Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

SOUS VIDE STICK TIME

Bedienungsanleitung

Instructions for use I Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing I Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso I Instrukcja obsługi

Modell 58915

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 58915
Stand: Mai 2019 /nr

Copyright ©

UNOLD AG
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

UNOLD®
Care + Style

UNOLD®
Fan + Heat

Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 58915

Technische Daten 8
Symbolerklärung 8
Sicherheitshinweise 8
Was ist Sous Vide? 11
Display 12
Vor dem ersten Benutzen 12
Bedienen 13
Reinigen und Pflegen 16
Entkalken 16
Garzeiten-Tabelle 17
Rezeptvorschlag 18
Problemlösung 19
Garantiebestimmungen 20
Entsorgung / Umweltschutz 20
Informationen für den Fachhandel 21
Service-Adressen 22

Instructions for use Model 58915

Technical Specifications 23
Explanation of symbols 23
For your safety 23
What is sous vide? 26
Display 27
Before using the appliance the first time 27
Operation 27
Cleaning and care 30
Descaling 31
Table of cooking times 31
Troubleshooting 32
Guarantee Conditions 33
Waste Disposal/Environmental Protection 33
Service 22

Notice d'utilisation modèle 58915

Spécification technique 34
Explication des symboles 34
Pour votre sécurité 34
Que signifie « Sous vide » ? 37
Écran 38
Avant la première utilisation 39
Utilisation 39
Nettoyage et entretien 42
Détartrage 42
Tableau des temps de cuisson 43
Résolution de problèmes 44
Conditions de Garantie 45
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement 45
Service 22

Gebruiksaanwijzing model 58915

Technische gegevens 46
Verklaring van de symbolen 46
Voor uw veiligheid 46
Wat is sous vide? 49
Display 50
Vóór het eerste gebruik 50
Bedienen 51
Reinigen en onderhouden 54
Ontkalken 54
Gaartijdentabel 55
Probleemoplossin 55
Garantievoorwaarden 56
Verwijderen van afval/Milieubescherming ... 56
Service 22

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 58915

Dati tecnici 57
Significato dei simboli 57
Per la vostra sicurezza 57
Cos'è la cottura sous vide? 60
Display 61
Prima del primo utilizzo 62
Uso 62
Pulizia e cura 65
Decalcificazione 65
Tabella dei tempi di cottura 66
Risoluzione dei problemi 66
Norme die garanzia 67
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 67
Service 22

Manual de Instrucciones modelo 58915

Datos técnicos 68
Explicación de los símbolos 68
Para su seguridad 68
¿Qué es Sous Vide? 71
Pantalla 72
Antes del primer uso 72
Manejo 73
Limpieza y cuidado 75
Descalcificación 76
Tabla de tiempo de cocción 76
Solución de problemas 77
Condiciones de Garantia 78
Disposición/Protección del
medio ambiente 78
Service 22

Instrukcja obsługi Model 58915

Dane techniczne 79
Objaśnienie symboli 79
Dla bezpieczeństwa użytkownika 79
Co to jest „sous vide"? 82
Wyświetlacz 83
Przed pierwszym użyciem 83
Obsługa 84
Czyszczenie i pielęgnacja 86
Odkamienianie 87
Tabela czasów gotowania 88
Rozwiązywanie problemów 88
Warunki gwarancji 89
Utylizacja / ochrona środowiska 89
Service 22

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EINZELTEILE

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EINZELTEILE

D **Ab Seite 8**

1	Bedienelement mit Display
2	EIN/AUS-Taste
3	Taste "Set"
4	Drehrad zum Einstellen der Temperatur und Zeit
5	Heizstab
6	Fixierklammer

GB **Page 23**

1	Operating element with display
2	ON/OFF switch
3	"SET" button
4	Rotary wheel for setting temperature and time
5	Heating stick
6	Fixing clamp

F **Page 34**

1	Élément de commande avec écran
2	Interrupteur MARCHE / ARRÊT
3	Touche « SET »
4	Molette pour régler la température et la durée
5	Tige chauffante
6	Clip de fixation

NL **Pagina 46**

1	Bedieningselement met display
2	AAN/UIT-schakelaar
3	Knop "SET"
4	Draaiknop voor het instellen van temperatuur en tijd
5	Verwarmingselement
6	Fixeerklem

I **Pagina 57**

1	Elemento di comando con display
2	Interruttore ON/OFF
3	Tasto "SET"
4	Manopola per l'impostazione di temperatura e tempo
5	Asta riscaldatrice
6	Morsetto di fissaggio

E **Página 68**

1	Elemento de mando con pantalla
2	Interruptor CON/DES
3	Tecla "SET"
4	Ruedecilla para el ajuste de la temperatura y el tiempo
5	Calentador de inmersión
6	Pinza de fijación

PL **Strany 79**

1	Element obsługowy z wyświetlaczem
2	Przycisk WŁ./WYŁ.
3	Przycisk „SET“
4	Regulator obrotowy do ustawiania temperatury i czasu
5	Pręt grzejny
6	Klamra mocująca

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58915

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.300 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
Maße:	Ca. 6,9 x 10,0 x 40,4 cm (B/T/H)
Kabel:	Ca. 140 cm
Gewicht:	Ca. 1,15 kg
Material:	Kunststoff, Edelstahl
Ausstattung:	Beleuchtetes Display mit Celsius- und Fahrenheitanzeige, einstellbare Temperatur in 0,5 °C-Schritten, Genauigkeit der Temperaturanzeige +/- 0,2 °C, für Töpfe/hitzebeständige Behälter ab ca. 18 cm Höhe, Zeitvorwahl bis 59 Std. 59 Min., Umwälzung 10 Liter Wasser pro Minute
Zubehör:	Bedienungsanleitung

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
Hinweise zu Personen im Haushalt

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Elektrische Sicherheit

5. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
6. Das Gerät darf nicht an ein Verlängerungskabel angeschlossen werden.
7. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
8. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
9. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs bitte immer den Netzstecker ziehen.
10. Das Kabel muss vor Feuchtigkeit geschützt werden.
11. Tauchen Sie das Bedienelement des Gerätes niemals in Flüssigkeiten ein.
12. Nur der Heizstab des Gerätes darf unter Wasser getaucht werden. Das Bedienelement und das Kabel müssen grundsätzlich von Wasser fern gehalten werden.
13. Wenn das Gerät einmal komplett in den mit Wasser gefüllten Topf fällt oder das Bedienelement nass wird, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst prüfen, bevor Sie es erneut nutzen, sonst besteht die Gefahr eines Stromschlags.
14. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftliche Betriebe,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
15. Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.
16. Gerät und Zuleitung aus Sicherheitsgründen nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
17. Das Kabel vor Gebrauch vollständig abwickeln.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

18. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
19. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht am heißen Gerät anliegt.
20. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
21. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie bewirken.

Hinweise zum Aufstellen und sicheren Betrieb des Gerätes

22. Das Gerät darf nur senkrecht in den Topf oder den Behälter gestellt werden.
23. Vermeiden Sie den Kontakt des Gerätes mit heißen Oberflächen.
24. Das Gerät darf nur zum Erhitzen von Wasser verwendet werden. Andere Flüssigkeiten können das Gerät beschädigen.
25. Beachten Sie die maximalen und minimalen Wasserfüllmengen, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
26. Beim Sous-Vide-Garen ist Hygiene besonders wichtig. Beachten Sie daher alle grundlegenden Hinweise zur sicheren Verarbeitung der Lebensmittel und halten Sie sich an Temperaturhinweise sowie Garzeiten und Empfehlungen zur Weiterverarbeitung.
27. Berühren Sie das Gerät während und nach dem Betrieb nur am Handgriff – Verbrennungsgefahr!
28. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen, bewegen oder zur Aufbewahrung wegstellen.
29. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, berühren oder zur Aufbewahrung wegstellen.
30. Das erhitzte Wasser kann zu Verbrennungen führen – benutzen Sie Topflappen, um den Topf zu bewegen, und hitzebeständige Zangen o ä. für das Gargut im Topf.
31. Decken Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät nie mit Folien, Tüchern usw. ab, wenn es in Betrieb ist.
32. Nicht in heißem Zustand zur Aufbewahrung wegstellen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

33. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von anderen Hitzequellen wie z. B. Gasöfen oder in anderen Geräten wie z. B. elektrischen Backöfen.
34. Betreiben Sie das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.

VORSICHT:
Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß!
Das erhitzte Wasser ist ebenfalls sehr heiß – Verbrennungsgefahr!
Gargut im Topf nur mit Zangen berühren!

Decken Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät nie mit Folien, Tüchern usw. ab, wenn es in Betrieb ist.
Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages. Das Gerät darf niemals komplett in Wasser getaucht werden!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

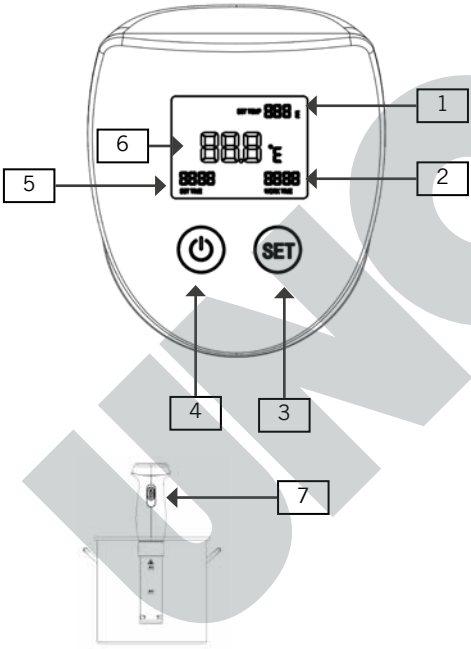
WAS IST SOUS VIDE?

In Beutel vakuumierte Lebensmittel wie z. B. Fleisch, Fisch oder Gemüse werden bei relativ niedrigen, konstanten Temperaturen unter 100 °C über einen längeren Zeitraum schonend gegart. Beim Sous-Vide-Garen werden Temperatur und Garzeit exakt kontrolliert, sodass ein Übergaren kaum mehr möglich ist. Durch die verwendeten Beutel kann keine Flüssigkeit entweichen; insbesondere Fleisch gart im eigenen Saft und verliert kaum an Gewicht. Die so zubereiteten Lebensmittel behalten ihr volles Aroma.
Ideal sind Temperaturen im Bereich zwischen 55 °C und 65 °C. Bei 62 °C werden die gegarten Lebensmittel pasteurisiert. Bei der Pasteurisierung wird jedoch erst durch die richtige Kombination von Zeit und Temperatur die gewünschte Wirkung (Abtöten der Mikroorganismen) erreicht. Bitte seien Sie beim Zubereiten von Geflügelfleisch besonders sorgsam, wir empfehlen hier eine Mindesttemperatur von 70 °C. Grundsätzlich sollten Lebensmittel, die im Sous-Vide-Verfahren gegart und danach aufbewahrt werden, nach dem Garen sofort in Eiswasser gelegt und abgekühlt werden. Danach kann der Beutel entweder eingefroren oder bei unter 3 °C im Kühlschrank für einige Tage gelagert werden. Bitte beachten Sie hierzu ggf. die entsprechenden Rezepte und Empfehlungen zu den einzelnen Gerichten. Wenn empfindliche oder gefährdete Personen (immungeschwächte Personen, Schwangere, Kleinkinder usw.) mitessen, achten Sie bitte grundsätzlich darauf,

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

die Lebensmittel ausreichend lang und so hoch wie möglich zu erhitzen. Nur so kann gewährleistet werden, dass alle eventuell vorhandenen Keime abgestorben sind. Achten Sie bei der Wahl der Vakuumbeutel darauf, dass diese sowohl zum Erhitzen als auch zum Einfrieren geeignet sein müssen, um Schäden am Beutel zu vermeiden.
Mittlerweile ist zum Thema Sous Vide umfangreiche Literatur erhältlich, auch im Internet findet man unzählige Video-Anleitungen und informative Seiten. Wir empfehlen Ihnen, sich vorab ausführlich mit dem Thema zu befassen um dann das erworbene Wissen mit viel Geduld und Spaß am Experimentieren in die Tat umzusetzen.

DISPLAY



1	Eingestellte, gewünschte Temperatur
2	Betriebszeit des Gerätes
3	Taste „SET“
4	EIN/AUS-Taste
5	Laufzeitvorwahl
6	Aktuell gemessene Temperatur
7	Drehrad zum Einstellen der Temperatur und Zeit

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
2. Reinigen Sie das Gerät, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENEN

Achtung: Würzen Sie die Lebensmittel nur sparsam. Bestimmte Kräuter oder Gewürzpflanzen wie z. B. Rosmarin oder Knoblauch geben einen sehr intensiven Geschmack ab, der durch das Sous-Vide-Garen verstärkt wird. Hinweis: Bestimmte grüne Gemüsesorten können beim Sous-Vide-Kochen braun werden, hierzu zählen Brokkoli und grüner Spargel.
Möchten Sie mehrere Vakuumbeutel gleichzeitig in den Topf geben, markieren Sie die Beutel vorher mit einem wasserfesten Stift. So wissen Sie immer, welche Lebensmittel in welchem Beutel sind und können die jeweils benötigte Garzeit exakt einhalten. Hinweis: Das Gerät kann maximal 20 Liter Wasser erwärmen.

1. Füllen Sie den Topf mit Leitungswasser. Das Wasser sollte lauwarm sein, um ein ideales Ergebnis zu erreichen. Beachten Sie dabei die Minimum-Anzeige | ▫ | und die Maximum-Anzeige | ▲ | auf der Vorderseite des Gerätes. Der Wasserstand sollte genau zwischen beiden Anzeigen liegen. Wenn Sie das Gargut in den Topf geben, steigt der Wasserstand noch einmal etwas an. Bitte kalkulieren Sie dies beim Einfüllen des Wassers ein.
2. Durch Drücken der Fixierklammer öffnet sich diese. Befestigen Sie das Gerät am Topf, wobei die Topfwand zwischen Gerät und Fixierklammer sein muss. So ist gewährleistet, dass das Gerät befestigt ist und nicht umkippen kann. Falls die Topfhöhe nicht ausreicht, um das Gerät mit der Klammer zu fixieren, können Sie das Gerät auch einfach nur in den Topf stellen. Stellen Sie dabei aber unbedingt sicher, dass es nicht umfallen kann.

3. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220–240 V~, 50/60 Hz). Alle Anzeigen leuchten kurz auf, und es ertönt ein Signalton. Danach befindet sich das Gerät im Stand-by-Modus.
4. **Drücken Sie die EIN/AUS-Taste auf dem Bediendisplay mindestens 5 Sekunden lang.** Das Display zeigt oben rechts die eingestellte Temperatur an. Darunter wird die aktuell gemessene Temperatur angezeigt. In der unteren Reihe werden die Zeitangaben dargestellt. Die Grundeinstellung beträgt 60 °C.
5. Tipp: Um bei Bedarf zwischen der Celcius- oder Fahrenheit-Anzeige zu wechseln, drücken Sie die EIN/AUS-Taste und „ SET“ gleichzeitig.
6. Neben der Temperatur werden folgende Angaben im Display angezeigt:

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- Set-Time (im Display links):
  Zeigt die von Ihnen eingestellte Garzeit der Speisen an. Es können Zeiten zwischen 00 Stunden 00 Minuten und 59 Stunden 59 Minuten eingestellt werden.
- Work-Time (im Display rechts):
  Zeigt die Laufzeit an

7. Um die gewünschte Garzeit einzustellen, drücken Sie einmal auf die Taste „Set“. Die Stundenanzeige blinkt. Mit dem Temperaturregler können Sie nun die gewünschte Stundenzahl einstellen. Drücken Sie die Taste „Set“ ein weiteres Mal (insgesamt also zweimal), um mit dem Temperaturregler die gewünschte Minutenzahl einzustellen.
8. Drücken Sie erneut „Set“. Stellen Sie nun mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein, sobald die Anzeige oben rechts blinkt. Die maximal einstellbare Temperatur beträgt 95 °C bzw. 203 °F. Wird während der Programmierung 10 Sekunden lang keine Taste gedrückt, wird der Programmiermodus verlassen, alle Werte bleiben gespeichert. Hinweis: Ein weiteres Drücken von „Set“ führt wieder zur Einstellung der Stundenzahl.

9. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste erneut (nur kurz!). Das Gerät beginnt, das Wasser zu zirkulieren und zu erhitzen. Die „Work Time“ beginnt zu laufen und zeigt die Gesamtlaufzeit unabhängig von der Programmierung an.
10. Achtung: Das Wasser verdampft durch das Erhitzen. Ihr Gerät ist mit einer Sicherheitsfunktion ausgestattet, die das Gerät bei zu niedrigem Wasserstand automatisch ausschaltet. Füllen Sie in diesem Fall wieder Wasser nach und schalten Sie das Gerät erneut ein.
    Tipp: Das Gerät arbeitet mit einer Umwälzpumpe. Je niedriger der Wasserstand, umso höher ist daher das Betriebsgeräusch des Gerätes. Füllen Sie mehr Wasser in den Topf, um ein möglichst leises Betriebsgeräusch zu erhalten. Füllen Sie das Wasser jedoch nicht höher als bis zur Markierung für die maximale Füllmenge, achten Sie dabei darauf, dass durch das Gargut der Wassertand noch etwas steigt. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
11. Wenn das Wasser die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt dreimal ein Signalton. Der Signalton wird alle 3 Sekunden wiederholt. Um die Zeitmessung zu starten, drücken Sie jetzt die Taste „Set“ drei Sekunden lang. Nun beginnt der voreingestellte Zeitablauf und der Signalton wird ausgeschaltet.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

12. Geben Sie das vakuumierte Gargut in den Topf. Achten Sie darauf, dass die Beutel immer von Wasser bedeckt sind.
13. Sobald die einprogrammierte Garzeit der Lebensmittel abgelaufen ist, ertönt erneut ein Signalton. Entnehmen Sie die Beutel. Durch die Laufzeitvorwahl wird das Gerät nicht automatisch ausgeschaltet, sondern heizt weiter! Die eingestellte Zeit bleibt gespeichert, wenn Sie das Gerät ausschalten. Erst wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen, muss die Zeit anschließend neu eingestellt werden.
14. Möchten Sie Ihre Speisen ohne Laufzeitvorwahl garen, stellen Sie wie beschrieben die gewünschte Temperatur ein. Warten Sie bis das Wasser die gewünschte Temperatur erreicht hat und geben Sie die vakuumierten Speisen ins Wasser. Entnehmen Sie die Beutel, sobald die Garzeit abgelaufen ist. Hinweis: Das Signal für das Erreichen der gewünschten Temperatur ertönt dennoch. Halten Sie die Taste „SET“ drei Sekunden lang gedrückt, um das Signal auszuschalten.
15. Schalten Sie das Gerät aus, wenn der Garvorgang komplett abgeschlossen ist, indem Sie die EIN/AUS-Taste kurz drücken.
16. Um das Gerät vom Topf zu lösen, drücken Sie auf die Fixierklammer und heben Sie das Gerät vorsichtig heraus.

Nach dem Garen

17. Fleisch- oder Fischstücke können nach dem Garprozess noch kurz angebraten werden, um durch die sogenannte Maillard-Reaktion den typischen Röstgeschmack zu erhalten. Entnehmen Sie die Fleisch- oder Fischstücke aus dem Beutel und braten Sie die Stücke bei höchstmöglicher Temperatur für maximal eine Minute kurz an. In Profiküchen wird hierfür das Fleisch oft mit etwas Öl eingepinselt und mit einem Butangasbrenner angebraten.
18. Alternativ können Sie die Beutel sofort in Eiswasser abkühlen lassen, um diese anschließend im Kühlschrank bei unter 3 °C oder im Tiefkühlfach aufzubewahren. Zum Auftauen das Gargut im geschlossenen Vakuumbeutel bei mindestens 55 °C erwärmen und anschließend sofort verzehren bzw. auf Wunsch zunächst kurz anbraten, wie bei Punkt 12 beschrieben.

VORSICHT:
Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

REINIGEN UND PFLEGEN

Schalten Sie vor der Reinigung oder Wartung das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist.
Das Gerät darf niemals komplett in Wasser getaucht werden!

1. Benutzen Sie bitte in keinem Fall zum Reinigen Topfkratzer oder ähnliche Reinigungswerkzeuge. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
2. Reinigen Sie den Topf wie gewohnt mit Wasser und Spülmittel.
3. Wischen Sie den Heizstab des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn anschließend ab.
4. Wählen Sie einen staubfreien, trockenen Aufbewahrungsort. Tipp: Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf und verstauen Sie das Gerät bei Nichtgebrauch in diesem Karton.

ENTKALKEN

Schalten Sie vor der Reinigung oder Wartung das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist.
Das Gerät darf niemals komplett in Wasser getaucht werden!

1. Entkalken Sie das Gerät je nach Wasserhärte regelmäßig. Wir empfehlen, das Gerät mindestens einmal im Monat zu entkalken.
2. Stellen Sie das Gerät in einen Topf und füllen Sie den Topf bis zur Maximum-Markierung des Gerätes mit Wasser.
3. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose, schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie das Gerät auf 70 °C ein.
4. Geben Sie pro verwendetem Liter Wasser im Topf 5 g Zitronensäure (in Pulverform, in Lebensmittelqualität) hinzu.
5. Lassen Sie das Wasser für ca. 20 Minuten bei 70°C zirkulieren.
6. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
7. Wenn das Gerät abgekühlt ist, spülen Sie den Heizstab mit klarem, kaltem Wasser ab und trocknen Sie ihn anschließend ab.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARZEITEN-TABELLE

Bitte beachten Sie, dass die folgenden Angaben lediglich Richtwerte sind. Bitte passen Sie die Zeiten nach Ihrem persönlichen Geschmack entsprechend an. Wenn Sie sehr kalte oder tiefgekühlte Zutaten zubereiten, oder sehr kaltes Leitungswasser in den Topf füllen, können sich die Zeiten nochmals um ca. 20-30 % verlängern. Auch bei sehr zähem Fleisch muss die Zubereitungszeit entsprechend verlängert werden.

	Dicke	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Gargut/Temperatur							
Fleisch 58-62 °C		30 Min	45 Min	95 Min	120 Min	180 Min	250 Min
Fisch 55-58 °C		10 Min	20 Min	30 Min	40 Min	50 Min	60 Min
Geflügel min. 70 °C - 78 °C		20 Min	40 Min	75 Min	90 Min		

Gemüse (80-85 °C)

Kartoffeln	70 Min
Spargel	40 Min
Karotten etc.	90 Min

Lebensmittel	Gewicht	Dauer	Temperatur
Schweinebauch	1,5 kg	24 Stunden	65 °C
Schweinefilet, ganz	800 g	2 Stunden	60 – 65 °C
Schweinfilet, 5 cm Scheiben	400 g	40 Minuten	60 – 65 °C
Kalbsfilet, ganz	1 kg	2 Stunden	60 – 65 °C
Roastbeef	Pro Kilogramm	2,5 Stunden	55 – 60 °C
Rinderfiletsteak, 4 cm	20 0g	100 Minuten	66 – 60 °C
Lammrücken	200 g	2 Stunden	58 – 60 °C
Hähnchenbrust	200 g	30 Minuten	75 °C (durch)
Hähnchenkeule	250 g	1 Stunde	78 °C
Lachsfilet, 4 cm	225 g	25 Minuten	52 °C

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Zander/Kabeljau, 2 cm	200 g	15 Minuten	55 °C
Spargel nebeneinander	500 g	30 Minuten	85 °C
Blumenkohl in Röschen	250 g	50 Minuten	62 – 65 °C
Anderes Obst und Gemüse (wir empfehlen die Druckprobe bei Gemüse und Obst)	variabel	variabel	85 – 90 °C
Regenerieren von fertigen Speisen		30 Minuten	65 °C, danach anbraten

REZEPTVORSCHLAG

600 g Rinderfilet, von Sehnen und Fett befreit
Olivenöl
Je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
1 Knoblauchzehe
2 Pfefferkörner, zerstoßen
Fleur de Sel
Vakuumierbeutel, Vakuumiergerät, Wasserbad für den Sous Vide Stick

Olivenöl leicht erhitzen. Kräuter, Pfeffer und angedrückten Knoblauch darin 2 bis 3 Minuten angehen lassen. Rinderfilet mit dem erkalteten Gewürzöl übergießen (festen Bestandteile passieren!), in den Vakuumbeutel legen und vakuumieren. Fleisch ca. 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Filet im Wasserbad bei 54° C ca. 1,5 Stunden mit dem Sous Vide Stick garen.
Beutel aufschneiden und den Saft auffangen. Rinderfilet gut trocken reiben. Fleisch in Butterschmalz scharf anbraten, warmstellen.
Mit dem aufgefangenen Saft den Bratensatz der Pfanne ablöschen und reduzieren. Fleisch mit Salz würzen und Reduktion darüber geben.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Stellen Sie sicher, dass der Stecker in eine Steckdose gesteckt ist. Prüfen Sie, ob das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel beschädigt ist, darf das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht mehr betrieben werden. Lassen Sie das Gerät erst durch unseren Kundenservice prüfen. Prüfen Sie, ob das Gerät am EIN/AUS-Schalter eingeschaltet wurde (mindestens fünf Sekunden gedrückt halten!).
Das Gerät zeigt den Fehlercode E05 an.	Stellen Sie sicher, dass der Wasserstand genau zwischen der Minimum- und Maximum-Markierung liegt. Wenn nicht, schalten Sie das Gerät aus und füllen Sie Wasser nach bzw. entleeren Sie etwas Wasser. Schalten Sie das Gerät wieder ein.
Das Gerät zeigt den Fehlercode E02 an.	Der digitale Thermostat ist defekt. Bitte nehmen Sie Kontakt mit unserem Kundenservice auf.
Das Gerät zeigt den Fehlercode E06 an.	Wenn Dampf oder Wasser ins Gerät gelangen, wird die Heizfunktion aus Sicherheitsgründen gestoppt. Schalten Sie das Gerät aus und lagern Sie es für ca. 48 Stunden an einem trockenen, gut belüfteten Ort. Anschließend kann das Gerät wieder genutzt werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

This appliance complies with the European Directives for electromagnetic compatibility (2014/30/EU) and its revisions, as well as Low Voltage Directive (LVD) (2014/35/EC) and its revisions.

This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE).

Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.

Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31 in der jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.
Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.
Hockenheim, 21.3.2016
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

The warranty period for this product is 24 months

Für dieses Produkt beträgt die Garantiezeit 24 Monate.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

ÖSTERREICH

DEC
Digital Electronic Center Service GmbH
Kelsenstraße 2
A-1030 Wien
Telefon +43 (0) 1/9616633-0
Telefax +43 (0) 1/9616633-22
E-Mail office@decservice.at
Internet www.decservice.at

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58915

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	1,300 watts, 220–240 V~, 50/60 Hz
Dimensions:	Approx. 6.9 x 10.0 x 40.4 cm (L/W/H)
Power cord:	Approx. 140 cm
Weight:	Approx. 1.15 kg
Material:	Plastic, stainless steel
Features:	Illuminated display with Celsius and Fahrenheit, adjustable temperature, accuracy of the temperature display +/- 0.5°C, circulation 10 liters of water per minute
Accessories:	Operating instructions

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

FOR YOUR SAFETY

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

Instructions for persons in the household

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.
2. Children must not play with the appliance.
3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Electrical safety

5. Connect the appliance only to an AC power supply with voltage as specified on the rating plate.
6. Do not connect the appliance to an extension cord.
7. Only use the appliance indoors.
8. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
9. After use, before cleaning or if there are faults during operation, always unplug the mains plug.
10. The power cord must be protected against moisture.
11. Never immerse the control element of the appliance in liquids.
12. Only the heating rod (stick) of the appliance can be immersed in water. The control element and the power cord must always be kept away from water.
13. If the appliance should fall completely into the pot filled with water, or if the control element gets wet, immediately unplug the plug from the electrical outlet and have our customer service department test it before using it again, otherwise there is danger of electric shock.
14. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as,
    - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
    - agricultural enterprises,
    - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
    - in private guest houses or holiday homes.
15. The appliance is not dishwasher safe.
16. For safety reasons, never place or operate the appliance on or in the vicinity of hot surfaces.
17. Carefully and completely unwind the cable before use.
18. The power cord must not hang down over the edge of the work surface.
19. Ensure that the power cord does not rest on the hot appliance.
20. Never leave the appliance unattended when the mains plug is plugged in.
21. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. If the power cord or other parts are damaged, send the appliance to our customer service department for inspection and repair.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Unauthorised repairs can result in serious risks for the user and void the warranty.

Instructions for set-up and safe use of the appliance

22. Place the appliance on a free, level and heat-resistant surface.
23. Ensure that the appliance does not come into contact with hot surfaces.
24. The appliance must only be used to heat water. Other fluids can damage the appliance.
25. Comply with the maximum and minimum fill levels to prevent appliance damage.
26. Hygiene is particularly important for sous vide cooking. Consequently, comply with all basic instructions for safe processing of food and comply with the temperature instructions, cooking times and recommendations for further processing.
27. During and after operation only touch the appliance on the handle – danger of burn injuries!
28. Always unplug the appliance from the electrical outlet before cleaning, moving or putting it away for storage.
29. Allow the appliance to cool before cleaning it, touching it or putting it away for storage.
30. The heated water can cause burn injuries – use pot-holders to move the pot and heat-resistant tongs, or similar items for the food in the pot.
31. For safety reasons, never cover the appliance with foil, cloths, etc. when it is in operation.
32. Do not put the appliance away for storage when it is still hot.
33. Do not operate the appliance in the vicinity of other heat sources, such as gas stoves, or inside of other appliances, such as electric ovens.
34. Never operate the appliance with accessories of other appliances.

CAUTION:
The appliance is very hot during and after operation!
Likewise, the heated water is very hot – danger of burn injuries!
Only touch the food in the pot with tongs!

Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock. Never completely immerse the appliance in water!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

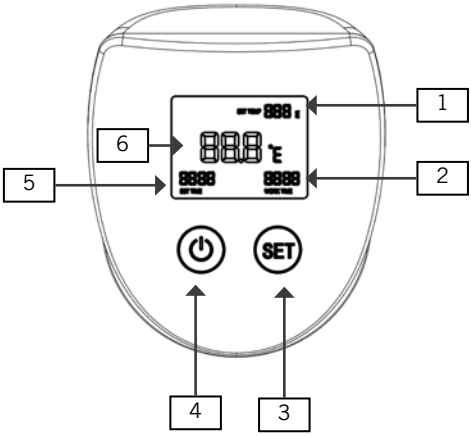
WHAT IS SOUS VIDE?

Food, such as meat, fish or vegetables vacuum-sealed in a bag is gently cooked at relatively low, constant temperatures under 100°C over a longer period of time. With sous vide cooking temperature and cooking time are precisely controlled so that overcooking is basically no longer possible. Thanks to the bags that are used fluid cannot escape; meat particularly cooks in its own juices and hardly loses any weight. Food prepared in this manner retains its full flavour.
Temperatures in the range between 55°C and 65°C are ideal. At 62°C the cooked food is pasteurised. However, for pasteurisation the desired effect (killing off microorganisms) is only achieved through the right combination of time and temperature. Food that is cooked in the sous vide process and then stored, must be placed in ice water and cooled immediately after it is cooked. Thereafter the bag can either be frozen or stored for several days in the refrigerator at a temperature below 3°C. In this regard, please see the appropriate recipes and recommendations for the individual dishes.

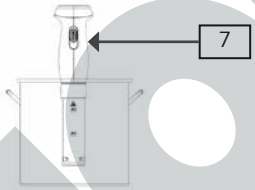
If sensitive persons or persons at risk (immuno-compromised individuals, pregnant women, small children, etc.) will eat the prepared food, always ensure that the food has been heated for an adequate period of time and at as high a temperature as possible. This is the only way to ensure that any existing germs have been killed off.
When choosing the vacuum bags, note that they must be suitable for heating as well as freezing, to avoid damaging the bag.
Extensive literature regarding sous vide is available, on the Internet you can also find many video instructions and informative websites. We recommend that you first spend some time familiarising yourself with the details and then with patience and fun implement the knowledge you have acquired in practice.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

DISPLAY



1	Set, desired temperature
2	Operating time of the appliance
3	"SET" button
4	ON/OFF button
5	Work time preselect
6	Current measured temperature
7	Rotary wheel for setting temperature and time



BEFORE USING THE APPLIANCE THE FIRST TIME

1. Remove all packaging materials and any transport safeguards. Keep packaging materials away from children – danger of suffocation!
2. Clean the appliance to remove any production residues.

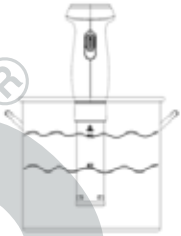
OPERATION

Caution: Use minimal amounts of spices and herbs to season your food. Certain herbs or aromatic plants, such as rosemary or garlic give off a very intense taste that is reinforced through the sous vide cooking method. Note: Certain types of green vegetables can turn brown through sous vide cooking, this includes broccoli and green asparagus.

If you want to put several vacuum bags in the pot at the same time, mark the bags beforehand with a waterproof marker. Thus, you will always know which foods are in which bags, and you can precisely comply with the cooking time required for each food. The appliance can heat up to 20 liters of water.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

1. Fill the pot with tap water. The water should be lukewarm to achieve an ideal result. In this regard, pay attention to Minimum indicator | ▫ | and the Maximum indicator | ▪ | on the front of the appliance. The water level should be precisely between the two indicators. When placing the food in the pot, the water level will increase slightly. Please keep this in mind when filling the pot with water.
2. Open the fixing clamp by pressing it. Fasten the appliance on the pot; the wall of the pot must be between the appliance and fixing clamp. This ensures that the appliance is fastened and cannot tip over. If the pot height is sufficient to fix the appliance in place with the clamp, you can simply place the appliance in the pot. However, in so doing, always ensure that it cannot fall over.



3. Plug the mains plug of the appliance into an electrical outlet (220–240 V~, 50/60 Hz). All indicators light up briefly and a signal tone will sound. Thereafter the appliance is in standby mode.
4. **Press the ON/OFF button on the operating display and keep it depressed for at least 5 seconds.** In the upper right the display shows the set temperature. Below this it shows the actually measured temperature. The time information is presented in the lower row. The basic setting is 60°C.
5. Tip: Press the ON/OFF button and „SET“ simultaneously to change between Celsius and Fahrenheit temperature display as needed.
6. In addition to the temperature, the following information is also shown in the display:
   - Set Time (on the left in the display):
     Shows the cooking time of the food that you have set. Times can be set between 00 hours 00 minutes and 59 hours 59 minutes.
   - Work Time (on the right in the display):
     Shows the work time
7. To set the desired cooking time, press the „Set“ button once. The hour display is flashing. With the temperature regulator, you can now set the desired number of hours. Press the „Set“ button again (a total of two times) to set the desired number of minutes with the temperature regulator.
8. Press “Set” again. When the programmed water temperature (SET TEMP) setting in the upper right hand corner is blinking, use the temperature regulator to set the desired temperature. The maximum

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

temperature that can be set is 95°C or 203°F. If no key is pressed during programming for 10 seconds, the programming mode is exited, all values are saved.

9. Press the ON/OFF button again (only briefly!). The appliance will start to circulate and heat the water. The "Work Time" starts to run and displays the total runtime regardless of the programming.
10. Attention: The water evaporates through the heating process. The appliance is equipped with a safety function that automatically switches it off if the water level is too low. In this case add water and switch on the appliance again.
11. When the water has reached the temperature you have set, a signal tone will sound three times. The signal tone will be repeated every 3 seconds. To start the time measurement, now press the „Set" button for three seconds. Now the pre-set time sequence starts, and the signal tone is switched off.
12. Place the vacuum-packed food in the pot. Ensure that the bags are always covered by water.
13. As soon as the programmed cooking time of the food has elapsed, a signal tone sounds again. Take-out the bags. Through the work time pre-select, the appliance is not switched off automatically, but rather it continues heating! The set time remains stored, when you switch off the appliance. The time must only be reset when you disconnect the appliance from the mains supply.
14. If you want to cook your food without a work time pre-select, set the desired temperature as described. Wait until the water has reached the desired temperature and place the vacuum-packed food in the water. Take-out the bags as soon as the cooking time has elapsed. Note: The signal indicating that the desired temperature has been reached will nevertheless sound. Keep the „SET" button depressed for three seconds, to switch off the signal.
15. Switch off the appliance when the cooking process has been completely concluded, by pressing the ON/OFF button briefly.
16. To detach the appliance from the pot, press the fixing clamp and carefully lift out the appliance.

After cooking

17. After the cooking process, pieces of meat or fish can be seared briefly to obtain the typical roasted flavour through the so-called Maillard reaction. Take the pieces of meat or fish out of the bag and sear them briefly at the highest possible temperature for a maximum of one minute. In professional

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

kitchens, to do this the meat is often brushed with a little oil and seared with a butane gas burner.

18. Alternatively you can immediately cool the bags in ice water and then store them in the refrigerator or freezer compartment at a temperature under 3°C. To thaw, warm up food in the closed vacuum bag, at a temperature of at least 55°C and then immediately serve the food, or if desired, first sear it as described in point 12.

CAUTION:
The appliance is very hot during and after operation!

CLEANING AND CARE

Before cleaning or maintenance, switch off the appliance and unplug it from the electrical outlet. Wait until the appliance has completely cooled.
Never completely immerse the appliance in water!

1. Do not – under any circumstances – use scouring pads or similar cleaning tools. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since these items can damage the appliance.
2. Clean the pot with water and washing-up liquid as usual.
3. Wipe off the heating stick of the appliance with a damp cloth, and then dry it thoroughly.
4. Select a dry, dust-free location for storage. Tip: Keep the appliance packaging and store the appliance in this box when the appliance is not in use.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

DESCALING

Before cleaning or maintenance, switch off the appliance and unplug it from the electrical outlet. Wait until the appliance has completely cooled.
Never completely immerse the appliance in water!

1. Regularly descale the appliance depending on water hardness. We recommend descaling the appliance at least once a month.
2. Place the appliance in a pot and fill the pot with water to the Maximum mark of the appliance.
3. Plug the mains plug into an electrical outlet, switch on the appliance via the ON/OFF switch and set the appliance to 70°C.
4. Per litre of water used, add 5 g of citric acid (food-grade, in powder form) to the pot.
5. Let the water circulate for approx. 20 minutes at 70°C.
6. Switch off the appliance and unplug it from the electrical outlet.
7. When the appliance has cooled, rinse off the heating stick with clean, cold water and then dry it off.

TABLE OF COOKING TIMES

Please note that the following values are guide values. Please adapt the specified times appropriately to suit your personal taste. If you are preparing very cold or frozen ingredients, or if you fill the pot with extremely cold tap water, the times can be extended by another 20-30%. Also very tough meat the preparation time must be extended accordingly.

	Thickness	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Food/temperature							
Meat 58-62 °C		30 min	45 min	95 min	120 min	180 min	250 min
Fish 55-58 °C		10 min	20 min	30 min	40 min	50 min	60 min
Poultry min. 70-78°C		20 min	40 min	75 min	90 min		

Vegetables 80-85°C

Potatoes	70 min
Asparagus	40 min
Carrots, etc.	90 min

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
The appliance cannot be switched on.	Ensure that the appliance is plugged into an electrical outlet. Check whether the power cord is damaged. If the power cord is damaged, for safety reasons do not continue to operate the appliance. Have the appliance inspected by our customer service organisation. Check whether the appliance has been switched on via the ON/OFF switch (keep the button depressed for at least five seconds!).
The appliance shows the error code E05.	Ensure that the water level is precisely between the Minimum and Maximum mark. If not, switch off the appliance and add water or remove some of the water. Switch on the appliance again.
The appliance shows the error code E02.	The digital thermostat is defective. Contact our customer service department.
The appliance shows the error code E06.	When sensor detects the presence of steam, water or moisture in the appliance, the heating process will be stopped. Switch off the device,place it at dry and well-ventilated area for 48 hours before start up

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58915

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	1 300 Watts, 220–240 V~, 50/60 Hz
Dimensions :	Env. 6,9 x 10,0 x 40,4 cm (L / l / h)
Câble d'alimentation :	Env. 140 cm
Poids :	Env. 1,15 kg
Matériau :	Plastique, acier inoxydable
Équipement :	Écran éclairé avec affichage en degrés Celsius et Fahrenheit, température réglable, précision de l'indication de température +/- 0,5 °C, circulation 10 litres d'eau par minute
Accessoires :	Mode d'emploi

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.
Remarques relatives aux personnes vivant dans le foyer

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Sécurité électrique

5. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
6. L'appareil ne doit pas être raccordé à une rallonge.
7. Utiliser l'appareil exclusivement à l'intérieur.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
9. Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas d'éventuels dysfonctionnements durant le fonctionnement, veuillez toujours débrancher la prise.
10. Le câble doit être protégé de l'humidité.
11. Ne jamais plonger l'élément de commande de l'appareil dans des liquides.
12. Seule la tige chauffante de l'appareil peut être immergée. De manière générale, l'élément de commande et le câble doivent être tenus éloignés de l'eau.
13. Si l'appareil tombe une fois dans la casserole remplie d'eau ou que l'élément de commande est mouillé, débrancher immédiatement la prise du secteur et faire vérifier l'appareil par notre service clients avant de le réutiliser, sinon il existe un risque d'électrocution.
14. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
    - une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d'autres lieux de travail,
    - des exploitations agricoles,
    - à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
    - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.
15. L'appareil ne doit pas lavé dans un lave-vaisselle.
16. Pour des raisons de sécurité, ne jamais placer ou utiliser l'appareil et le cordon sur ou à proximité de surfaces chaudes.
17. Dérouler intégralement le câble avant utilisation.
18. Le câble ne doit jamais pendre par dessus le bord du plan de travail.
19. Veiller à ce que le câble ne soit pas plaqué contre l'appareil chaud.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

20. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.
21. Vérifier régulièrement que la prise mâle et le cordon d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyer l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente. Toute réparation irrégulière peut provoquer des dangers pour l'utilisateur et entraîner l'extinction de la garantie.

Remarques relatives à l'installation et au fonctionnement sécurisé de l'appareil

22. Poser l'appareil sur une surface dégagée, plane et résistante à la chaleur.
23. Éviter tout contact de l'appareil avec des surfaces chaudes.
24. L'appareil doit uniquement être utilisé pour faire chauffer de l'eau. D'autres liquides peuvent endommager l'appareil.
25. Tenir compte des capacités de remplissage d'eau maximales et minimales afin d'éviter des dommages.
26. Dans le cadre de la cuisson sous vide, l'hygiène est essentielle. Par conséquent, vous devez respecter toutes les consignes élémentaires pour la manipulation sûre des aliments, ainsi que les indications de température, les temps de cuisson et les recommandations relatives au post-traitement.
27. Pendant et après le fonctionnement, ne toucher l'appareil qu'au niveau de la poignée : risque de brûlure !
28. Débrancher systématiquement la prise du secteur avant de nettoyer, de déplacer ou de ranger l'appareil.
29. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le toucher ou de le ranger.
30. L'eau chaude peut provoquer des brûlures ; utiliser des maniques pour déplacer la casserole et des pinces résistantes à la chaleur ou des instruments similaires pour saisir les aliments cuits dans la casserole.
31. Pour des raisons de sécurité, ne jamais couvrir l'appareil avec du film, un torchon, ou autres, lorsqu'il fonctionne.
32. Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

33. Ne pas faire fonctionner l‘appareil à proximité d‘autres sources de chaleur, comme par ex. des fours à gaz, ou d‘autres appareils, comme par ex. un four électrique.
34. Ne jamais faire fonctionner l‘appareil avec les accessoires d‘autres appareils.

PRUDENCE :
L‘appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement !
L‘eau chauffée est également très chaude : risque de brûlure !

Toucher les aliments dans la casserole uniquement avec des pinces !
Ne pas ouvrir le boîtier de l‘appareil. Risque d‘électrocution.
L‘appareil ne doit jamais être plongé dans l‘eau !

Le fabricant n’est nullement responsable en cas de montage non conforme, d‘utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l’exécution de réparations par des tiers non autorisés.

QUE SIGNIFIE « SOUS VIDE » ?

Des aliments dans un sachet sous vide, comme par ex. de la viande, du poisson ou des légumes, sont cuits en douceur à des températures relativement basses et constantes, inférieures à 100 °C, pendant une période prolongée. Dans le cadre de la cuisson sous vide, la température et le temps de cuisson sont contrôlés précisément ; ainsi, il est quasi-impossible de faire trop cuire. Le sachet utilisé permet d‘empêcher toute perte de fluide ; la viande, notamment, cuit dans son propre jus et ne perd quasiment pas de poids. Les aliments ainsi préparés conservent tout leur arôme.

La température idéale se situe entre 55 °C et 65 °C. À 62 °C, les aliments cuits sont pasteurisés. Dans le cadre de la pasteurisation, l‘effet souhaité (extermination des microorganismes) n‘est cependant obtenu qu‘avec une combinaison correcte de temps et de température. En principe, les aliments cuits sous vide puis conservés doivent être placés et refroidis dans de l‘eau glacé immédiatement après la cuisson. Ensuite, le sachet peut être congelé ou être conservé quelques jours au réfrigérateur, à une température inférieure à 3 °C. Pour cela, veuillez tenir compte des recettes et recommandations correspondantes pour les différents mets.

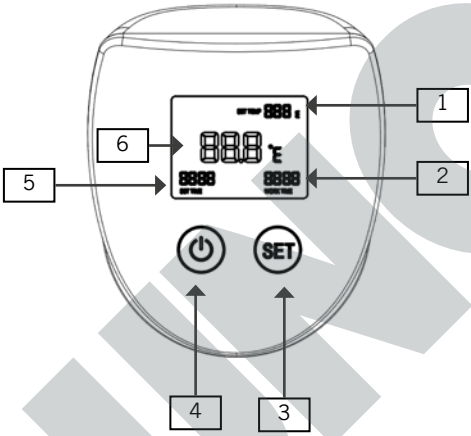
Si des personnes sensibles ou à risque (personnes immunodéficientes, femmes enceintes, enfants en bas âge, etc.) consomment ces aliments, veuillez veiller à

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

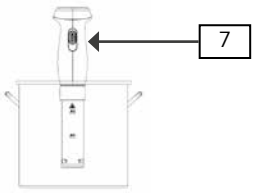
les chauffer suffisamment longtemps et à une température suffisamment élevée. Il s'agit de la seule manière de garantir l'extermination de tous les germes éventuels.

Lors du choix des sachets sous vide, veiller à ce qu'ils soient aussi bien adaptés à la cuisson qu'à la congélation afin d'éviter toute détérioration de ces derniers. Désormais, une littérature complète sur le thème de la cuisson sous vide est disponible. On trouve également sur Internet une multitude de tutoriels vidéo et de pages d'information. Nous vous recommandons de vous familiariser de manière circonstanciée sur le sujet au préalable afin de mettre ensuite en pratique les connaissances acquises avec beaucoup de patience et de plaisir à expérimenter.

ÉCRAN



1	Température souhaitée paramétrée
2	Temps de fonctionnement de l'appareil
3	Touche « SET »
4	Touche MARCHE / ARRÊT
5	Pré-sélection de durée
6	Température mesurée actuellement
7	Molette pour régler la température et la durée



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les sécurités de transport. Tenir le matériel d'emballage hors de portée des enfants : risque d'asphyxie !
2. Nettoyer l'appareil pour éliminer d'éventuels résidus de production.

UTILISATION

Attention : Assaisonner les aliment avec parcimonie. Certaines herbes ou plantes aromatiques, comme par ex. le romarin ou l'ail, donnent un goût très intense qui peut être renforcé par la cuisson sous vide. Remarque : certains légumes verts peuvent brunir lors de la cuisson sous vide, parmi eux les brocolis et les asperges vertes. Si vous souhaitez placer plusieurs sachets sous vide simultanément dans la casserole, marquer les sachets au préalable avec un crayon résistant à l'eau. Ainsi, vous saurez toujours quels aliments se trouvent dans chaque sachet et pourrez ainsi respecter précisément le temps de cuisson nécessaire pour chacun. L'appareil peut chauffer jusqu'à 20 litres d'eau.

1. Remplissez la casserole d'eau du robinet. L'eau doit être tiède afin d'obtenir un résultat optimal. Ce faisant, tenir compte du marquage Minimum | ▫ | et du marquage Maximum | ▪ | sur la face avant de l'appareil. Le niveau d'eau doit se situer précisément entre les deux marquages. Si vous mettez l'aliment à cuire dans la casserole, le niveau de l'eau augmente encore un peu. Veuillez en tenir compte lorsque vous la remplissez d'eau.
2. Le clip de fixation s'ouvre en appuyant dessus. Fixez l'appareil à la casserole, la paroi de la casserole devant se trouver entre l'appareil et le clip de fixation. Cela permet de garantir que l'appareil est fixé et qu'il ne peut pas basculer. Si la hauteur de la casserole n'est pas suffisante pour fixer l'appareil avec le clip, vous pouvez également simplement placer l'appareil dans la casserole. Dans ce cas, veuillez vous assurer qu'il ne peut pas se renverser.

3. Branchez la prise de courant (220-240 V~, 50/60 Hz). Tous les voyants s'allument brièvement et un signal sonore est émis. L'appareil se trouve ensuite en mode Veille.
4. **Pressez l'interrupteur MARCHE / ARRÊT sur l'écran de commande pendant au moins 5 secondes.** L'écran indique la température réglée en haut à droite. La

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

température mesurée actuellement est indiquée en dessous. Les données de temps sont représentées sur la ligne du bas. Le réglage par défaut est de 60 °C.

5. Conseil : pour basculer entre l'affichage en degrés Celsius ou Fahrenheit selon les besoins, pressez la touche MARCHE / ARRÊT et la touche « SET » simultanément.
6. Outre la température, les indications suivantes s'affichent à l'écran :
   - Set Time (à gauche de l'écran) :
     indique le temps de cuisson des aliments réglé par vos soins. Il est possible de régler des durées entre 00 heure 00 minute et 59 heures 59 minutes.
   - Work Time (à droite de l'écran) :
     indique la durée de fonctionnement
7. Pour régler le temps de cuisson souhaité, pressez une fois la touche « Set ». L'affichage des heures clignote. Vous pouvez maintenant régler le nombre d'heures souhaité avec le thermostat. Pressez une nouvelle fois la touche « Set » (et donc deux fois en tout) pour régler le nombre de minutes souhaité avec le thermostat.
8. Appuyez à nouveau sur «Set». Réglez maintenant la température souhaitée avec le thermostat. La température maximale réglable est de 95 °C ou 203 °F. Si aucune touche n'est enfoncée pendant la programmation pendant 10 secondes, le mode de programmation est quitté, toutes les valeurs sont sauvegardées.

9. Appuyez à nouveau sur la touche MARCHE / ARRÊT (brièvement seulement !). L'appareil commence à faire circuler l'eau et à la faire chauffer. Le «Work time» commence à courir et affiche la durée totale indépendamment de la programmation
10. Attention : l'eau s'évapore en chauffant. Votre appareil est équipé d'une fonction de sécurité qui permet d'éteindre automatiquement l'appareil si le niveau d'eau est trop faible. Dans ce cas, faire l'appoint d'eau et rallumer l'appareil.
11. Un signal sonore retentit trois fois lorsque l'eau a atteint la température réglée par vos soins. Le signal est répété toutes les 3 secondes. Pour démarrer la mesure de temps, pressez maintenant la touche « Set » pendant 3 secondes. La durée prédéfinie démarre désormais et le signal sonore est désactivé.
12. Placez les aliments sous vide dans le récipient. Veillez à ce que les sachets soient toujours recouverts d'eau.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

13. Dès que le temps de cuisson programmé pour les aliments est écoulé, un signal sonore est émis une nouvelle fois. Retirez les sachets. La présélection d'une durée de fonctionnement n'éteint pas l'appareil automatiquement, lequel continue à fonctionner ! La durée paramétrée reste enregistrée si vous éteignez l'appareil. Vous devrez régler une nouvelle fois la durée par la suite uniquement si vous débranchez l'appareil du secteur.
14. Si vous souhaitez cuire vos aliments sans présélection de durée, réglez la température souhaitée comme décrit. Patientez jusqu'à ce que l'eau ait atteint la température souhaitée et placez les aliments sous vide dans l'eau. Retirez les sachets dès que le temps de cuisson est écoulé. Remarque : le signal indiquant que le température souhaitée est atteinte retentit cependant. Maintenez la touche « SET » pressée pendant trois secondes pour désactiver le signal.
15. Éteignez l'appareil lorsque l'opération de cuisson est complètement terminée, en pressant brièvement l'interrupteur MARCHE / ARRÊT.
16. Pour séparer l'appareil de la casserole, appuyez sur le clip de fixation et soulevez l'appareil avec précaution.

Après la cuisson

17. Des morceaux de viande ou de poisson peuvent encore être saisis brièvement après la cuisson afin de préserver le goût de rôti typique grâce à la réaction dite de Maillard. Retirer les morceaux de viande ou de poisson du sachet et faire revenir brièvement les morceaux à une température aussi élevée que possible pendant une minute au maximum. Dans les cuisines professionnelles, la viande est souvent badigeonnée avec un peu d'huile à cet effet et saisie avec un chalumeau à gaz butane.
18. Autrement, il est également possible de faire refroidir le sachet immédiatement dans de l'eau glacée afin de le conserver ensuite au réfrigérateur à une température inférieure à 3 °C ou dans un compartiment de congélation. Pour la décongélation, faire chauffer les aliments dans le sachet sous vide fermé à 55 °C au minimum et consommer ensuite les aliments immédiatement ou les faire revenir rapidement au préalable, si vous le souhaitez, comme décrit au point 12.

ATTENTION :
L'appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement !

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage ou la maintenance, éteindre l'appareil et débrancher la prise. Attendre jusqu'à ce que l'appareil ait complètement refroidi.
L'appareil ne doit jamais être plongé dans l'eau !

1. Pour le nettoyage, n'utiliser en aucun cas un grattoir ou des instruments de nettoyage similaires. N'utiliser aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l'appareil.
2. Nettoyer la casserole comme d'habitude avec de l'eau et du produit vaisselle.
3. Essuyer la tige chauffante de l'appareil avec un chiffon humide et la sécher ensuite.
4. Choisir un lieu de stockage sec, à l'abri de la poussière. Conseil : conserver l'emballage de l'appareil et ranger l'appareil dans ce carton en cas d'inutilisation.

DÉTARTRAGE

Avant le nettoyage ou la maintenance, éteindre l'appareil et débrancher la prise. Attendre jusqu'à ce que l'appareil ait complètement refroidi.
L'appareil ne doit jamais être plongé dans l'eau !

1. Selon la dureté de l'eau, détartrer l'appareil régulièrement. Nous recommandons de détartrer l'appareil au moins une fois par mois.
2. Placer l'appareil dans une casserole et remplir la casserole d'eau jusqu'au marquage Maximum de l'appareil.
3. Brancher la prise, allumer l'appareil et régler l'appareil sur 70 °C.
4. Ajouter 5 g d'acide citrique (en poudre, de qualité alimentaire) par litre d'eau utilisé.
5. Laisser l'eau circuler à 70 °C pendant 20 minutes env.
6. Éteindre l'appareil et débrancher la prise de courant.
7. Lorsque l'appareil a refroidi, rincer la tige chauffante à l'eau froide et claire, puis la sécher.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Attention : les indications suivantes sont seulement des valeurs indicatives. Veuillez adapter les durées en fonction de vos goûts personnels. Si vous préparez des ingrédients très froids ou congelés, ou que vous versez de l'eau très froide dans la casserole, les temps de cuisson peuvent être prolongés de 20 à 30 % env. De même, pour de la viande extrêmement dure, le temps de préparation doit être prolongé en conséquence.

	Épaisseur	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Aliment/Température							
Viande 58-62 °C		30 min	45 min	95 min	120 min	180 min	250 min
Poisson 55-58 °C		10 min	20 min	30 min	40 min	50 min	60 min
Volaille min. 70-78°C		20 min	40 min	75 min	90 min		

Légumes (80-85 °C)

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

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Solution
Il est impossible d‘allumer l‘appareil.	S‘assurer que la prise est bien branchée. Vérifier si le câble est endommagé. Si le câble est endommagé, l‘appareil ne doit plus être utilisé, pour des raisons de sécurité. Veuillez tout d‘abord faire vérifier l’appareil par notre service après-vente. Vérifier si l‘appareil a été allumé au niveau de l‘interrupteur MARCHE / ARRÊT (maintenir enfoncé pendant au moins 5 secondes !).
L‘appareil affiche le code d‘erreur E05.	S‘assurer que le niveau d‘eau se situe précisément entre le marquage Minimum et Maximum. Si tel n‘est pas le cas, éteindre l‘appareil et faire l‘appoint d‘eau ou vider un peu d‘eau. Rallumer l‘appareil.
L‘appareil affiche le code d‘erreur E02.	Le thermostat digital est défectueux. Veuillez contacter notre service après-vente.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58915

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1.300 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
Afmetingen:	Ca. 6,9 x 10,0 x 40,4 cm (l/b/h).
Snoer:	Ca. 140 cm
Gewicht:	Ca. 1,15 kg
Materiaal:	Kunststof, rvs
Uitvoering:	Verlicht display met Celsius- en Fahrenheit-indicatie, instelbare temperatuur, nauwkeurigheid van de temperatuurindicatie +/- 0,5 °C, circulatie 10 liter water per minuut
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VOOR UW VEILIGHEID

Lees a.u.b. de volgende instructies en sla deze op.

Instructies m.b.t. personen in het huishouden

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. De reiniging en het gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
4. Berg het apparaat en het snoer op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.

Elektrische veiligheid

5. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom conform typeplaatje aansluiten.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Het apparaat mag niet worden aangesloten op een verlengkabel.
7. Gebruik het apparaat uitsluitend binnen.
8. Dit apparaat mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakelklok of afstandsbesturing.
9. Na het gebruik, voor de reiniging of bij evt. storingen tijdens de werking a.u.b. altijd de stekker uit het stopcontact trekken.
10. De kabel moet tegen vocht worden beschermd.
11. Dompel het bedieningselement van het apparaat nooit in vloeistoffen.
12. Alleen het verwarmingselement van het apparaat mag onder water worden gedompeld. Het bedieningselement en de kabel moeten in beginsel uit de buurt van water worden gehouden.
13. Als het apparaat ooit volledig in de met water gevulde pan valt of als het bedieningselement nat wordt, trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat door onze klantenservice controleren, voordat u het opnieuw gebruikt; anders bestaat het gevaar van een stroomstoot.
14. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke gebruiksdoelen, bv.
    - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
    - agrarische bedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of overige logiesbedrijven,
    - in particuliere pensions of vakantiehuizen.
15. Het apparaat is niet geschikt voor de afwasmachine.
16. Apparaat en snoer om veiligheidsredenen nooit op of in de buurt van hete oppervlakken neerzetten of gebruiken.
17. De kabel vóór gebruik volledig afwikkelen.
18. De kabel mag niet over de rand van het werkvlak omlaaghangen.
19. Let op dat de kabel niet tegen het hete apparaat ligt.
20. Het apparaat nooit zonder toezicht laten als de netstekker ingestoken is.
21. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij beschadiging van de aansluitkabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat voor controle en reparatie naar onze klantenservice. Onvakkundige reparaties

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

kunnen leiden tot gevaren voor de gebruiker en kunnen tot gevolg hebben dat de garantie vervalt.

Aanwijzingen om het apparaat veilig op te stellen en te gebruiken

22. Zet het apparaat op een vrij, egaal en hittebestendig vlak.
23. Vermijd contact van het apparaat met hete oppervlakken.
24. Het apparaat mag uitsluitend voor het verhitten van water worden gebruikt. Andere vloeistoffen kunnen het apparaat beschadigen.
25. Houd u aan de minimale en maximale vulhoeveelheden voor water om schade aan het apparaat te voorkomen.
26. Bij sous-vide-garen is hygiëne bijzonder belangrijk. Neem daarom alle fundamentele instructies voor een veilige verwerking van de levensmiddelen in acht en houd u aan temperatuuraanwijzingen, gaartijden en adviezen m.b.t. verder verwerken.
27. Raak het apparaat tijdens en na het gebruik uitsluitend aan de handgreep aan – verbrandingsgevaar!
28. Trek altijd de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat reinigt, beweegt of voor opslag wegzet.
29. Laat het apparaat afkoelen, voordat u het reinigt, aanraakt of voor opslag wegzet.
30. Het verhitte water kan leiden tot brandwonden – gebruik pannenlappen om de pan te bewegen, en hittebestendige tangen e.d. voor de gerechten in de pan.
31. Dek om veiligheidsredenen het apparaat nooit af met folies, doeken enz., als het in gebruik is.
32. Niet in hete staat wegzetten voor opslag.
33. Gebruik het apparaat niet in de buurt van andere warmtebronnen zoals bv. gaskachels of in andere apparaten zoals bv. elektrische bakovens.
34. Gebruik het apparaat nooit met accessoires van andere apparaten.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

VOORZICHTIG:
Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet!
Het verhitte water is eveneens zeer heet – verbrandingsgevaar!
Gerechten in de pan uitsluitend met tangen aanraken!

Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Er bestaat gevaar van een stroomstoot. Het apparaat mag nooit compleet in water gedompeld worden!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

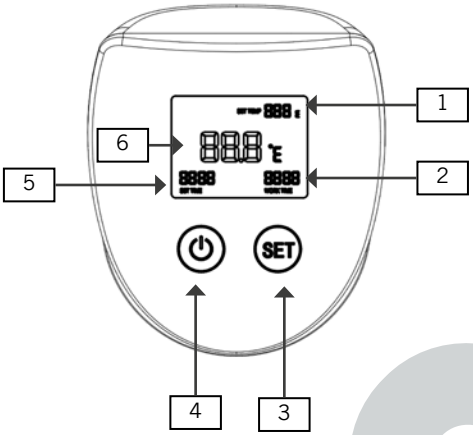
WAT IS SOUS VIDE?

In een zak gevacumeerde levensmiddelen zoals bv. vlees, vis of groente worden op relatief lage, constante temperaturen beneden 100 °C gedurende een vrij lange periode behoedzaam gegaard. Bij sous-vide-garen worden temperatuur en gaartijd exact gecontroleerd, zodat overgaar worden nog maar nauwelijks mogelijk is. Door het gebruik van zakken kan geen vloeistof ontwijken; vooral vlees wordt gaar in het eigen vocht en verliest nauwelijks gewicht. De zo bereide levensmiddelen behouden hun volledige aroma.
Ideaal zijn temperaturen tussen 55 °C en 65 °C. Op 62 °C worden de gegaarde levensmiddelen gepasteuriseerd. Bij de pasteurisatie wordt de gewenste werking (doden van micro-organismen) echter pas door de juiste combinatie van tijd en temperatuur bereikt. Levensmiddelen die in het sous-vide-proces worden gegaard en daarna opgeslagen, moeten in beginsel na het garen onmiddellijk in ijswater worden gelegd en afgekoeld. Daarna kan de zak hetzij worden ingevroren hetzij onder 3 °C in de koelkast enkele dagen worden opgeslagen. Neem hiertoe evtl. de dienovereenkomstige recepten en adviezen m.b.t. de individuele gerechten in acht.
Wanneer gevoelige of gevaar lopende personen (personen met een zwakke immuniteit, zwangeren, kleine kinderen enz.) mee-eten, let er dan a.u.b. te allen tijde op dat de levensmiddelen lang genoeg en zo hoog mogelijk worden verhit. Alleen zo kan worden gewaarborgd dat alle eventueel aanwezige kiemen afgestorven zijn.
Let er bij het kiezen van de vacuümzakken op dat deze zowel voor het verhitten als voor het invriezen geschikt moeten zijn om schade aan de zak te voorkomen. Inmiddels is over het thema sous vide omvangrijke literatuur verkrijgbaar; ook op het Internet vindt men ontelbare videohandleidingen en informatieve pagina‘s.

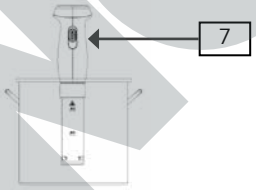
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Wij adviseren u om u vooraf uitgebreid met het thema bezig te houden om vervolgens de verworven kennis met veel geduld en plezier in het experimenteren in daden om te zetten.

DISPLAY



1	Ingestelde, gewenste temperatuur
2	Werkingstijd van het apparaat
3	Knop "SET"
4	AAN/UIT-knop
5	Tijdprogrammering
6	Huidige gemeten temperatuur
7	Draaiknop voor het instellen van temperatuur en tijd



VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evtl. transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen - gevaar voor verstikking!
2. Reinig het apparaat om eventuele productieresten te verwijderen.

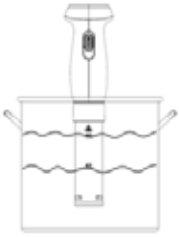
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENEN

Attentie: Kruid de levensmiddelen slechts spaarzaam. Bepaalde kruiden of specerijplanten zoals bv. rozemarijn of knoflook geven een zeer intense smaak af, die versterkt wordt door sous-vide-garen. Aanwijzing: Bepaalde groene groentesoorten kunnen bij sous-vide-koken bruin worden; hiertoe horen broccoli en asperges.

Als u verschillende vacuümzakken tegelijkertijd in de pan doet, markeert u de zakken van tevoren met een watervaste stift. Zo weet u altijd welke levensmiddelen in welke zak zijn en kunt u de vereiste gaartijd exact aanhouden. Het apparaat kan opwarmen tot 20 liter water.

1. Vul de pan met leidingwater. Het water moet lauw zijn om een ideaal resultaat te bereiken. Let hierbij op de minimumaanduiding en de maximumaanduiding op de voorkant van het apparaat. Het waterpeil dient precies tussen beide aanduidingen te liggen. Als u het gerecht in de pan doet, stijgt het waterpeil nog een beetje. Houd hier rekening mee als u de pan met water vult.
2. Door op de fixeerklem te drukken, gaat deze open. Bevestig het apparaat aan de pan, waarbij de wand van de pan tussen het apparaat en de fixeerklem moet zijn. Zo wordt gewaarborgd dat het apparaat bevestigd is en niet kan omkiepen. Als de hoogte van de pan onvoldoende is om het apparaat met de klem te fixeren, kunt u het apparaat ook gewoon alleen maar in de pan zetten. Zorg er hierbij echter absoluut voor dat het niet kan omvallen.



3. Steek de stekker in een stopcontact (220-240 V ~, 50/60 Hz). Alle lampjes gaan kort branden en er klinkt een signaaltoon. Daarna bevindt het apparaat zich in de stand-bymodus.
4. **Druk de AAN/UIT-knop op het bedieningspaneel tenminste 5 seconden in.** Het display geeft rechtsboven de ingestelde temperatuur weer. Daaronder wordt de huidige gemeten temperatuur weergegeven. In de onderste rij worden de tijden weergegeven. De basisinstelling bedraagt 60 °C.
5. Tip: Om zonodig tussen de Celsius- of Fahrenheit-weergave te wisselen, drukt u tegelijkertijd op de AAN/UIT-knop en op «SET».
6. Naast de temperatuur worden de volgende gegevens op het display weergegeven:

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- Set Time (links op het display):
  Geeft de door u ingestelde garingstijd van de gerechten aan. Er kan een tijd tussen 00 uur 00 minuten en 59 uur 59 minuten worden ingesteld.
- Work Time (rechts op het display):
  Geeft de looptijd aan

7. Om de gewenste garingstijd in te stellen, drukt u een keer op de knop «Set». De uren gaan knipperen. Met de temperatuurregelaar kunt u nu het gewenste aantal uren instellen. Druk nogmaals op de knop «Set» (in totaal dus twee keer) om met de temperatuurregelaar het gewenste aantal minuten in te stellen.
8. Druk opnieuw op “Set”. Stel nu met de temperatuurregelaar de gewenste temperatuur in. De maximaal instelbare temperatuur bedraagt 95 °C resp. 203 °F. Als tijdens het programmeren gedurende 10 seconden geen toets wordt ingedrukt, wordt de programmeermodus afgesloten, alle waarden opgeslagen.

9. Druk opnieuw (kort!) op de AAN/UIT-knop. Het apparaat begint het water te circuleren en te verhitten. De “Work time” begint te lopen en geeft de totale looptijd weer, ongeacht de programmering.
10. Let op: Het water verdampt door het verwarmen. Uw apparaat is voorzien van een veiligheidsfunctie, die het apparaat bij een te lage waterstand automatisch uitschakelt. Vul in dit geval water bij en schakel het apparaat opnieuw in.
11. Als het water de door u ingestelde temperatuur heeft bereikt, klinkt er drie keer een signaaltoon. De signaaltoon wordt om de 3 seconden herhaald. Om de tijdsmeting te starten, drukt u nu 3 seconden lang op de knop «Set». Nu begint de vooringestelde tijd te lopen en de signaaltoon wordt uitgeschakeld.
12. Doe het gevacumeerde gerecht in de pan. Let op dat de zakken altijd bedekt worden door water.
13. Zodra de geprogrammeerde garingstijd van de levensmiddelen is afgelopen, klinkt er opnieuw een signaaltoon. Neem de zakken eruit. Door de tijdprogrammering wordt het apparaat niet automatisch uitgeschakeld, maar gaat verder met verwarmen! De ingestelde tijd blijft opgeslagen, als u het apparaat uitschakelt. Pas als u het apparaat loskoppelt van de voeding, moet de tijd vervolgens opnieuw worden ingesteld.
14. Als u de gerechten zonder tijdprogrammering wilt garen, stelt u de gewenste temperatuur, zoals beschreven, in. Wacht tot het water de gewenste temperatuur heeft bereikt en leg het gevacumeerde gerecht in het water. Neem

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

de zakken eruit, zodra de garingstijd is verstreken. Aanwijzing: Het signaal voor het bereiken van de gewenste temperatuur klinkt desondanks. Houd de knop «SET» drie seconden lang ingedrukt om het signaal uit te schakelen.

15. Schakel het apparaat uit als het garingsproces volledig afgelopen is door kort op de AAN/UIT-knop te drukken.
16. Om het apparaat los te maken van de pan drukt u op de fixeerklem en tilt u het apparaat voorzichtig eruit.

Na het garen

17. Stukken vlees of vis kunnen na het garingsproces nog kort worden aangebraden om door de zogenaamde Maillard-reactie de typische baksmaak te krijgen. Neem de stukken vlees of vis uit de zak en braad de stukken op zo hoog mogelijke temperatuur maximaal een minuut kort aan. In professionele keukens wordt het vlees vaak met een beetje olie ingesmeerd en aangebraden met een butaangasbrander.
18. Als alternatief hiervoor kunt u de zakken direct in ijswater laten afkoelen om deze vervolgens in de koelkast onder 3 °C of in het diepvriesvak te bewaren. Om het gerecht te ontdooien, dient u dit in de gesloten vacuümzak bij tenminste 55 °C op te warmen en vervolgens direct op te eten resp. naar wens eerst kort aan te branden, zoals bij punt 12 beschreven.

VOORZICHTIG:
Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

REINIGEN EN ONDERHOUDEN

Schakel vóór de reiniging of het onderhoud het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Wacht totdat het apparaat compleet afgekoeld is.
Het apparaat mag nooit compleet in water gedompeld worden!

1. Gebruik a.u.b. in geen geval pannensponsjes of soortgelijke reinigingsgereedschappen om te reinigen. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
2. Reinig de pan zoals gewoonlijk met water en afwasmiddel.
3. Veeg het verwarmingselement met een vochtige doek af en droog het vervolgens af.
4. Kies een stofvrije, droge opslagplaats. Tip: Bewaar de verpakking van het apparaat en sla het apparaat in deze doos op als u het niet gebruikt.

ONTKALKEN

Schakel vóór de reiniging of het onderhoud het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Wacht totdat het apparaat compleet afgekoeld is.
Het apparaat mag nooit compleet in water gedompeld worden!

1. Ontkalk het apparaat afhankelijk van de waterhardheid regelmatig. Wij adviseren het apparaat minimaal eens per maand te ontkalken.
2. Zet het apparaat in een pan en vul de pan tot de maximummarkering van het apparaat met water.
3. Steek de stekker in een stopcontact, schakel het apparaat in en stel het apparaat af op 70 °C.
4. Doe in de pan per gebruikte liter water 5 g citroenzuur (in poedervorm, in levensmiddelkwaliteit) erbij.
5. Laat het water ca. 20 minuten op 70 °C circuleren.
6. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
7. Als het apparaat afgekoeld is, spoelt u het verwarmingselement af met helder, koud water en droogt u het vervolgens af.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GAARTIJDENTABEL

Neem a.u.b. in acht dat de volgende gegevens enkel richtwaarden zijn. Pas de tijden a.u.b. naar uw eigen smaak dienovereenkomstig aan. Als u zeer koude of diepvriesingrediënten bereidt, of de pan vult met zeer koud leidingwater, kunnen de tijden nog eens met ca. 20-30 % worden verlengd. Ook bij zeer taai vlees moet de bereidingstijd navenant worden verlengd.

	Dikte	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Gerecht/ temperatuur							
Vlees 58-62 °C		30 min	45 min	95 min	120 min	180 min	250 min
Vis 55-58 °C		10 min	20 min	30 min	40 min	50 min	60 min
Gevogelte min. 70-78°C		20 min	40 min	75 min	90 min		

Groente (80-85 °C)

Aardappelen	70 min
Asperges	40 min
Wortelen enz.	90 min

PROBLEEMOPLOSSIN

Probleem	Oplossing
Het apparaat kan niet ingeschakeld worden.	Controleer of de stekker in een stopcontact is gestoken. Controleer of de kabel beschadigd is. Als de kabel beschadigd is, mag het apparaat om veiligheidsredenen niet meer gebruikt worden. Laat het apparaat eerst controleren door onze klantenservice. Controleer of het apparaat met de AAN/UIT-schakelaar ingeschakeld is (minimaal vijf seconden ingedrukt houden!).
Het apparaat geeft de storingscode E05 aan.	Controleer of de waterstand precies tussen de minimum- en maximummarkering ligt. Zo niet, schakelt u het apparaat uit en vult u water bij c.q. leegt u een beetje water. Schakel het apparaat weer in.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Probleem	Oplossing
Het apparaat geeft de storingscode E02 aan.	De digitale thermostaat is defect. Neem a.u.b. contact op met onze klantenservice.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/ foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58915

DATI TECNICI

Potenza:	1.300 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
Misure:	Circa 6,9 x 10,0 x 40,4 cm (lung./largh./alt.)
Cavo di alimentazione:	Circa 140 cm
Peso:	Circa 1,15 kg
Materiale:	Plastica, acciaio inox
Dotazioni:	Display illuminato con indicazione in gradi Celsius e Fahrenheit, temperatura regolabile, precisione dell'indicazione di temperatura +/- 0,5 °C, circolazione 10 litri di acqua al minuto
Accessori:	Istruzioni per l'uso

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design.

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

Avvertenze sulle persone in ambito domestico

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati.
4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Sicurezza elettrica

5. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata conforme alle indicazioni della targhetta.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. L‘apparecchio non può essere collegato a prolunghe.
7. Usare l‘apparecchio solo in interni.
8. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
9. Dopo l‘uso, prima della pulizia o in caso di anomalie durante l‘esercizio staccare sempre la spina dalla presa elettrica.
10. Il cavo deve essere protetto dall‘umidità.
11. Non immergere mai l‘elemento di comando dell‘apparecchio in liquidi.
12. Solo l‘asta riscaldatrice dell‘apparecchio può essere immersa nell‘acqua. In linea di principio l‘elemento di comando e il cavo devono essere tenuti lontani dall‘acqua.
13. Nel caso l‘intero apparecchio cada nella pentola piena d‘acqua o l‘elemento di comando si bagni staccare immediatamente la spina dalla presa elettrica e far verificare l‘apparecchio dalla nostra assistenza clienti prima di riutilizzarlo, in quanto altrimenti sussiste il pericolo di scosse elettriche.
14. L’apparecchio è progettato esclusivamente per l’uso domestico o per impieghi similari, ad es.
    - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
    - aziende agricole,
    - per l‘uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o case di vacanza.
15. L‘apparecchio non è adatto per il lavaggio in lavastoviglie.
16. Per ragioni di sicurezza non riporre o far funzionare mai l‘apparecchio e il cavo di alimentazione su o nei pressi di superfici calde.
17. Prima dell‘uso srotolare completamente il cavo.
18. Il cavo non deve pendere oltre lo spigolo della superficie di lavoro.
19. Assicurarsi che il cavo non venga a contatto con l‘apparecchio caldo.
20. Non lasciare mai l’apparecchio incustodito quando la spina è inserita in una presa elettrica.
21. Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per verificare che non presentino tracce di usura o danni. Qualora

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

il cavo di collegamento o altri componenti siano danneggiati inviare l'apparecchio alla nostra assistenza clienti per la verifica e la riparazione. Riparazioni inadeguate possono causare pericoli per l'utente e comportano il decadere della garanzia.

Avvertenze per l'installazione e il funzionamento in sicurezza dell'apparecchio

22. Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana, sgombra e resistente al calore.
23. Evitare il contatto dell'apparecchio con superfici calde.
24. L'apparecchio può essere utilizzato per riscaldare solamente acqua. Altri liquidi possono danneggiarlo.
25. Per prevenire danni all'apparecchio rispettare le quantità minime e massime per il riempimento con acqua.
26. L'igiene è particolarmente importante nella cottura sous vide. Pertanto osservare tutte le avvertenze fondamentali per una lavorazione sicura degli alimenti e rispettare le indicazioni sulle temperature nonché i tempi di cottura e i consigli per l'ulteriore lavorazione.
27. Durante e dopo il funzionamento toccare l'apparecchio soltanto per il manico – pericolo di ustioni!
28. Staccare sempre la spina dalla presa elettrica prima di pulire, spostare o di riporre l'apparecchio per la conservazione.
29. Far raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo, toccarlo o riporlo per la conservazione.
30. L'acqua riscaldata può causare ustioni – usare pattine per spostare la pentola e pinze resistenti al calore o simili per gli alimenti cotti nella pentola.
31. Per ragioni di sicurezza non coprire mai l'apparecchio con pellicole, strofinacci ecc. quando questo è in funzione.
32. Non riporre l'apparecchio per la conservazione quando è ancora caldo.
33. Non far funzionare mai l'apparecchio nei pressi di altre fonti di calore come ad es. forni a gas o in altri apparecchi come ad es. forni elettrici.
34. Non far funzionare mai l'apparecchio con accessori di altri apparecchi.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ATTENZIONE:
Durante e dopo l'utilizzo l'apparecchio è molto caldo!
Anche l'acqua riscaldata è rovente – pericolo di ustioni! Toccare gli alimenti in fase di cottura nella pentola solamente con le pinze!

Non aprire mai il corpo dell'apparecchio. Sussiste il pericolo di scosse elettriche. L'apparecchio completo non deve essere immerso in acqua!

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

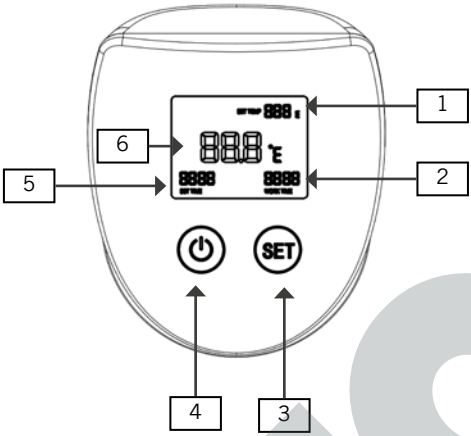
COS'È LA COTTURA SOUS VIDE?

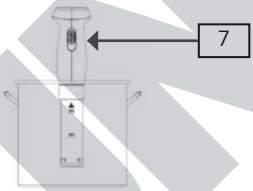
Gli alimenti confezionati sotto vuoto in sacchetti, come ad es. carne, pesce o verdura, vengono cotti in maniera delicata a temperature relativamente basse e costanti, inferiori a 100 °C per tempi lunghi. Nella cottura sous vide, temperatura e tempo di cottura sono controllati in maniera esatta escludendo quindi cotture eccessive. Grazie ai sacchetti utilizzati i liquidi non possono disperdersi; in particolare la carne cuoce nei propri succhi senza perdere praticamente peso. Gli alimenti preparati in questo modo preservano tutti i loro aromi.
Ideali sono temperature comprese tra 55 °C e 65 °C. A 62 °C gli alimenti cotti vengono pastorizzati. Tuttavia per quanto riguarda la pastorizzazione l'effetto desiderato (inibizione dei microrganismi) si ottiene solamente mediante la corretta combinazione di tempo e temperatura. In linea di principio i cibi cotti con il procedimento sous vide e che successivamente vengono conservati dopo la cottura devono venir immediatamente messi in acqua ghiacciata e raffreddati. Il sacchetto può quindi essere congelato oppure conservato in frigorifero a temperature inferiori a 3 °C per alcuni giorni. Si raccomanda di seguire le ricette e i consigli sulle singole pietanze.
Se gli alimenti sono destinati a essere consumati anche da persone delicate o a rischio (immunodepressi, gestanti, bambini piccoli ecc.), prestare attenzione a riscaldarli sufficientemente a lungo e alla massima temperatura possibile. Solo in questo modo è infatti possibile garantire che tutti i germi eventualmente presenti siano inattivati.
Nella scelta dei sacchetti per sottovuoto, per prevenire danni agli stessi, fare attenzione che questi siano idonei sia per il riscaldamento che per il congelamento.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Ormai sull'argomento del sous vide è disponibile una vasta letteratura, anche in Internet si trovano innumerevoli video di istruzioni e siti informativi. Vi consigliamo prima di affrontare approfonditamente l'argomento e poi di mettere in pratica i saperi acquisiti con pazienza e divertimento nel sperimentare.

DISPLAY





1	Temperatura desiderata impostata
2	Tempo di esercizio dell'apparecchio
3	Tasto "SET"
4	Tasto ON/OFF
5	Preselezione del tempo di funzionamento
6	Temperatura effettivamente misurata
7	Manopola per l'impostazione di temperatura e tempo

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni da trasporto. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Pulire l'apparecchio in modo da rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

USO

Attenzione: Condire i cibi solo moderatamente. Determinate erbe o piante aromatiche, come ad es. il rosmarino o l'aglio, conferiscono un sapore molto intenso che è rafforzato dalla cottura sous vide. Avvertenza: Determinate varietà di verdura di colore verde, tra cui broccoli e spinaci verdi, possono diventare marroni nella cottura sous vide. Se si vogliono mettere diversi sacchetti per sottovuoto nella pentola contemporaneamente, contrassegnarli prima con un pennarello indelebile. In questo modo si sa sempre quali cibi sono contenuti in quale sacchetto ed è possibile rispettare esattamente i tempi di cottura richiesti. L'apparecchio può riscaldare fino a 20 litri di acqua.

1. Riempire la pentola con acqua di rubinetto. Per ottenere un risultato ideale l'acqua dovrebbe essere tiepida. Osservare le tacche del minimo e del massimo sulla parte frontale dell'apparecchio. Il livello dell'acqua deve essere compreso, con esattezza, tra queste due. Quando gli alimenti vengono messi nella pentola il livello dell'acqua sale. Tenerlo presente nel momento in cui si riempie d'acqua la pentola.
2. La clip di fissaggio può essere aperta premendola. Fissare l'apparecchio alla pentola di modo che la parete venga a trovarsi tra l'apparecchio e la clip. In questo modo è garantito che l'apparecchio sia fissato e non possa ribaltarsi. Se l'altezza della pentola non è sufficiente per fissarvi l'apparecchio mediante la clip è anche possibile mettere semplicemente l'apparecchio nella pentola. In questo caso occorre tuttavia assicurarsi che non possa assolutamente ribaltarsi.

3. Inserire la spina in una presa elettrica (220–240 V~, 50/60 Hz). Tutti gli indicatori si accendono brevemente ed è emesso un segnale acustico. Dopo di che l'apparecchio va in modalità stand-by.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. **Premere il tasto ON/OFF del display di comando per almeno 5 secondi.** Il display mostra in alto a destra la temperatura selezionata. Sotto è visualizzata la temperatura attualmente misurata. Nella riga inferiore sono riportate le indicazioni relative al tempo. L'impostazione base è 60 °C.
5. Consiglio: Al bisogno, per commutare tra le indicazioni in Celsius e Fahrenheit, premere contemporaneamente i tasti ON/OFF e "SET" .
6. Oltre alla temperatura il display visualizza le seguenti indicazioni:
   - Set Time (a sinistra sul display):
     indica il tempo di cottura impostato. Possono essere impostati tempi di cottura tra 00 ore 00 minuti e 59 ore 59 minuti.
   - Work Time (a destra sul display): indica il tempo di funzionamento
7. Per selezionare il tempo di cottura desiderato premere una volta il tasto "Set". L'indicazione dell'ora lampeggia. Con il regolatore di temperatura è possibile impostare il numero di ore desiderato. Premere un'altra volta il tasto "Set" (quindi in tutto due volte) per impostare tramite il regolatore di temperatura il numero di minuti desiderati.
8. Premere di nuovo "Set". Quindi con il regolatore di temperatura impostare la temperatura desiderata. La massima temperatura impostabile è di 95 °C ossia 203 °F. Se durante la programmazione non viene premuto alcun tasto per 10 secondi, si esce dalla modalità di programmazione, tutti i valori vengono salvati. Il "Work Time" inizia a funzionare e visualizza il tempo di esecuzione totale indipendentemente dalla programmazione.

9. Premere nuovamente il tasto ON/OFF (solo brevemente!). L'apparecchio inizia a far circolare e a riscaldare l'acqua.
10. Attenzione: L'acqua evapora a seguito del riscaldamento. L'apparecchio è dotato di una funzione di sicurezza che lo disattiva in automatico nel caso il livello dell'acqua sia troppo basso. In questo caso aggiungere dell'acqua e riaccendere l'apparecchio.
11. Quando l'acqua ha raggiunto la temperatura impostata l'apparecchio emette un triplice segnale acustico. I segnali acustici si ripetono ogni 3 secondi. Per avviare la misurazione del tempo premere per tre secondi il tasto "Set". A questo punto ha inizio la sequenza temporale impostata e il segnale acustico è disattivato.
12. Mettere nella pentola gli alimenti da cuocere messi sottovuoto. Fare attenzione che i sacchetti siano sempre coperti dall'acqua.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

13. Quando è trascorso il tempo di cottura impostato per gli alimenti l'apparecchio emette un altro segnale acustico. Estrarre i sacchetti. L'apparecchio non si spegne automaticamente in base alla preselezione del tempo di funzionamento, bensì continua a riscaldare! Quando l'apparecchio è spento il tempo impostato rimane salvato. Il tempo deve essere reimpostato solamente se l'apparecchio è staccato dalla rete elettrica.
14. Se si vogliono cucinare gli alimenti senza preselezione del tempo di funzionamento impostare la temperatura desiderata come illustrato. Attendere che l'acqua raggiunga la temperatura desiderata, quindi mettere nell'acqua gli alimenti sottovuoto. Estrarre il sacchetto non appena è trascorso il tempo di cottura. Avvertenza: Il segnale di raggiungimento della temperatura desiderata è inviato comunque. Per disattivare il segnale tenere premuto per tre secondi il tasto "Set".
15. Quando il procedimento di cottura è completamente terminato spegnere l'apparecchio premendo brevemente il tasto ON/OFF.
16. Per staccare l'apparecchio dalla pentola premere la clip di fissaggio e sollevare l'apparecchio con cautela.

Dopo la cottura

17. Dopo il processo di cottura i pezzi di carne o pesce possono essere rosolati brevemente in modo che, tramite la cosiddetta reazione di Maillard, assumano il tipico sapore di carne arrosto. Estrarre i pezzi di carne o pesce dal sacchetto e rosolarli alla massima temperatura possibile per circa un minuto. Nelle cucine professionali per realizzare questo procedimento la carne è spesso spennellata con un po' d'olio e quindi arrostita con un cannello a butano.
18. Alternativamente i sacchetti possono essere messi immediatamente a raffreddare in acqua ghiacciata, in modo da poterli successivamente conservare in frigorifero a temperature inferiori a 3 °C oppure nel vano freezer. Per scongelare gli alimenti nel sacchetto sottovuoto chiuso scaldarli ad almeno 55 °C e quindi consumarli immediatamente oppure, volendo, prima rosolarli brevemente come illustrato nel punto 12.

ATTENZIONE: Durante e dopo l'utilizzo l'apparecchio è molto caldo!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PULIZIA E CURA

Prima della pulizia o della manutenzione spegnere l‘apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica. Attendere che l‘apparecchio si sia raffreddato completamente.
L‘apparecchio completo non deve essere immerso in acqua!

1. Per la pulizia non utilizzare mai spugnette abrasive o attrezzi per pulizia analoghi. Non usare prodotti abrasivi, lana d’acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti in quanto possono causare danni.
2. Lavare la pentola come di consueto con acqua e detersivo.
3. Strofinare l‘asta riscaldatrice dell‘apparecchio con un panno umido e quindi asciugarla.
4. Per la conservazione scegliere un luogo asciutto e non polveroso. Consiglio: Conservare l‘imballo e quando l‘apparecchio non viene utilizzato riporlo in tale cartone.

DECALCIFICAZIONE

Prima della pulizia o della manutenzione spegnere l‘apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica. Attendere che l‘apparecchio si sia raffreddato completamente.
L‘apparecchio completo non deve essere immerso in acqua!

1. Decalcificare regolarmente l‘apparecchio, a seconda della durezza dell‘acqua. Consigliamo di decalcificare l‘apparecchio almeno una volta al mese.
2. Mettere l‘apparecchio in una pentola e riempirla con acqua fino alla marcatura del massimo dell‘apparecchio.
3. Inserire la spina in una presa elettrica, accendere l‘apparecchio e impostarlo su 70 °C.
4. Aggiungere nella pentola 5 g di acido citrico per ogni litro d‘acqua utilizzato (in polvere, di qualità alimentare).
5. Far circolare l‘acqua per circa 20 minuti a 70°C.
6. Spegnere l‘apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.
7. Quando l‘apparecchio si è raffreddato, sciacquare l‘asta riscaldatrice con acqua fredda pulita e quindi asciugarla.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA

Si tenga presente che le seguenti indicazioni sono dei valori esclusivamente indicativi da adattare ai propri gusti personali. Se si preparano alimenti freddi o surgelati o se si mette nella pentola acqua di rubinetto molto fredda i tempi possono allungarsi di un 20-30 % circa. I tempi di preparazione devono venir allungati di quanto necessario anche per la carne molto dura.

	Spessore	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Cibo da cuocere/ temperatura							
Carne 58-62 °C		30 min	45 min	95 min	120 min	180 min	250 min
Pesce 55-58 °C		10 min	20 min	30 min	40 min	50 min	60 min
Pollame min. 70-78°C		20 min	40 min	75 min	90 min		

Verdure (80-85 °C)

Patate	70 min
Asparagi	40 min
Carote ecc.	90 min

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
Non si riesce ad accendere l'apparecchio.	Controllare che la spina sia inserita in una presa elettrica. Verificare se il cavo è danneggiato. Se il cavo è danneggiato, per ragioni di sicurezza, l'apparecchio non può più essere fatto funzionare. Prima far revisionare l'apparecchio dalla nostra assistenza clienti. Controllare se l'apparecchio è stato acceso tramite l'interruttore ON/OFF (tenerlo premuto per almeno cinque secondi!).
L'apparecchio indica il codice di errore E05.	Accertarsi che il livello dell'acqua sia compreso esattamente tra la marcatura del minimo e quella del massimo. Altrimenti, spegnere l'apparecchio e aggiungere dell'altra acqua oppure svuotare un po' dell'acqua. Riaccendere l'apparecchio.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Problema	Soluzione
L‘apparecchio indica il codice di errore E02.	Il termostato digitale è guasto. Contattare la nostra assistenza clienti.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell’apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all‘importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all’usura, all’uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL’AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell’ambiente e della salute.

Le ricette di queste istruzioni per l’uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58915

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1.300 vatios, 220–240 V~, 50/60 Hz
Medidas:	Aprox. 6,9 x 10,0 x 40,4 cm (L/An/Al)
Cable de alimentación:	Aprox. 140 cm
Peso:	Aprox. 1,15 kg
Material:	Plástico, acero inoxidable
Equipamiento:	Pantalla iluminada con indicación de Celsius y Fahrenheit, temperatura ajustable, precisión de la indicación de temperatura +/- 0,5 °C, circulación 10 litros de agua por minuto
Accesorios:	Manual de instrucciones

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

PARA SU SEGURIDAD

Lea y conserve las siguientes instrucciones.
Indicaciones sobre personas en el hogar

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Seguridad eléctrica

5. Conectar el aparato solo a la corriente alterna según la placa de características.
6. El aparato no se debe conectar a un cable de prolongación.
7. Utilice el aparato solo en espacios interiores.
8. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
9. Desenchufar siempre el aparato después de usarlo, antes de limpiarlo o si se produce algún fallo durante el funcionamiento.
10. El cable se debe proteger de la humedad.
11. No sumerja nunca el elemento de mando del aparato en líquidos.
12. Solo el calentador de inmersión se puede sumergir bajo agua. Principalmente, el elemento de mando y el cable se deben mantener alejados del agua.
13. Si el aparato cae completamente en la olla llena de agua o si el elemento de mando se humedece, retire de inmediato la clavija de la caja de enchufe y haga que nuestro servicio técnico revise el aparato antes de volver a utilizarlo dado que, de lo contrario, existe peligro de una descarga eléctrica.
14. El aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico o fines de uso similares, por ejemplo,
    - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - empresas agrícolas,
    - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo
    - en pensiones privadas o en casas vacacionales.
15. El aparato no es apto para el lavavajillas.
16. Por motivos de seguridad, nunca coloque ni ponga en marcha el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
17. Desenrollar completamente el cable antes del uso.
18. El cable no debe quedar colgando por el borde de la superficie de trabajo.
19. Asegúrese de que el cable no se apoye en el aparato caliente.
20. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado.
21. Compruebe periódicamente si el enchufe y el cable de alimentación están desgastados o deteriorados. En caso de daños

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

en el cable de alimentación o en otras piezas, envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros para el usuario y provocan la exclusión de la garantía.

Indicaciones para la colocación y el uso seguro del aparato

22. Coloque el aparato sobre una superficie plana despejada y resistente al calor.
23. Evite el contacto del aparato con superficies calientes.
24. El aparato solo se debe utilizar para calentar agua. Otros líquidos pueden deteriorar el aparato.
25. Observe las cantidades de llenado de agua máximas y mínimas para evitar daños en el aparato.
26. Durante la cocción de Sous-Vide la higiene es especialmente importante. Por ello, observe todas las indicaciones básicas sobre el procesamiento seguro de los alimentos y respete las indicaciones de temperatura, así como los tiempos de cocción y las recomendaciones sobre el procesamiento posterior.
27. Toque el aparato durante y después del funcionamiento solo por la empuñadura. ¡Peligro de quemaduras!
28. Retire siempre la clavija de la caja de enchufe antes de limpiar, mover o guardar el aparato.
29. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo, tocarlo o guardarlo.
30. El agua calentada puede causar quemaduras. Utilice agarraderas para mover la olla y pinzas resistentes al calor o similares para la comida en la olla.
31. Por motivos de seguridad, no tape nunca el aparato con láminas, paños, etc. cuando esté en funcionamiento.
32. No guardar el aparato mientras siga caliente.
33. No utilice el aparato cerca de otras fuentes de calor como, p. ej., hornos de gas, ni dentro de otros aparatos como, p. ej., hornos eléctricos.
34. Nunca opere el aparato con accesorios de otros aparatos.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PRECAUCIÓN:
El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento.
El agua calentada también está muy caliente. ¡Peligro de quemaduras! ¡Tocar la comida en la olla solo con pinzas!

No abra la carcasa del aparato en ningún caso. Existe peligro de descarga eléctrica. ¡No sumerja nunca el aparato completamente en agua!

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

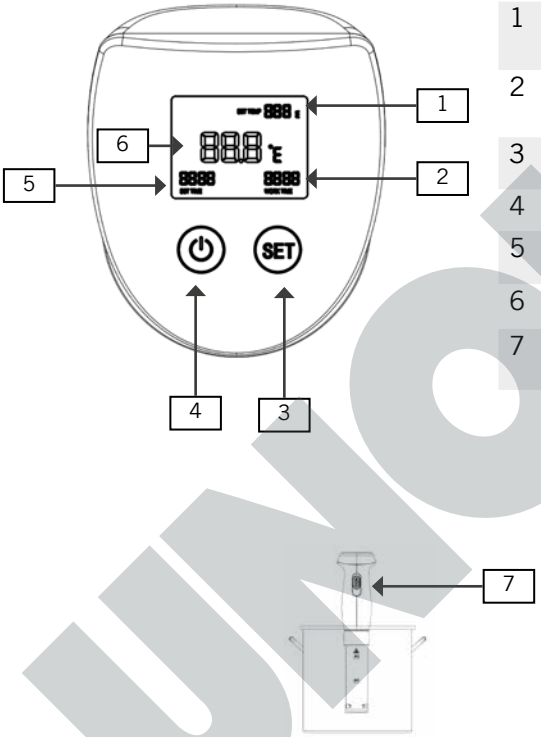
¿QUÉ ES SOUS VIDE?

Los alimentos al vacío en bolsas como, p. ej., carne, pescado o verdura se cuecen con cuidado durante un período de tiempo prolongado a temperaturas relativamente bajas y constantes inferiores a 100 °C. Durante la cocción con Sous-Vide se controlan la temperatura y el tiempo de cocción con exactitud de modo que el exceso de cocción sea prácticamente imposible. Las bolsas utilizadas impiden la salida de líquidos, por lo que especialmente la carne se cuece en su propio jugo sin perder apenas peso. Los alimentos preparados de este modo conservan su aroma completo.
Las temperaturas ideales están entre 55 °C y 65 °C. A 62 °C se pasteurizan los alimentos cocidos. Sin embargo, durante la pasteurización solo se obtiene el efecto deseado (exterminar los microorganismos) mediante la combinación correcta de tiempo y temperatura. En principio, los alimentos cocidos mediante el proceso de Sous-Vide que después se guardan se deben poner de inmediato en agua helada y enfriarse tras su cocción. Posteriormente, o bien se puede congelar la bolsa o guardarla durante unos días en la nevera a una temperatura inferior a 3 °C. Para ello tenga en cuenta, en su caso, las recetas y las recomendaciones correspondientes para cada plato. Si hay personas sensibles o vulnerables (personas inmunodeficientes, embarazadas, niños pequeños, etc.) que compartan la comida, asegúrese especialmente de calentar los alimentos durante el tiempo suficiente y a una temperatura lo más alta posible. Solo así se puede garantizar que se hayan exterminado todos los posibles gérmenes existentes. Durante la selección de las bolsas de vacío preste atención a que estas sean adecuadas tanto para el calentamiento como para la congelación a fin de evitar daños en la bolsa.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Actualmente ya existe mucha literatura sobre el tema Sous Vide y en Internet se pueden encontrar un sinfín de instrucciones en vídeo y páginas informativas. Recomendamos que se prepare previamente a fondo del tema para después poner en práctica los conocimientos adquiridos con mucha paciencia y disfrutando de los experimentos.

PANTALLA



1	Temperatura deseada ajustada
2	Tiempo de funcionamiento del aparato
3	Tecla "SET"
4	Tecla CON/DES
5	Preselección de tiempo de ejecución
6	Temperatura actual medida
7	Ruedecilla para el ajuste de la temperatura y el tiempo

ANTES DEL PRIMER USO

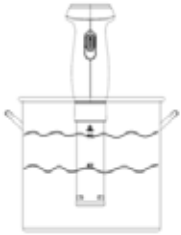
1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Limpie el aparato para eliminar posibles residuos de producción.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MANEJO

Atención: Use pocas especias para condimentar los alimentos. Determinadas hierbas o especias como, p. ej., el romero o el ajo, aportan un sabor muy intenso que se refuerza por la cocción de Sous-Vide. Indicación: Determinadas clases de verdura verde pueden tostarse durante la cocción de Sous-Vide. Entre ellos está el brécol y el espárrago verde. Si desea añadir varias bolsas de vacío al mismo tiempo en la olla, marque las bolsas previamente con un rotulador resistente al agua. Así sabrá siempre qué alimento hay en cada bolsa y podrá respetar el tiempo de cocción necesario correspondientemente con exactitud. El aparato puede calentar hasta 20 litros de agua.

1. Llene la olla con agua corriente. El agua debería estar templada para obtener un resultado ideal. Tenga en cuenta la indicación de mínimo | ▫ | y máximo | ▫ | en la parte delantera del aparato. El nivel de agua debería quedar justo entre las dos indicaciones. Cuando se añade la comida a la olla, el nivel del agua sube un poco más. Téngalo en cuenta a la hora de añadir el agua.
2. Al presionar la pinza de fijación, esta se abre. Fije el aparato a la olla de forma que la pared de la olla quede entre el aparato y la pinza de fijación. De este modo se garantiza que el aparato esté fijado y que no pueda volcar. Si la altura de la olla no es suficiente para fijar el aparato con la pinza, puede colocar el aparato simplemente dentro de esta. En este caso, es imprescindible asegurarse de que el aparato no se pueda caer.



3. Enchufe la clavija en una toma de corriente (220–240 V~, 50/60 Hz). Todos los indicadores se iluminan brevemente y se emite una señal acústica. Después, el aparato pasa al modo de espera.
4. **Pulse la tecla CON/DES en la pantalla de mando durante mínimo 5 segundos.** La pantalla indica en la parte superior derecha la temperatura ajustada. Por debajo, se indica la temperatura actualmente medida. En la fila inferior se representan las indicaciones del tiempo. El ajuste básico es 60 °C.
5. Consejo: Para cambiar, cuando sea necesario, de la indicación de Celsius a la de Fahrenheit pulse simultáneamente la tecla CON/DES y “SET”.
6. La pantalla ofrece, además de la temperatura, las siguientes indicaciones:
   - Set Time (en la pantalla a la izquierda):

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Indica el tiempo de cocción que ha ajustado. Se pueden elegir tiempos entre 00 horas 00 minutos y 59 horas y 59 minutos.

- Work Time (en la pantalla a la derecha): Indica el tiempo de ejecución

7. Para ajustar el tiempo de cocción pulse una vez la tecla “set”. El indicador de horas parpadea. Con el regulador de temperatura puede ahora ajustar el número de horas deseado. Pulse otra vez la tecla “Set” (es decir, dos veces en total) para ajustar el número de minutos deseado con el regulador de temperatura.
8. Presione “Set” nuevamente. Ahora, ajuste la temperatura deseada con el regulador de temperatura. La temperatura máxima ajustable es de 95 °C o 203 °F. Si no se presiona ninguna tecla durante la programación durante 10 segundos, se sale del modo de programación, se guardan todos los valores.

9. Pulse de nuevo la tecla CON/DES (¡solo brevemente!). El aparato empieza a hacer circular y calentar el agua. El “Work Time” comienza a ejecutarse y muestra el tiempo de ejecución total independientemente de la programación.
10. Atención: El agua se evapora mediante el calentamiento. Su aparato está equipado con una función de seguridad que lo desconecta automáticamente en caso de un bajo nivel de agua. En este caso, añada un poco más de agua y conecte de nuevo el aparato.
11. Cuando el agua alcance la temperatura deseada suena una señal acústica tres veces. La señal acústica se repite cada 3 segundos. Para poner en marcha la medición del tiempo pulse ahora la tecla “Set” durante tres segundos. Ahora empieza el tiempo de ejecución preseleccionado y la señal acústica se apaga.
12. Introduzca los alimentos que vaya a cocinar envasados al vacío en la olla. Preste atención a que las bolsas estén siempre cubiertas de agua.
13. En cuanto haya transcurrido el tiempo de cocción preseleccionado para los alimentos suena de nuevo una señal acústica. Retire las bolsas. ¡La preselección del tiempo de ejecución no apaga el aparato de forma automática, sino que sigue calentando! El tiempo seleccionado queda memorizado al apagar el aparato. Solo si interrumpe la conexión eléctrica del aparato hará falta programar de nuevo el tiempo.
14. Si quiere cocinar sus alimentos sin preseleccionar el tiempo de ejecución, ajuste la temperatura deseada como se describe. Espere hasta que el agua haya alcanzado la temperatura deseada e introduzca los alimentos enva-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

sados al vacío en ella. Retire las bolsas en cuanto finalice el tiempo de cocción. Indicación: La señal para alcanzar la temperatura deseada suena a pesar de todo. Pulse la tecla “SET” durante tres segundos para apagar la señal.

15. Desconecte el aparato cuando haya finalizado completamente el proceso de cocción pulsando brevemente la tecla CON/DES.
16. Para soltar el aparato de la olla, presione la pinza de fijación y extraiga con cuidado el aparato.

Después de la cocción

17. Los trozos de carne o de pescado se pueden soasar después del proceso de cocción para obtener el típico sabor tostado mediante la así llamada reacción de Maillard. Retire los trozos de carne o pescado de la bolsa y soase los trozos a una temperatura lo más alta posible durante máximo un minuto. En las cocinas profesionales a menudo se suele untar la carne con un poco de aceite y soasarla con un soplete de butano.
18. Alternativamente, puede dejar enfriar las bolsas inmediatamente en agua helada para, a continuación, guardarlas en la nevera a una temperatura inferior a 3 °C o en el congelador. Para la descongelación, calentar el alimento en la bolsa de vacío cerrada a mínimo 55 °C y, después, comerlo directamente o, si lo desea, soasarlo como se describe en el punto 12.

PRECAUCIÓN:
¡El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento!

LIMPIEZA Y CUIDADO

Antes de la limpieza o el mantenimiento desconecte el aparato y desenchufe la clavija. Espere hasta que el aparato se haya enfriado completamente.
¡No sumerja nunca el aparato completamente en agua!

1. No utilice en ningún caso estropajos abrasivos u otras herramientas de limpieza parecidas para la limpieza. No utilice productos de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes, ya que pueden producir daños.
2. Limpie la olla, como de costumbre, con agua y detergente.
3. Limpie el calentador de inmersión del aparato con un paño húmedo y séquelo después.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Elija un lugar de almacenamiento seco y sin polvo. Consejo: conserve el embalaje del aparato y guárdelo en él mientras no lo utilice.

DESCALCIFICACIÓN

Antes de la limpieza o el mantenimiento desconecte el aparato y desenchufe la clavija. Espere hasta que el aparato se haya enfriado completamente.
¡No sumerja nunca el aparato completamente en agua!

1. Descalcifique el aparato regularmente según la dureza del agua. Recomendamos descalcificar el aparato como mínimo una vez al mes.
2. Coloque el aparato en una olla y llénela con agua hasta la marca máximo del aparato.
3. Enchufe la clavija en una toma de corriente, conecte el aparato y ajústelo a 70 °C.
4. Añada por cada litro de agua utilizado en la olla 5 g de ácido cítrico (en polvo, en calidad alimentaria).
5. Deje circular el agua durante aprox. 20 minutos a 70 °C.
6. Desconecte el aparato y desenchufe la clavija.
7. Cuando el aparato se haya enfriado, lave el calentador de inmersión con agua fría y limpia y séquelo después.

TABLA DE TIEMPO DE COCCIÓN

Tenga en cuenta que las siguientes indicaciones son solo valores orientativos. Adapte los tiempos según su gusto individual. Si va a preparar ingredientes muy fríos o congelados, o si vierte agua corriente muy fría en la olla, los tiempos se pueden prolongar aún más aprox. entre un 20 y un 30 %. Con carnes muy duras también se debe prolongar correspondientemente el tiempo de preparación.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Espesor	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Comida/ temperatura						
Carne 58-62 °C	30 min	45 min	95 min	120 min	180 min	250 min
Pescado 55-58 °C	10 min	20 min	30 min	40 min	50 min	60 min
Aves min. 70-78°C	20 min	40 min	75 min	90 min		

Verdura (80-85 °C)

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
El aparato no se deja conectar.	Asegúrese de haber enchufado la clavija a una caja del enchufe. Compruebe si el cable está dañado. Si el cable está deteriorado, no se debe operar el aparato por motivos de seguridad. Primero, deje que nuestro servicio técnico revise el aparato. Compruebe si el aparato se ha conectado mediante el interruptor CON/DES (¡mantener pulsado como mínimo durante cinco segundos!).
El aparato indica el código de error E05.	Asegúrese de que el nivel de agua se encuentre justamente entre la marca de mínimo y máximo. Si no es así, desconecte el aparato y rellene o vacíe el agua. Conecte de nuevo el aparato.
El aparato indica el código de error E02.	El termostato digital está defectuoso. Por favor, póngase en contacto con nuestro servicio técnico.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 58915

DANE TECHNICZNE

Moc:	1300 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Wymiary:	Ok.6,9 x 10,0 x 40,4 cm (dł./sz./wys.)
Przewód zasilający:	Ok. 140 cm
Ciężar:	Ok. 1,15 kg
Materiał:	Tworzywo sztuczne, stal szlachetna
Wyposażenie:	Podświetlany wyświetlacz ze wskaźnikiem temperatury w stopniach Celsjusza i Fahrenheita, regulacja temperatury, dokładność wskaźnika temperatury +/- 0,5°C, krążenie 10 litrów wody na minutę
Akcesoria:	Instrukcja obsługi

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je na przyszłość.

Wskazówki dotyczące osób w gospodarstwie domowym

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.
4. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Bezpieczeństwo elektryczne

5. Podłączać urządzenie wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Nie podłączać urządzenia do przedłużacza.
7. Używać urządzenia wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
8. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym programatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.
9. Po użyciu, przed czyszczeniem lub w razie ewentualnych zakłóceń podczas pracy należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
10. Chronić kabel przed wilgocią.
11. Nigdy nie zanurzać elementu obsługowego urządzenia w cieczach.
12. Tylko pręt grzejny urządzenia wolno zanurzać w wodzie. Element obsługowy i kabel należy zasadniczo trzymać z dala od wody.
13. Jeżeli urządzenie wpadnie całe do garnka z wodą lub element obsługowy zmoczy się, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i zlecić sprawdzenie urządzenia przed jego ponownym użyciem przez nasz serwis klienta, w innym przypadku istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
14. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
    - zakładach rolnych,
    - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
    - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
15. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
16. Ze względów bezpieczeństwa nie umieszczać i nie używać urządzenia ani kabla na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu.
17. Przed użyciem kabel całkowicie rozwinąć.
18. Kabel nie może zwisać z krawędzi powierzchni roboczej.
19. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie dotykał gorącego urządzenia.
20. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
21. Regularnie sprawdzać wtyczkę i kabel pod kątem zużycia lub uszkodzenia. Jeżeli uszkodzony jest kabel lub inne części, prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą stanowić

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

zagrożenie dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.

Wskazówki dotyczące ustawienia i bezpiecznej eksploatacji urządzenia

22. Postawić urządzenie na wolnej, płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
23. Unikać kontaktu urządzenia z gorącymi powierzchniami.
24. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do podgrzewania wody. Inne ciecze mogą prowadzić do uszkodzenia urządzenia.
25. Przestrzegać maksymalnych i minimalnych poziomów napełnienia, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.
26. Podczas gotowania metodą „sous vide“ szczególnie ważna jest higiena. Z tego względu należy przestrzegać wszystkich podstawowych zasad bezpiecznego przetwarzania żywności i stosować się do wskazówek dotyczących temperatury i czasów gotowania jak również zaleceń dotyczących dalszego przetwarzania.
27. Podczas użytkowania i po zakończeniu gotowania dotykać urządzenie tylko za uchwyt – niebezpieczeństwo oparzeń!
28. Przed czyszczeniem, przestawieniem lub przechowywaniem urządzenia należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
29. Przed czyszczeniem, dotknięciem lub przechowywaniem urządzenia należy zaczekać, aż urządzenie ochłodzi się.
30. Podgrzana woda może prowadzić do oparzeń – używać do przestawiania urządzenia łapek do garnków, a do wyciągania żywności z garnka żaroodpornych szczypców itp.
31. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie należy przykrywać pracującego urządzenia folią, ścierką itp.
32. Nie odstawiać gorącego urządzenia do przechowania.
33. Nie używać urządzenia w pobliżu innych źródeł ciepła, np. pieców gazowych lub innych urządzeń, np. piekarnika elektrycznego.
34. Nie używać urządzenia z akcesoriami należącymi do innych urządzeń.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

OSTROŻNIE:
Podczas używania i po zakończeniu gotowania urządzenie jest bardzo gorące! Podgrzana woda jest również bardzo gorąca – niebezpieczeństwo oparzeń! Gotujące się potrawy w garnku dotykać tylko szczypcami!

W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym. Nigdy nie zanurzać urządzenia kompletnie w wodzie!

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

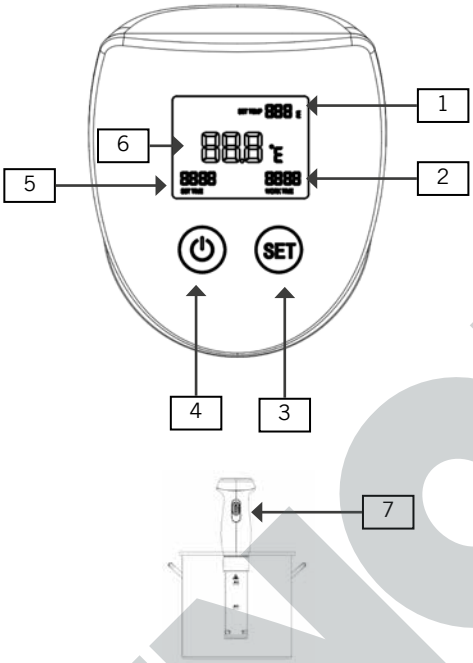
CO TO JEST „SOUS VIDE“?

Żywność np. mięso, ryba lub warzywa, zamknięta szczelnie w workach z próżnią gotowana jest delikatnie przez dłuższy czas w stosunkowo niskich, stałych temperaturach poniżej 100°C. Podczas gotowania metodą „sous vide“ temperatura i czas gotowania są dokładnie kontrolowane, nie ma więc możliwości przegrzania potrawy. Przez szczelnie zamknięte worki nie wycieka ciecz, zwłaszcza mięso delikatnie gotuje się we własnych sokach zachowując praktycznie początkową wagę. Przygotowane w ten sposób potrawy zachowują pełny aromat.
Idealna temperatura to temperatura w zakresie od 55°C do 65°C. W temperaturze 62°C potrawy są pasteryzowane. Podczas pasteryzacji dopiero odpowiednia kombinacja czasu i temperatury umożliwia osiągnięcie żądanego efektu (zniszczenie drobnoustrojów). Zasadniczo żywność ugotowaną metodą „sous vide“, która ma być przechowywana, należy po ugotowaniu natychmiast włożyć do wody z lodem i ochłodzić. Potem worek można zamrozić lub przechowywać przez kilka dni w lodówce w temperaturze poniżej 3°C. Proszę przestrzegać przepisów i zaleceń odnośnie poszczególnych potraw.
Jeżeli potrawy spożywane są przez bardziej wrażliwe lub zagrożone osoby (o słabej odporności, kobiety w ciąży, małe dzieci itp.) należy zwrócić uwagę na to, aby je wystarczająco długo gotować w maksymalnie wysokiej temperaturze. Tylko w ten sposób gwarantuje się zniszczenie ewentualnie nadal obecnych zarazków.
Podczas wyboru worka próżniowego należy zwrócić uwagę na to, aby nadawał się on zarówno do podgrzewania jak i zamrażania, aby uniknąć jego uszkodzenia.
Na temat gotowania metodą „sous vide“ dostępna jest obszerna literatura, również w internecie można znaleźć liczne instrukcje wideo i strony informacyjne.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Zalecamy wcześniej obszernie zapoznać się z tym tematem, aby zdobytą wiedzę móc cierpliwie i z przyjmnością zamienić w czyn.

WYŚWIETLACZ



1	Ustawiona, żądana temperatura
2	Czas pracy urządzenia
3	Przycisk „SET“
4	Przycisk WŁ./WYŁ.
5	Wybór wstępny czasu pracy
6	Aktualnie zmierzona temperatura
7	Regulator obrotowy do ustawiania temperatury i czasu

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć cały materiał opakowaniowy i ewentualne zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!
2. Wyczyścić urządzenie, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

OBSŁUGA

Uwaga: Nie używać zbyt dużej ilości przypraw. Niektóre zioła lub przyprawy np. rozmaryn lub czosnek, nadają potrawom intensywnego smaku, który podczas gotowania metodą „sous vide“ potęguje się. Wskazówka: Niektóre zielone warzywa, np. brokuły lub zielone szparagi, mogą podczas tej metody gotowania zbrązowieć. Jeżeli wkłada się do garnka jednocześnie kilka worków próżniowych, należy je wcześniej opisać wodoodpornym pisakiem. W ten sposób będzie wiadomo, jaka żywność znajduje się w danym worku i zachować precyzyjnie określony czas gotowania. Urządzenie może ogrzać się do 20 litrów wody

1. Napełnić garnek wodą z kranu. Woda powinna być letnia, aby osiągnąć idealny wynik gotowania. Zwrócić przy tym uwagę na oznaczenie minimalnego | i maksymalnego | poziomu napełnienia z przodu urządzenia. Poziom wody powinien leżeć dokładnie między obydwoma oznaczeniami. Po włożeniu jedzenia do garnka, poziom wody nieco uniesie się. Prosimy to uwzględnić podczas napełniania garnka wodą.
2. Naciśnięcie klamry mocującej powoduje jej otwarcie. Przytwierdzić urządzenie do garnka, przy czym ścianka garnka musi się znaleźć między urządzeniem a klamrą mocującą. W ten sposób jest zagwarantowane, że urządzenie jest przymocowane i nie przewróci się. Jeżeli wysokość garnka nie jest wystarczająca do przymocowania urządzenia za pomocą klamry mocującej, można je po prostu wstawić do garnka. Należy przy tym koniecznie zwrócić uwagę, aby urządzenie się nie przewróciło.

3. Włożyć wtyczkę do gniazda (220-240 V~, 50/60 Hz). Wszystkie wskaźniki zapalają się na chwilę, rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Następnie urządzenie przechodzi w stan gotowości.
4. **Naciskać na przycisk WŁ./WYŁ. na wyświetlaczu przez przynajmniej 5 sekundy.** Wyświetlacz pokazuje u góry w prawym rogu ustawioną temperaturę. Pod nią wyświetla się aktualnie zmierzona temperatura. Na dole wyświetlony jest czas. Ustawienie podstawowe to 60°C.
5. Porada: Aby zmienić wskazanie między stopniami Celsjusza i Fahrenheita, nacisnąć jednocześnie przycisk WŁ./WYŁ. i przycisk „ SET“.
6. Obok temperatury na wyświetlaczu wyświetlają się następujące dane:
   - Set Time (na wyświetlaczu po lewej stronie):

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Wskazuje ustawiony czas gotowania potraw. Możliwe jest ustawienie czasu między 00 godzin 00 minut a 59 godzin 59 minut.

- Work Time (na wyświetlaczu po prawej stronie): Wskazuje czas przebiegu

7. Aby ustawić żądany czas gotowania, nacisnąć przycisk „Set“. Miga wskazanie godzin. Za pomocą regulatora temperatury można ustawić żądaną liczbę godzin. Nacisnąć jeszcze raz przycisk „Set“ (więc łącznie dwa razy), aby za pomocą regulatora temperatury ustawić żądaną liczbę minut.
8. Ponownie naciśnij „Set”. Teraz ustawić regulatorem temperatury żądaną temperaturę. . Maksymalna temperatura wynosi 95°C / 203°F. Jeśli podczas programowania nie zostanie naciśnięty żaden przycisk przez 10 sekund, tryb programowania zostanie zakończony, wszystkie wartości zostaną zapisane.

9. Nacisnąć ponownie przycisk WŁ./WYŁ. (krótko!). Urządzenie rozpoczyna cyrkulację wody i jej podgrzewanie. „Work time” zaczyna biec i wyświetla całkowity czas pracy bez względu na programowanie.
10. Uwaga: Woda paruje podczas podgrzewania. Urządzenie wyposażone jest w funkcję bezpieczeństwa, która automatycznie wyłącza urządzenie przy za niskim poziomie wody. W takim przypadku należy uzupełnić poziom wody i ponownie włączyć urządzenie.
11. Gdy woda osiągnie ustawioną temperaturę, rozbrzmiewa trzykrotnie sygnał dźwiękowy. Sygnał dźwiękowy powtarza się co 3 sekundy. Aby rozpocząć odmierzanie czasu, naciskać teraz przez 3 sekundy na przycisk „Set“. Teraz rozpoczyna się ustawiony wcześniej przebieg czasu a sygnał dźwiękowy zostaje wyłączony.
12. Włożyć do pojemnika opakowane próżniowo produkty spożywcze. Zwrócić uwagę, aby worek był cały czas zanurzony w wodzie.
13. Gdy zakończy się zaprogramowany czas gotowania, ponownie rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Wyjąć worek. Po upływie wybranego wstępnie czasu pracy urządzenie nie zostaje automatycznie wyłączone, ale pracuje dalej! Ustawiony czas zostaje zapisany, również po wyłączeniu urządzenia. Dopiero pod odłączeniu urządzenia od prądu konieczne jest ponowne ustawienie czasu na nowo.
14. Aby gotować potrawy bez wyboru wstępnego czasu, ustawić żądaną temperaturę w opisany sposób. Zaczekać, aż woda osiągnie żądaną temperaturę i włożyć do wody zapakowany próżniowo produkt spożywczy. Wyjąć worek, gdy upłynie czas gotowania. Wskazówka: Sygnał osiągnięcia żądanej tempe-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ratury rozbrzmiewa mimo to. Naciskać na przycisk „SET“ przez 3 sekundy, aby wyłączyć sygnał.

15. Wyłączyć urządzenie, gdy proces gotowania jest całkowicie zakończony, naciskając krótko przycisk WŁ./WYŁ.
16. Aby zdjąć urządzenie z garnka, nacisnąć klamrę mocującą i ostrożnie wyciągnąć urządzenie.

Po zakończeniu gotowania

17. Kawałki mięsa lub ryb można po zakończeniu gotowania krótko przysmażyć, aby dzięki tak zwanej reakcji Maillarda osiągnąć typowy smak przyrumienionej potrawy. Wyjąć mięso lub rybę z worka i krótko przysmażyć na możliwie najwyższej temperaturze przez maksymalnie jedną minutę. W profesjonalnych kuchniach mięso często jest smarowane pędzlem odrobiną oleju i przypiekane palnikiem gazowym.
18. Alternatywnie worek można od razu włożyć do kąpieli z lodem, po czym odłożyć do przechowania w lodówce w temperaturze poniżej 3°C lub włożyć do zamrażalnika. Aby odmrozić potrawę, ogrzewać ją w szczelnie zamkniętym worku w temperaturze minimum 55°C, po czym od razu serwować lub krótko zarumienić w sposób opisany w punkcie 12.

OSTROŻNIE:
Podczas używania i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Przed czyszczeniem lub konserwacją wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Zaczekać, aż urządzenie całkowicie ochłodzi się.
Nigdy nie zanurzać urządzenia kompletnie w wodzie!

1. Nie używać metalowej gąbki do garnków ani podobnych narzędzi. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, metalowych przedmiotów, gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących, gdyż mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.
2. Czyścić garnek w zwykły sposób w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
3. Wytrzeć pręt grzejny urządzenia wilgotną ścierką, po czym dokładnie wysuszyć.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Przechowywać w suchym, niezakurzonym miejscu. Porada: Zachować opakowanie urządzenia i przechowywać urządzenie w oryginalnym kartonie.

ODKAMIENIANIE

Przed czyszczeniem lub konserwacją wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Zaczekać, aż urządzenie całkowicie ochłodzi się.
Nigdy nie zanurzać urządzenia kompletnie w wodzie!

1. Urządzenie należy regularnie odkamieniać zależnie od stopnia twardości wody. Zalecamy usuwanie złogów kamienia przynajmniej raz w miesiącu.
2. Wstawić urządzenie do garnka i napełnić garnek wodą do oznaczenia maksymalnego poziomu na urządzeniu.
3. Włożyć wtyczkę do gniazdka, włączyć urządzenie i ustawić temperaturę 70°C.
4. Dodać 5 g kwasku cytrynowego (w proszku, jakość spożywcza) na każdy litr wody w garnku.
5. Podgrzewać wodę przez ok. 20 minut w temperaturze 70°C.
6. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
7. Gdy urządzenie ochłodzi się, opłukać pręt grzejny czystą, zimną wodą, po czym dokładnie wysuszyć.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

TABELA CZASÓW GOTOWANIA

Proszę pamiętać, że poniższe dane to tylko wartości orientacyjne. Należy je dopasować według własnego upodobania. Jeżeli używa się bardzo zimnych lub mrożonych składników, lub napełnia garnek bardzo zimną wodą z kranu, te czasy mogą się wydłużyć o ok. 20 - 30%. Również bardzo twarde mięso wymaga dłuższego czasu gotowania.

	Grubość	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Gotowane potrawy/ temperatura							
Mięso 58-62 °C		30 min	45 min	95 min	120 min	180 min	250 min
Ryba 55-58 °C		10 min	20 min	30 min	40 min	50 min	60 min
Drób min. 70-78°C		20 min	40 min	75 min	90 min		

Warzywa (80-85 °C)

Ziemniaki	70 min
Szparagi	40 min
Marchew itd.	90 min

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nie daje się włączyć.	Upewnić się, że wtyczka jest włożona do gniazdka. Sprawdzić, czy kabel nie jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony, nie wolno ze względów bezpieczeństwa użytkować urządzenia. Zlecić sprawdzenie urządzenia przez nasz serwis klienta. Sprawdzić, czy na urządzeniu włączony jest przycisk WŁ./WYŁ. (naciskać przez przynajmniej pięć sekund!).
Urządzenie wskazuje kod błędu E05.	Upewnić się, że poziom wody znajduje się dokładnie między oznaczeniami minimum i maksimum. Jeżeli nie, wyłączyć urządzenie i uzupełnić wodę wzgl. odlać nieco wody. Włączyć ponownie urządzenie.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie wskazuje kod błędu E02.	Termostat cyfrowy jest uszkodzony. Proszę skontaktować się z naszym serwisem klienta.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń: Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®