proprietário, assegure-se de que este manual é entregue ao novo proprietário



ADVERTÊNCIA

- 1.- Conecte e sous vide portátil a uma tomada de alimentação de corrente eléctrica com a voltagem, as dimensões e a configuração de conexão correcta. Se a ficha do cabo de alimentação e a tomada de corrente não encaixam, ponha-se em contacto com um electricista profissional para determinar a voltagem e o tamanho adequados para instalar uma tomada de corrente compatível com o electrodoméstico.
- 2.- Para evitar possíveis lesões, apague o interruptor eléctrico, desconecte o aparelho da fonte de alimentação eléctrica e dexe-o arrefecer antes de realizar qualquer tarefa de manutenção.

- 3.- Para um funcionamento correcto e seguro, o aparelho deverá estar situado a uma distância razoável das paredes e de materiais inflamáveis.
- 4.- Deixe um espaço livre de pelo menos 31 cm (12") pela zona de descarga dianteira para garantir um funcionamento correcto e seguro do aparelho.
- 5.- Para evitar possíveis danos ou lesões, não puxe pelo cabo de alimentação do aparelho.



PRECAUÇÕES

- 1.- Situe a unidade numa base à altura adequada, numa zona conveniente para a sua utilização, assegurando-se de que a unidade ou o seu conteúdo não se encontram expostos a uma queda accidental e que a superfície de apoio é suficientemente forte para suportar o peso da unidade.
- 2.- Não coloque nada em cima da sous vide portátil, para evitar danificar a sous vide portátil e possíveis lesões pessoais.
- 3.- Ao instalar a unidade, comprove que a mesma não se encontra conectada à rede de alimentação eléctrica. Caso contrário, existiria o risco de lesões pessoais.
- 4.- Para evitar danificar a sous vide portátil ou danos pessoais, ponha em funcionamento a sous vide portátil sempre com água. Nunca deve ser utilizada sem líquidos porquanto pode causar problemas permanentes.
- 5.- A unidade não é impermeável. Para um funcionamento seguro e adequado coloque a unidade num espaço interior, onde a temperatura ambiente se situe entre os 21°C (70°F) e os 29°C (85°F).
- 6.- Não coloque a sous vide portátil numa área exposto ou temperaturas excessivas ou a graxa de grelhadores, fritadeira, etc. O calor excessivo pode danificar a unidade.
- 7.- Algumas superfícies exteriores da unidade podem alcançar temperaturas elevadas. Tenha cuidado ao tocar estas zonas para evitar possíveis lesões pessoais.

8.- Para não danificar o aparelho, mantenha o nível da água MAX e MIN.

9- Se o Airpot aquecer demasiado deixará de funcionar. Deixe-o arrefecer durante alguns minutos antes de o voltar a utilizar.

FUNÇÃO PRINCIPAL

Cocção de alimentos a vácuo a baixa temperatura

INSTALAÇÃO

DISIMBALLAGGIO

- 1.- Abra a caixa e retire todo o material de embalagem e a cobertura protetora do aparelho e dos seus acessórios.
- 2.- Extraia todos os acessórios da máquina e o livro de instruções.
- 3.- Limpe cuidadosamente com uma solução de água e sabão todos os elementos que entrarão em contacto com os alimentos, e seque-os bem.

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES



- a.- Botão HEAT: para programar a temperatura de trabalho
- b.- Botão ON / OFF
- c.- Indicador de tempo restante / temperatura programada
- d.- Botão TIME: para programar el tempo de trabalho
- e.- Indicador de temperatura atual



FUNCIONAMENTO

- 1.- Selecione o recipiente adequado para cozinhar os alimentos. A altura mínima do recipiente deve ser de 17 cm (aproximadamente uma panela com 15 litros de capacidade).
- 2.- Coloque o suporte para a panela (7) na borda do recipiente e ajuste-o à espessura da mesma. Gire o parafuso de ajuste (5) no sentido horário para o fixar corretamente.
- 3.- Ajuste a direção do orifício de circulação da água, montando a tampa inferior (7) noutra direção. Para a desmontar, gire-a 60° no sentido horário e puxe-a para baixo. Seguidamente, monte-a em qualquer das 3 posições possíveis.
NOTA: Em função dos alimentos a cozinhar, a direção de circulação é importante. Evitar o contacto direto do fluxo de água quando os alimentos a cozinhar forem delicados.
- 4.- Coloque o sous vide no suporte. Para manipular melhor o seu painel de controlo, coloque-o de forma a que o painel fique virado para o utilizador.
- 5.- Verta água no recipiente. Recorde que o nível da água deverá situar-se entre as marcas MIN e MAX (3).
- 6.- Introduza os alimentos previamente submetidos a um processo de vácuo no interior do recipiente.
- 7.- Conecte o cabo de alimentação a uma tomada de corrente de 220-240V / 50HZ.
- 8.- Para passar de °C a °F, prima o botão ON/OFF (b) durante 3 segundos.

- 9.- **TEMPERATURA:** Prima o botão “HEAT” (a): a cor do botão passará de vermelho a azul e a luz permanecerá intermitente. Mova o regulador de temperatura/tempo (2) para programar a temperatura entre 20-100°C. Depois de selecionada a temperatura, a roda do regulador piscará durante 3 segundos em vermelho. Quando a roda passar a branco, a temperatura estará configurada. A cor do botão “HEAT” passará a azul (permanente).
- 10.- **TEMPO:** Prima o botão “TIME” (d): a cor do botão passará de vermelho a azul e a luz permanecerá intermitente. Mova o regulador de temperatura/tempo (2) para programar o tempo até ao máximo de 99 horas. Primeiro selecione as horas, e em seguida prima “TIME” (d) para programar os minutos. Depois de selecionar o tempo, a roda do regulador piscará durante 3 segundos em vermelho. Quando a roda do regulador passar a branco, o tempo estará configurado. A cor do botão “TIME” passará a azul (permanente).
- 11.- Prima o botão ON/OFF (b) para que o aparelho comece a funcionar (o botão passará da cor Vermelha a azul). Quando a temperatura da água no indicador (e) alcançar a temperatura Programada, iniciar-se-á a contagem decrescente do tempo programado. Para cancelar o processo, prima o botão ON/OFF (b) em qualquer momento.
- 12.- Ao esgotar-se o tempo programado, um “beep” sonoro indicará o final do processo.



CALIBRAGEM

Se detetar que a temperatura de medição do aparelho está desfasada ou não é real, siga os seguintes passos para calibrar corretamente o aparelho:

- 1.- Meça a temperatura da água com um termómetro externo, devidamente calibrado para garantir que a medição se realiza de maneira precisa.
- 2.- Compare o valor obtido com a temperatura indicada no ecrã da máquina.
- 3.- Se a diferença for de +1 °C, prima o botão “HEAT” durante 5 segundos para passar ao modo de calibragem. Gire a roleta até alcançar o valor “1.0”. Prima o botão ON/OFF para confirmar.

- 4.- Se a diferença for de -1°C , prima o botão "HEAT" durante 5 segundos para passar ao modo de calibragem. Gire a roleta até alcançar o valor "-1.0". Prima o botão ON/OFF para confirmar.
- 5.- Depois de finalizar este procedimento, o seu sous vide estará corretamente calibrado.

LIMPIEZA / MANUTENÇÃO

- 1.- Antes de proceder a efetuar a limpeza, certifique-se de que o aparelho se encontra desligado da tomada e com o líquido do interior a temperatura ambiente.
- 2.- Para a limpeza, não utilize produtos abrasivos ou esponjas metálicas que possam danificar a superfície.
- 3.- Para períodos longos sem utilização, armazene o aparelho num local isento de humidade e ventilado.
- 4.- Evite reutilizar a água do recipiente para vários ciclos. Algumas substâncias minerais podem ficar aderidas ao corpo principal e aos dispositivos interiores do aparelho.
- 5.- Realize um ciclo de limpeza utilizando uma solução de água com vinagre. Coloque o aparelho em funcionamento à temperatura máxima durante 1 ou 2 horas.
- 6.- Extraia o corpo principal (6) girando-o 90° no sentido anti-horário e puxando-o para baixo. A resistência de aquecimento, o sensor de temperatura e o eixo do ventilador ficarão expostos. Se ainda existirem vestígios de cal no interior do aparelho, elimine-os com a ajuda de uma escova.
- 7.- Com o tempo. É possível que se acumulem impurezas na tampa inferior (7). Desmonte a tampa tal como se indica no ponto "3" do apartado de FUNCIONAMENTO e limpe-a com a ajuda de uma escova.



NOTA IMPORTANTE: Para evitar que a água restante entre na máquina, depois de cada uso, assegure-se de armazená-lo verticalmente

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas	Solução
A máquina não funciona	1.- O cabo de alimentação não está bem conectado. 2.- O botão de ligar/desligar está em OFF. 3.- Problema com a fonte de alimentação.	1.- Conectar o cabo, e em seguida ligar a máquina. 2.- Ligar o interruptor de tensão. 3.- Verificar se as outras máquinas funcionam normalmente.
A temperatura da água não aumenta	1.- A temperatura selecionada é inferior ou próxima da temperatura da água. 2.- O tempo de aquecimento programado é demasiado curto.	1.- Comprovar a configuração. 2.- Programar um intervalo de aquecimento maior.
A água continua a aquecer depois de alcançada a temperatura programada.	1.- Erro do programa. 2.- Avaria do sensor de temperatura. 3.- O circulador não gira.	1.- Ligar novamente o interruptor de tensão. 2.- Mandar reparar por um técnico especializado. 3.- Mandar reparar por um técnico especializado.
A indicação E1 aparece no ecrã.	1.- A máquina não se encontra na água. 2.- O nível da água é demasiado baixo.	1.- Introduzir a máquina na água e ligar novamente o interruptor de tensão. 2.- Acrescentar água, verificando que o nível da água se situa entre as indicações de MIN e MAX.
A máquina está conectada e ligada, mas não aparece nenhuma indicação no ecrã LCD.	1.- O interruptor de tensão está desligado. 2.- Erro da máquina.	1.- Ligar o interruptor de tensão. 2.- Mandar reparar por um técnico especializado.
A bomba faz um ruído excessivo	1.- Resíduos no interior da bomba. 2.- O corpo principal não está corretamente montado.	1.- Limpar a máquina e a bomba seguindo as instruções do apartado de Limpeza do manual (ou recorrer aos serviços de um especialista para limpar a máquina) 2.- Leia as instruções na secção de limpeza e manutenção.

COCÇÃO A VÁCUO

Entre as novas técnicas de restauração, a mais importante é a cocção e conservação a vácuo. As vantagens oferecidas por esta técnica asseguram a sua introdução e adaptação às necessidades de cada cozinha: ganhar tempo, melhoria de custos, melhor organização do pessoal e maior duração dos produtos, mantendo as suas qualidades higiénicas e organolépticas, são algumas das principais razões que preveem o seu sucesso e a sua introdução na restauração. O princípio da cocção a vácuo fornece uma técnica de cozinha que dá a volta ou altera muitas ideias tradicionais e permite, após algum tempo de adaptação, um grande controlo e domínio da nossa produção, quer seja em cocção ou em conservação.

O que é a cocção a vácuo?

Produtos submetidos a um processo de embalagem a vácuo e expostos a temperaturas que nunca ultrapassam os 100° C. Devido à diferença de pressão, atingimos temperaturas de ebulição da água a baixa temperatura e a penetração de temperatura no coração do produto é linear, isto é, não encontra moléculas de ar e não causa uma reação radial, pelo qual o tratamento e os resultados obtidos com o produto estão perfeitamente controlados.

Uma forma simples de explicar a cocção a vácuo é dizer que em vez de cozinhar, como é tradicional, os alimentos a 130° C de calor por um período relativamente curto, agora são cozidos entre 65° C e 99° C em tempos mais prologados de acordo com a natureza do género e com o seu peso. É, portanto, uma cocção longa e a baixa temperatura. Num forno convencional, uma peça de carne é assada a 200° C de temperatura, o que causa que o exterior se toste. Porém, a temperatura no coração da peça raramente ultrapassa os 50° C. Portanto, só é necessária uma temperatura igual ou levemente superior aos 65° C para cozer um alimento, evitando o ressecamento e o endurecimento da fibra muscular, bem como a sobrecoção.

ASPETOS A CONSIDERAR PARA A COCÇÃO A VÁCUO

A conservação e a cozinha a vácuo não podem ser praticadas com meios rudimentares. Este procedimento não permite mediocridade. Precisa de uma frescura extrema das matérias-primas, de uma cocção a baixas temperaturas, cujo controlo é fiável apenas trabalhando com fornos muito precisos e respeitando a máxima higiene durante todo o processo.

- 1.- Aplicar rigorosamente a higiene em todos os seus aspetos durante as fases a seguir para a embalagem de alimentos crus, o processo de cozedura ou a cocção a vácuo. Isto implica a perfeita limpeza de produtos, recipientes, âmbitos de trabalho e higiene e salubridade das pessoas intervenientes.
- 2.- Utilizar matérias-primas de qualidade e frescura indiscutíveis. Se forem utilizadas matérias-primas pouco frescas, quantos mais germes tiverem no começo do processo, muito maior será a sua quantidade final.
- 3.- Atingir um vácuo perfeito a 99%
- 4.- Cozer o produto subindo rapidamente para a temperatura pretendida a fim de ultrapassar logo que possível a zona perigosa (entre +10° C e + 65° C).
- 5.- Arrefecer rapidamente qualquer produto cozinhado por baixo dos +10° C. Esta operação deve ser realizada em menos de 90 minutos
- 6.- Controlar permanentemente a saúde do pessoal, a sua higiene, vestimenta. Nunca voltar a utilizar os sacos que tenham sido utilizados anteriormente para acondicionar outros produtos (muito perigoso)
- 7.- Rotular os sacos com as datas de fabricação e validade.

- 8.- Armazenar os produtos embalados em frigoríficos a uma temperatura entre 0° C e +2° C, e respeitar esta temperatura até ao momento de aquecer e servir.
- 9.- Para recuperar a temperatura de serviço é necessário agir com rapidez para chegar em menos de uma hora e meia a uma temperatura superior aos +65° C no coração do produto.
- 10.- O tempo máximo autorizado de armazenamento em fresco é de 6 a 21 dias no máximo, de acordo com as regulações estabelecidas pelos serviços veterinários. Para armazenar em congelação por baixo dos -18° C, o tempo é obviamente maior.
- 11.- Para embalar a vácuo produtos quentes, devemos fazer um vácuo parcial. Com isso, tenta-se evitar que a pressão atmosférica desça demasiado e diminua o risco de ebulição.
- 12.- Os alimentos, antes de serem acondicionados a vácuo, devem estar fisiologicamente mortos. Este é o caso principalmente dos mariscos. Por exemplo, é um grave erro embalar a vácuo uns mexilhões crus e as suas valvas e não coze-los em seguida. O animal vivo, privado de oxigénio, asfixia-se, morre e entra rapidamente em decomposição.

O arrefecimento rápido

É um dos pontos mais importantes de um processo de vácuo. Todas as precauções tomadas não servirão de nada se, após concluída a cocção, não baixássemos a temperatura por baixo dos 10° C em menos de 2 horas.

Os microrganismos desenvolvem-se com grande facilidade em temperaturas que variam entre os 10° C e os 65° C, sendo que este perigo aumenta entre os 35° C e os 45° C.

Se conseguirmos passar esta zona (65° C – 10° C) em menos de 2 horas, a proliferação microbiana não tem tempo suficiente para ocorrer.

Sistemas de arrefecimento rápido:

Contacto direto com água muito fria

É o método mais caseiro mas é muito eficaz. Consiste em mergulhar o saco em água com gelo. Se a água tem sal, podem ser atingidas temperaturas de até 5° C sem congelação da água.

Congeladores de ar forçado

O sistema tradicional dos frigoríficos, em que um gás refrigerante circula sob pressão por uma serpentina. Esta arrefece o ar do interior do armário ou câmara. O ar interior do armário é formado por um ventilador, com o qual é obtida uma distribuição da temperatura homogénea em todo o sistema.

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsinstructies voor het onderhoud, het gebruik en de bediening van het apparaat. Het niet naleven van deze aanwijzingen kan ernstige schade tot gevolg hebben. Indien men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing niet verstaat, gelieve dit te melden aan de opzichter. Stel dit apparaat niet in werking voordat men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing heeft gelezen en begrepen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wanneer men eenderwelk huishoudelijk toestel gaat gebruiken, dan moet men een reeks basisbegrippen in verband met veiligheid in acht nemen, waaronder:

- 1.- Om zich te beschermen tegen elektrische schokken mag men het snoer, de stekker en het apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen. Introduceer nooit schroevendraaiers of metalen elementen in het apparaat.
- 2.- Dit elektrische apparaat mag NIET worden gebruikt indien de werkplek vochtig of nat is en mag niet worden gebruikt op plaatsen waar een nevel hangt of waar het regent. Als u het elektrische apparaat beetpakt met natte handen of terwijl u in contact staat met water, kunt u een elektrische schok krijgen.
- 3.- Indien het meegeleverde snoer is beschadigd, dan moet dat worden vervangen door de fabrikant, de technische dienst of een technicus die door de fabrikant is erkend. Indien de manipulatie wordt uitgevoerd door niet erkend personeel, dan wordt de garantie onmiddellijk geannuleerd.
- 4.- Laat het snoer niet aan de tafel of het werkblad hangen en vermijd dat het in contact komt met warme oppervlakken.
- 5.- Gebruik het huishoudelijk toestel nooit wanneer het is beschadigd.
- 6.- Schakel het huishoudelijk toestel uit alvorens de onderdelen of de hulpstukken die tijdens het gebruik bewegen te vervangen.
- 7.- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
Koppel het toestel na elk gebruik los.

- 8.- Vermijd het contact met de bewegende onderdelen. Wees zeer aandachtig tijdens de reiniging.
- 9.- Het apparaat van het net loskoppelen altijd als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
- 10.- Vermijd contact met de hete delen.
- 11.- Gebruik het huishoudelijke toestel enkel waarvoor het werd ontworpen, zoals in deze handleiding wordt beschreven. Gebruik geen hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
- 12.- Gebruik alleen originele onderdelen.
- 13.- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en personen met een lichamelijk, zintuiglijke of mentale handicap, of met een gebrek aan kennis en ervaring wanneer het onder toezicht gebeurt en zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en zij begrijpen wat de risico's inhouden. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- 14.- Het schoonmaken en de onderhoudstaken die door de gebruiker moet worden gepleegd mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en het onder toezicht gebeurt.
- 15.- Houd het apparaat en zijn voedingssnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- 16.- Dit apparaat is niet geschikt om in werking te worden gezet door middel van een externe timer of een systeem voor bediening op afstand

- 17.- Deze tekst is voor gebruikers in alle landen behalve die binnen Europa: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en instructies krijgen voor het gebruik van de apparaten door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht van een volwassene staan om er zeker van te zijn dat ze niet spelen met het apparaat.
- 18.- De fabrikant en de verkoper kunnen alleen dan verantwoordelijk worden gesteld op het gebied van veiligheid, betrouwbaarheid en prestaties indien:
- A.- De machine volgens de gebruiksaanwijzingen wordt gebruikt.
 - B.- De elektrische installatie geschiedt binnen een gebruikruimte voor de machine die voldoet aan de geldende regelgeving.
- 19.- **WEGWERPEN VAN HET TOESTEL:** Dit produkt mag niet worden weggeworpen als niet geklasseerd gemeentelijk afval. Omdat dit apparaat elektrische en elektronische elementen bevat, moet het selectief worden ingezameld volgens het Koninklijk Besluit 208/2005 betreffende selectieve inzameling van elektrische produkten.

VOORNAAMSTE TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL:	69302	69303
VOLTAGE:	220-240V/50Hz	220-240V/50Hz
VERMOGEN:	800 W	800 W
SNELHEID:	8,5 L/min	8,5 L/min
CAPACITERT:	15 L	15 L
TEMPERATUUR:	20°C ~ 99°C	20°C ~ 99°C
NAUWKEURIGHEID:	0,5°C	0,5°C
AFMETINGEN:	10x10x37 cm	10x10x37 cm
GEWICHT:	1,00 Kg	1,00 Kg



BELANGRIJKE INFORMATIE

Informatie over de garantie

Deze handleiding bevat instructies voor installatie, bediening en veiligheid van de Braagbaar toestel voor koken bij lage temperatuur. We raden u aan om alle instructies over veiligheid, werking en installatie goed te lezen alvorens het apparaat te installeren en in gebruik te nemen.

De Braagbaar toestel voor koken bij lage temperatuur is een product dat het resultaat is van uitvoerig onderzoek en testen van zijn gebruik. De gebruikte materialen zijn geselecteerd met het oog op duurzaamheid, hun aantrekkelijkheid voor het oog en een optimaal resultaat.

Elke unit wordt zorgvuldig nagekeken alvorens verzonden te worden.

BELANGRIJK! Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadplegingen.

Indien de eenheid van eigenaar verandert, dan moet men er zeker van zijn dat deze gebruiksaanwijzing wordt meegeleverd.



WAARSCHUWING

- 1.- Sluit de Braagbaar toestel voor koken bij lage temperatuur aan stopcontact met het juiste voltage, afmeting en aansluitconfiguratie. Als de stekker en het stopcontact niet overeenstemmen, neem contact op met een professionele elektricien om uit te maken wat het juiste voltage en maat moeten zijn om aan te sluiten op het juiste stopcontact.
- 2.- Om letsel te voorkomen, zet u de schakelaar uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u onderhoud pleegt.

- 3.- Voor een veilig en correct gebruik, moet het apparaat worden geplaatst op een redelijke afstand van de muren en brandbare materialen.
- 4.- Laat een ruimte van tenminste 31 cm (12") vrij rondom het uitlaadgebied aan de voorkant om een goede en veilige werking te verzekeren.
- 5.- Om letsel en schade te voorkomen, het snoer niet zomaar uit het apparaat trekken.

VOORZORGSMAATREGELEN

- 1.- Plaats de eenheid op een aangepaste hoogte op een basis in een zone die is geschikt om te werken. Men moet tijdens de plaatsing evalueren of het apparaat of de inhoud per ongeluk zouden kunnen vallen en of de basis voldoende sterk is om het gewicht van het toestel te kunnen dragen.
- 2.- Plaats nooit voorwerpen op de Braagbaar toestel voor koken bij lage temperatuur; men zou de machine kunnen beschadigen en mogelijke persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 3.- Wanneer men de eenheid voor de inbedrijfstelling gaat installeren, dan moet men er zeker van zijn dat die niet op het elektrische net is aangesloten. Men zou immers persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 4.- Om schade aan de Braagbaar toestel voor koken bij lage temperatuur en verwondingen aan personen te vermijden, moet men de Braagbaar toestel voor koken bij lage temperatuur steeds gevuld met water. Nooit gebruiken als er géén vloeistof dit kan blijvende schade en problemen veroorzaken.
- 5.- De eenheid is niet waterdicht. Voor een veilige en aangepaste werking moet men de machine in een ruimte plaatsen waar de omgevingstemperatuur tenminste 21 °C (70 °F) en maximum 29 °C (85 °F) bedraagt.

- 6.- Plaats de Braagbaar toestel voor koken bij lage temperatuur blootgesteld aan uet of hoge temperaturen van Griddles, friteuses, enz. De extreme hitte kan schade venoorzaken aan de eenheid.
- 7.- Sommige uitwendige oppervlakken kunnen warm worden. Wees voorzichtig wanneer men deze zones aanraakt om verwondingen te vermijden.
- 8.- Om schade aan het apparaat te voorkomen, zorg ervoor dat het niveau van water MAX - MIN
- 9.- Indien het apparaat oververhit raakt, stopt het met werken. Enkele minuten laten afkoelen alvorens het opnieuw te gebruiken.

HOOFDFUNCTIE

Vacuüm koken van voedingsmiddelen bij lage temperatuur

INSTALLATIE UITPAKKEN

INSTALLATIE UITPAKKEN

- 1.- Open de doos en verwijder alle emballagemateriaal en de beschermkap van de unit en zijn accessoires.
- 2.- Haal alle accessoires en instructieboek uit de verpakking.
- 3.- Zorg ervoor dat alle onderdelen die in contact zullen komen met voedingsmiddelen worden schoongemaakt met een sopje en droog ze daarna goed af.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



- a.- Knop HEAT: voor het instellen van de werkingstemperatuur
 b.- Knop ON / OFF
 c.- Indicator voor resterende tijd / ingestelde temperatuur
 d.- Knop TIME: om de werkingstijd in te stellen
 e.- Indicator voor de huidige temperatuur



WERKING

- 1.- Kies de geschikte pot om de voedingsmiddelen te verwarmen. De minimale hoogte van de pot moet 17 cm zijn (een pan met een inhoud van ongeveer 15 liter).
- 2.- De steun voor de pot (7) op de rand van het reservoir plaatsen en aanpassen aan de dikte ervan. Draai schroefknop (5) naar rechts om hem correct vast te zetten.
- 3.- Stel de richting van het gat voor de watercirculatie die is gemonteerd op de interne deksel (7) in op een andere stand. Om los te maken 60° met de klok meedraaien en naar beneden trekken. Zet hem vervolgens meteen in één van de drie mogelijke standen .
LET OP: Afhankelijk van welke voedingsmiddelen u gaat stomen, is het van belang de juiste circulatierichting in te stellen. U moet direct contact met de waterstroom vermijden wanneer de te stomen voedingsmiddelen kwetsbaar zijn.
- 4.- Plaats de sous vide in de houder. Voor een beter gemak van uw bedieningspaneel, plaats u het de zodanig dat het paneel recht voor u staat tijdens het gebruik.
- 5.- Giet water in het reservoir. Let er goed op dat het waterniveau zicht tussen de aanduidingen MIN en MAX (3) moet bevinden.
- 6.- Plaats de voedingsmiddelen, die eerder vacuüm zijn gezogen, in het reservoir.
- 7.- Sluit de stekker aan op een stopcontact van 220-240V / 50HZ.
- 8.- Indien u de temperatuur van °C naar °F, wilt veranderen, gedurende 3 seconden drukken op de knop ON/OFF (b)
- 9.- TEMPERATUUR: Druk op de knop "HEAT" (a), de kleur van de knop verandert nu van rood naar blauw =en blijft knipperen. Met de instelknop voor de temperatuur / tijd (2) kunt u de temperatuur tussen de 20-100°C instellen. Nadat de temperatuur is ingesteld, knippert het wielkje van de instelknop gedurende 3 seconden in de kleur rood. Zodra het wielkje wit gaat branden, is de tijd ingesteld. De kleur van de knop "HEAT" blijft dit keer in de kleur blauw branden (permanent).
- 10.- TIJD: druk op de knop "TIME" (d), de kleur van de knop verandert nu van rood naar blauw en blijft knipperen. Met de regulator voor de temperatuur / tijd (2) kunt u de tijd instellen tot maximaal 99 uur. Eerst kiest u de uren, druk op "TIME" (d) en vervolgens programmeert u de minuten. Na te zijn ingesteld, knippert het wielkje van de instelknop gedurende 3 seconden in de kleur rood. Zodra het wielkje wit gaat branden, is de tijd ingesteld. De kleur van de knop "TIME" blijft dit keer in de kleur blauw branden (permanent).
- 11.- Druk op de knop ON/OFF (b) om het apparaat in werking te zetten (de kleur van de knop verandert van rood naar blauw). Wanneer de watertemperatuur in de indicator (e), de ingestelde temperatuur bereikt, begint het aftellen. Als u het proces wilt annuleren, kunt u op elk moment op de knop ON/OFF (b) drukken.
- 12.- Een "piep"geluid aan het einde van het werkproces geeft aan dat de ingestelde tijd is verlopen.



KALIBRATIE

Als u merkt dat de meettemperatuur van het apparaat niet klopt of niet overeen komt met de werkelijkheid, volgt u de volgende stappen uit om het apparaat te kalibreren:

- 1.- Meet de temperatuur van het water met een losse thermometer, een die van tevoren goed gekalibreerd is zodat u er zeker van kunt zijn dat de meting die u ermee gaat uitvoeren een precies resultaat oplevert
- 2.- Vergelijk de met de hand gemeten waarde met de temperatuur die op het display van de machine wordt getoond.
- 3.- Als u ontdekt dat er een verschil bestaat van $+1^{\circ}\text{C}$, drukt u gedurende 5 seconden op de knop "HEAT" waarna de kalibratiemodus actief wordt. Gebruik het draaiwiel tot dat u de waarde "1.0" bereikt. Druk op de knop ON/OFF om te bevestigen.
- 4.- Als u ontdekt dat er een verschil bestaat van -1°C , druk gedurende 5 seconden op de knop "HEAT" waarna de kalibratiemodus actief wordt. Gebruik het draaiwiel tot dat u de waarde "-1.0" bereikt. Druk op de knop ON/OFF om te bevestigen.
- 5.- Nadat u dit proces heeft doorlopen, is de sous vide gekalibreerd.

REINIGING / ONDERHOUD

- 1.- Voordat u begint met schoonmaken, zorg ervoor dat het apparaat van het stopcontact is losgemaakt en de vloeistof die erin zit, tot kamertemperatuur is afgekoeld.
- 2.- Gebruik geen schuurmiddelen of metaalsponsjes om de Thermotapkan te reinigen omdat deze het oppervlak.
- 3.- Wanneer de unit langere periodes niet wordt gebruikt, opbergen op een vochtvrije, goed geventileerde ruimte.
- 4.- Vermijd dat u het water in het reservoir gebruikt voor meerdere cycli. Sommige mineralen kunnen zich vastzetten aan de body en aan de inwendige apparaten van het stoomtoestel.
- 5.- Voer een schoonmaakbeurt uit met een oplossing van water en azijn. Zet het apparaat gedurende 1 à 2 uur in werking op de hoogste temperatuur.
- 6.- Haal het hoofdgedeelte (6) draai het 90° tegen de klok in en trek hem omlaag.
De verwarmingsweerstand, de temperatuursensor en de ventilatoras moeten zichtbaar zijn.
Indien er aan de binnenzijde nog altijd kalkresten zijn achtergebleven, een borstel gebruiken om te reinigen.
- 7.- Door het gebruik kunnen er na verloop van tijd wat onzuiverheden achterblijven aan de onderzijde van de interne deksel (7).
Demonteer het deksel, zoals wordt aangegeven bij punt "3" in het hoofdstuk WERKING en reinig hem met behulp van een borstel.



BELANGRIJKE MEDEDELING: Om te voorkomen dat er restjes water in de machine terechtkomen moet u hem na ieder gebruik verticaal opbergen

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Apparaat werkt niet	1.- Stekker zit niet goed in stopcontact. 2.- Netschakelaar staat uit. 3.- Probleem met de stroomtoevoer.	1.- Stekker aansluiten, het apparaat aanzetten. 2.- Zet de netschakelaar aan. 3.- Controleer of de andere apparaten normaal werken.
Watertemperatuur gaat niet omhoog	1.- Ingestelde temperatuur is te laag of te dicht bij de watertemperatuur. 2.- Ingestelde verwarmingstijd is te kort.	1.- Kijk de instelling na. 2.- Verleng de verwarmingstijd.
Water wordt verder verwarmd nadat de ingestelde temperatuur is bereikt.	1.- Programmering is onjuist. 2.- Temperatuursensor werkt niet. 3.- De circulatiepomp draait niet.	1.- Netschakelaar opnieuw aanzetten. 2.- Laten repareren door technicus. 3.- Laten repareren door technicus.
E1 verschijnt op het display	1.- Apparaat staat niet in het water. 2.- Waterniveau is te laag.	1.- Plaats het apparaat in het water en herstart de netschakelaar. 2.- Voeg water toe, zorg ervoor dat het waterniveau zich tussen de lijnen MIN en MAX bevindt.
Apparaat is aangesloten op de stroom en slaat aan, maar het LCD-display blijft leeg	1.- Netschakelaar staat uit. 2.- Apparaat is defect.	1.- Zet de netschakelaar aan. 2.- Laten repareren door technicus.
De pomp maakt veel herrie	1.- Er zit vuil in de pomp 2.- Het hoofdedeelte is niet correct gemonteerd	1.- Reinig het apparaat en de pomp aan de hand van het hoofdstuk 'Reinigen' in de handleiding (Of vraag de specialist om het apparaat te reinigen) 2.- Lees de instructies in het hoofdstuk 'Schoonmaken en onderhoud'

DE KUNST VAN HET VACUÛMKOKEN

Onder de belangrijkste nieuwe technieken binnen het restaurantwezen, is de belangrijkste het koken en conserveren onder vacuüm. De voordelen die deze techniek biedt zorgt voor een snelle inpassing binnen de behoeften van iedere keuken: tijdswinst, kostenbesparing, betere organisatie van personeel en een langere houdbaarheid van producten, waardoor de hygiëne en sensorische gewaarwording van het product sterk verbeteren, zijn enkele van de belangrijkste motieven die de oorzaak zijn van het succes en de introductie binnen het restaurantwezen. Het principe van vacuüm koken is een nieuwe kooktechniek die veel van de traditionele opvattingen over koken radicaal veranderd. Na een tijdje van gewenning ontdekt men hoeveel controle en beheersing men heeft over hetgeen dat wordt bereid, zowel bij het koken als het conserveren.

Wat is vacuüm koken?

Het gaat om producten die eerst aan een proces van vacuüm verpakken zijn onderworpen en vervolgens worden blootgesteld aan temperaturen die nooit hoger zijn dan 100°C. Door een drukverschil wordt de temperatuur waarop water gaat koken verlaagd waarbij de warmte lineair doordringt in de kern van het product, en dat komt omdat het geen lucht moleculen tegenkomt waardoor zich geen radiale reactie produceert. Hierdoor worden de bewerking en de behaalde resultaten met het product perfect beheerst.

Een eenvoudige manier om uit te leggen wat vacuüm koken is, kun je zeggen dat in plaats van voedingsmiddelen op de traditionele wijze relatief kort te koken bij een temperatuur van 130°C, deze bij een kooktemperatuur van tussen de 65°C en 99°C worden gegaard gedurende een langere tijd die afhankelijk is van de aard, het soort en het gewicht van een product. Ofwel, het is een proces van langzaam koken bij lage temperatuur. Met een conventioneel kooktoestel wordt een stuk vlees pas gaar bij een temperatuur van 200°C, wat ervoor zorgt dat de buitenkant wordt geroosterd. Desalniettemin wordt de temperatuur in de kern van een stuk vlees zelden hoger dan 50°C. Om die reden is een temperatuur van slechts 65°C of net iets hoger voldoende om een voedingsmiddel te koken, waarmee wordt voorkomen dat het uitdroogt en het spierweefsel taai wordt, wat vaak gebeurt als vlees te lang wordt gegaard.

BELANGRIJKE ASPECTEN VAN HET VACUÛMKOKEN

Conserveren en koken onder vacuüm kan men niet doen met rudimentaire middelen. Dit proces laat geen middelmatigheid toe. Koken bij lage temperaturen vereist een extreme versheid van de materia prima, en de procesbeheersing is alleen betrouwbaar wanneer men werkt met eersteklas kooktoestellen en de meest strikte hygiëne gedurende het hele proces in acht wordt genomen.

- 1.- Pas hygiënische maatregelen in al haar aspecten rigoureus toe gedurende alle te volgen stappen tijdens het vacuüm verpakken van verse of gekookte producten en het vacuüm koken. Dit houdt in dat de producten, gereedschappen en de werkomgeving perfect moeten worden gereinigd en dat de personen die het werk uitvoeren in perfecte staat van gezondheid en hygiëne verkeren.
- 2.- Gebruik grondstoffen van perfecte kwaliteit en versheid. Als minder verse producten worden gebruikt; hoe meer ziektekiemen iets bevat aan het begin van het proces, des te meer zijn het er aan het einde ervan.
- 3.- Zorg voor een perfect vacuüm van 99%
- 4.- Kook het product en breng het zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur om zo snel mogelijk buiten de gevarenszone (tussen de 10°C en 65°C) te geraken.
- 5.- Het snel ontdooien van elk type gekookt product onder de 10°C. Deze handeling kan men verrichten in minder dan 90 minuten
- 6.- Controleer voortdurend de gezondheid van het personeel, hun hygiëne, kleding. Zakken die eerder zijn gebruikt nooit hergebruiken om andere producten vacuüm te verpakken (zeer gevaarlijk!).

- 7.- Etiqueteer zakken met de bereidingsdatum en de houdbaarheid van het product.
- 8.- Berg verpakte producten op in koelkasten bij een temperatuur tussen 0°C en 2°C, en houd ze op deze temperatuur tot het moment van opwarmen en serveren
- 9.- Om de verwerkingstemperatuur te bereiken, is het nodig snel te handelen om in minder dan anderhalf uur op een temperatuur te komen die hoger is dan 65°C in het binnenste van het product.
- 10.- De maximale opslagtijd voor verse producten ligt tussen maximaal 6 tot 21 dagen, afhankelijk volgens de ontheffingen die door de voedsel- en warenautoriteit worden verleend. Voor het invriezen en opslaan onder de -18°C, is die tijd uiteraard langer.
- 11.- Hete producten kunnen slechts onder gedeeltelijk vacuüm worden verpakt. Dit om te vermijden dat de omgevingsdruk teveel daalt en het risico te verminderen dat het product gaat koken.
- 12.- Voedingsmiddelen moeten fysiek dood zijn voordat ze vacuüm worden verpakt. Dit geldt in het bijzonder voor zeebanket. Het is een ernstige fout om verse mosselen in de schelp vacuüm te verpakken en ze niet meteen te koken. Het diertje dat nog leeft, raakt verstoken van zuurstof, stikt en gaat dood - met als gevolg dat het snel in ontbinding gaat met alle risico's van dien.

Snelle Afkoeling

Dit is één van de belangrijkste punten van een vacuümproces. Alle hygiënische voorzorgsmaatregelen die worden genomen, worden teniet gedaan als na het koken de temperatuur niet binnen twee uur onder de 10°C wordt gebracht.

Micro-organismen ontwikkelen zich heel makkelijk bij temperaturen die variëren tussen de 10°C en 65°C, en dat gevaar is vooral groot tussen de 35°C en 45°C.

Als wordt gezorgd dat de waren binnen 2 uur buiten de gevarenzone (65°C – 10°C) zijn, krijgt microbiële groei onvoldoende kans om tot ontwikkeling te komen.

Methodes om snel te koelen:

Direct contact met zeer koud water

Dit is de meest eenvoudige huis- tuin- en keukenoplossing, maar zeer doeltreffend. Deze methode bestaat erin om de zak in ijswater te plaatsen. Als water zout bevat, kunnen er temperaturen worden bereikt tot -5°C zonder dat water bevroert.

Koeleenheden met gestuwde lucht

Een traditioneel koelsysteem voor koelkasten, waarin een koelend gas circuleert, verlaagt de druk door middel van een koelrooster. Deze koelt de lucht af aan de binnenzijde van de koelkast of -kamer. De lucht binnenin de kast wordt verdeeld door een ventilator waarmee wordt bereikt dat er binnen de gehele ruimte een homogene temperatuur heerst.

TÉRMINOS DE GARANTÍA

La Garantía tiene una duración de 24 meses, contra todo defecto de fabricación y ésta se inicia a partir de la fecha de compra del aparato avalada por la correspondiente factura de compra.

Para la correcta instalación de aparatos eléctricos, siga las siguientes pautas:

- a) Asegúrese que la tensión de alimentación es la correcta respecto al aparato a conectar, la tensión de alimentación, se encuentra protegida por sistemas de protección como fusibles o magnetotérmicos.
- b) Evite cualquier contacto de agua y humedad con aparatos eléctricos. **Riesgo de cortocircuito y electrocución.**
- c) Evite que niños o personal no autorizado manipule el aparato.

Antes de la instalación del aparato eléctrico lea atentamente las instrucciones del manual. En caso de cualquier incidente o mal funcionamiento, **no proceda a desmontar nada**, consulte a su vendedor. **La intervención técnica por parte del cliente o por parte de personal no autorizado dejará invalidada inmediatamente la garantía.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. no se responsabiliza de aquellas averías producidas por una incorrecta instalación o utilización del aparato.

TERMES DE GARANTIE

La Garantie a une durée de 24 mois, contre tout défaut de fabrication, et celle-ci commence à partir de la date d'achat de l'appareil, la facture de l'achat correspondant faisant foi.

Pour une correcte installation d'appareils électriques, suivez les règles suivantes:

- a) Assurez-vous que la tension d'alimentation est la correcte par rapport à l'appareil à connecter et que celle-ci se trouve protégée par des systèmes de protection, comme des fusibles ou des magnétothermiques.
- b) Évitez tout contact avec l'eau et l'humidité avec des appareils électriques. **Risque de court-circuit et d'électrocution.**
- c) Évitez que des enfants ou du personnel non autorisé manipulent l'appareil.

Avant l'installation de l'appareil, lisez attentivement les instructions du manuel. En cas d'incident ou de mal fonctionnement, **ne démontez rien**, consultez votre vendeur. **L'intervention technique par le client ou par du personnel non autorisé rendra immédiatement non valide la garantie.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. ne se rend pas responsable des pannes produites par une installation ou une utilisation incorrecte de l'appareil.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Es gilt eine Garantie auf jegliche Fabrikationsmängel für die Dauer von 24 Monaten. Die Garantiezeit beginnt ab dem Kaufdatum, welches durch die entsprechende Rechnung nachzuweisen ist.

Für den sachgemäßen Anschluss von Elektrogeräten sind folgende Richtlinien zu befolgen:

- a) Vergewissern Sie sich, dass die Versorgungsspannung für das Gerät geeignet ist und dass diese durch Schutzsysteme wie Sicherungen oder Thermomagnetschalter gesichert ist.
- b) Vermeiden Sie jeglichen Kontakt von Elektrogeräten mit Wasser und Feuchtigkeit. **Gefahr eines Kurzschlusses bzw. Stromschlags.**
- c) Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern oder nicht autorisiertem Personal bedient wird.

Lesen Sie vor Aufbau des Elektrogeräts aufmerksam die Betriebsanleitung durch. Bei Vorfällen jedweder Art bzw. Fehlfunktionen **demontieren sie das Gerät nicht**, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler. **Bei technischen Eingriffen seitens des Kunden oder nicht autorisierten Personals erlischt die Garantie sofort.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. haftet nicht bei Störungen, die durch unsachgemäßen Aufbau oder Einsatz des Geräts hervorgerufen wurden.

TERMS OF THE GUARANTEE

The Guarantee has a duration of 24 months, against all manufacturing defects and it begins starting from the date of purchase of the instrument, endorsed by the corresponding bill of sale.

For the correct installation of electric devices, follow the following guidelines:

- a) Be sure that the power supply voltage is the right one the device to be connected and that the same, the power supply voltage, is protected by protection systems such as fuses or thermal magnets.
- b) Avoid any of contact of electric devices with water and humidity. **Short circuit risk and electrocution.**
- c) Avoid allowing children or unauthorized personnel to handle the device.

Before installing the electric device, carefully read the manual instructions. In the case of an incident or malfunctioning, **do not disassemble anything**. Consult with your sales person. **Technical intervention by the client or by unauthorized personnel will render the guarantee immediately invalidated.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. does not hold itself responsible for those damages caused by incorrect installation or use of the device.

TERMINI DI GARANZIA

La Garanzia ha una durata di 24 mesi, copre qualsiasi difetto di fabbricazione e decorre dalla data di acquisto dell'elettrodomestico, avallata dalla corrispondente fattura di acquisto.

Per la corretta installazione di apparecchiature elettriche, seguire le seguenti norme:

a) Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia quella corretta per l'apparecchiatura da collegare, e che la tensione stessa sia protetta da sistemi di protezione quali fusibili o salvavita magnetotermici.

b) Evitare qualsiasi contatto di acqua e umidità con apparecchiature elettriche. **Rischio di cortocircuito e di elettroshock.**

c) Evitare che bambini o personale non autorizzato manipolino l'apparecchiatura.

Prima dell'installazione dell'apparecchiatura elettrica, leggere attentamente le istruzioni del manuale. In caso di incidento, disfunzioni, **non smontare nulla**, e consultare il venditore. **L'intervento tecnico da parte del cliente o da parte di personale non autorizzato comporta la cessazione immediata della validità della garanzia.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. non si assume alcuna responsabilità per avarie derivanti da un'installazione inadeguata o da uno scorretto utilizzo dell'apparecchiatura.

TERMOS DA GARANTIA

A Garantia tem uma duração de 24 meses, contra qualquer defeito de fabrico, a contar da data de compra do aparelho, confirmada pela correspondente factura de compra.

Para a correcta instalação de qualquer aparelho eléctrico, siga as seguintes recomendações:

a) Verifique que a tensão de alimentação se corresponde com a tensão indicada na placa de características do aparelho, e que a mesma se encontra protegida por sistemas de protecção como fusíveis ou disjuntores magnetotérmicos.

b) Evite qualquer contacto dos aparelhos eléctricos com a água e a humidade. **Risco de curto-circuito e de electrocussão.**

c) Evite que as crianças e ou pessoal não autorizado manipule o aparelho.

Antes da instalação do aparelho eléctrico leia atentamente as instruções do manual. Em caso de qualquer incidente ou de um funcionamento defeituoso, **não tente desmontar o aparelho**, consulte o seu vendedor. **A intervenção técnica por parte do cliente ou por parte de qualquer pessoal não autorizado implica a anulação imediata da garantia.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. não se responsabiliza pelas avarias produzidas por uma incorrecta instalação ou utilização do aparelho.

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat wordt gedurende een periode van 24 maanden vanaf de aankoopdatum gewaarborgd tegen elke fabriekstfout. Deze datum wordt gecontroleerd door het voorleggen van een geldig fiscaal document (factuur).

Voor een correcte installatie van elektrische apparaten moet men de volgende aanwijzingen opvolgen:

a) Wees er zeker van dat de voedingsspanning juist is voor het apparaat dat men wilt aansluiten en dat die wordt beschermd door beveiligingssystemen zoals zekeringen of magnetisch-thermische beveiligingen.

b) Indien men elektrische apparaten gebruikt moet men het contact met water en vocht vermijden. **Gevaar opkortsluiting en elektrocutie.**

c) Vermijd de manipulatie van het apparaat door kinderen en niet erkend personeel.

Voordat men het elektrische apparaat gaat installeren moet men aandachtig deze gebruiksaanwijzing lezen. In geval van storingen of een slechte werking **mag men niets demonteren** en moet men de verkoper raadplegen. **De technische tussenkomst door de klant of niet erkend personeel zal de garantie onmiddellijk annuleren.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor storingen die zich hebben voorgedaan omwille van een slechte installatie of toepassing van het toestel.



LACOR MENAJE PROFESIONAL S.L

Bº San Juan, s/n - Apdo. 18

Telf.: 943 769030 - Fax: 943 765387

Telf. Export: +34 943 769174 - Fax Export: +34 943 769222

comercial@lacor.es - www.lacor.es

20570 BERGARA (Gipuzkoa) - SPAIN



GRUPO MARCOS LARRAÑAGA Y CIA

