



ART.-NR. SV 2450

DE	Gebrauchsanweisung	Sous-Vide Garer	4
GB	Instructions for use	Sous-vide vacuum cooker	13
FR	Mode d'emploi	Cuiseur sous vide thermoplongeant	22
NL	Gebruiksaanwijzing	Sous-Vide koker	31
ES	Instrucciones de uso	Termocirculador sous vide	40
IT	Manuale d'uso	Termocircolatore a immersione "Sous-vide"	49
DK	Brugsanvisning	Sous-Vide koger	59
SE	Bruksanvisning	Sous-vide vakuumkokare	67
FI	Käyttöohje	Sous vide -tyhjiökypsennin	75
PL	Instrukcja obsługi	Grzałka do gotowania sous-vide	82
GR	Οδηγίες χρήσεως	Συσκευή sous-vide	91

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

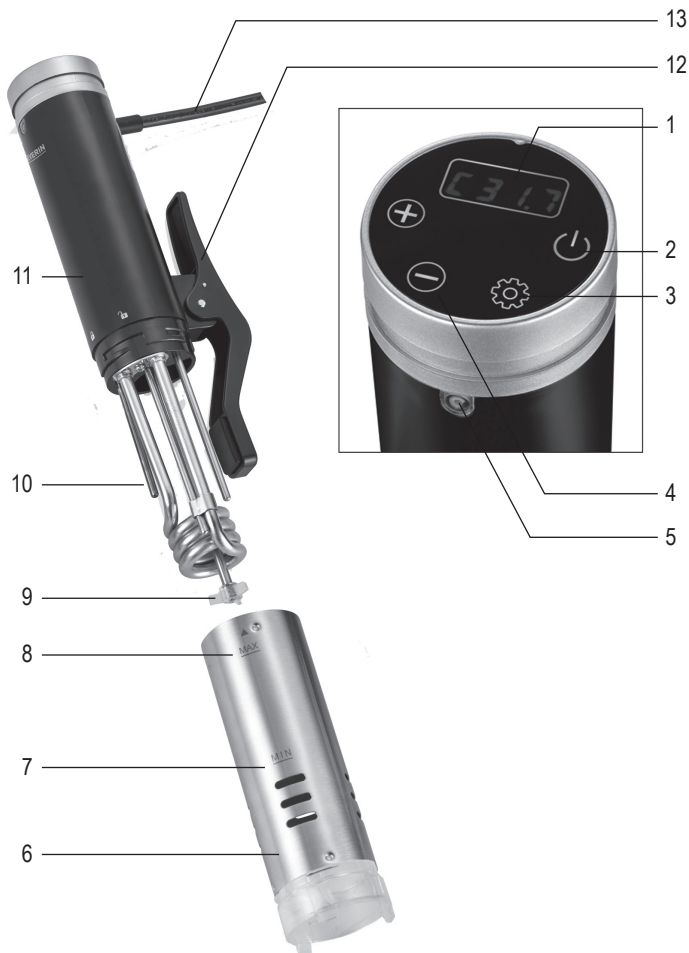
Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

**Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**





Sous-Vide Garer

Liebe Kundin, lieber Kunde,
lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau

1. Displayanzeige
2. Ein-/Aus-Taste 
3. Taste Einstellungen 
4. +/- -Tasten
5. Kontrollleuchte
6. Edelstahlmantel mit Abdeckkappe Ventilator
7. MIN-Markierung
8. MAX-Markierung
9. Ventilator
10. Heizelement
11. Grundgerät
12. Klammer
13. Anschlussleitung

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der

- Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Das Gerät darf nur in einem passenden Kochtopf mit einer Mindesthöhe von 15,5 cm benutzt werden.
 - Bevor das Gerät aus dem Topf genommen wird, den Netzstecker ziehen.
 - Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
 - Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Nähere Angaben zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
 - Aus Gründen der elektrischen Sicherheit das Geräteoberteil nicht in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser reinigen.
 - Sollte das Geräteoberteil ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen, das Gerät herausnehmen und abtrocknen. Es kann wieder benutzt werden, sobald es komplett trocken ist.
 - Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen!
 -  Die berührbaren Oberflächen und insbesondere das Heizelement sind bei und nach dem Betrieb heiß, Verbrennungsgefahr! Daher nur den oberen Gerätebereich anfassen und das Gerät nicht auf

brennbaren Oberflächen ablegen!

- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften,
 - in Frühstückspensionen.
- Das 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.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
 - **Den Netzstecker ziehen,**
 - nach jedem Gebrauch,
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung.
 - Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.

- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- Den Topf auf eine wasserunempfindliche, wärmebeständige, ebene Fläche stellen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen legen.
- Das Gerät nicht unter empfindlichen Möbeln (z.B. Hängeschränke o.ä.) betreiben, da Dampf aufsteigen kann.
- Das Gerät nur
 - mit Original-Zubehörteilen,
 - unter Aufsicht und
 - mit reinem Leitungswasser (kein deionisiertes oder destilliertes Wasser) betreiben.
- Das Gerät nicht zum Erhitzen von offenen Speisen benutzen!
- Lebensmittel nur vakuumverpackt erhitzen! Sollten Lebensmittel ins Wasser geraten, das Gerät ausschalten, reinigen und frisches Wasser einfüllen.
- **Achtung!** Das Gerät darf nur mit aufgesetztem Edelstahlmantel benutzt werden. Die Abdeckkappe des Ventilators darf nicht entfernt werden.
- Beim Herausnehmen der zubereiteten Lebensmittel geeignete Hilfsmittel benutzen. Den aufsteigenden Dampf und das abtropfende Kondenswasser beachten. **Verbrühungsgefahr!**
- Das Gerät mit Topf nur im abgekühlten Zustand transportieren.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Sous-Vide Garen

Beim Sous-Vide Garen werden Lebensmittel im Vakuumbbeutel bei niedriger Temperatur im Wasserbad gegart. Die ideale Gartemperatur liegt zwischen 55° und 65°C. Die Pasteurisierung der Lebensmittel erfolgt bei einer Kerntemperatur von 62°C. Dadurch dass die Lebensmittel homogen erhitzt werden, wird eine perfekte Konsistenz des kompletten Garguts erreicht und Saft und Aromen bleiben erhalten.

Da beim Sous-Vide-Garen mit niedrigen Temperaturen gearbeitet wird, ist Hygiene und schnelle Verarbeitung der Produkte erforderlich. Nach der Zubereitung muss das Gargut entweder sofort verzehrt oder im Eiswasser abgekühlt und danach eingefroren oder im Kühlschrank unter 3°C aufbewahrt werden.

Zum Vakuumieren des Gargutes dürfen nur hochwertige Vakuumbbeutel verwendet werden, die sowohl tiefgekühlt als auch erhitzt werden dürfen. Wir empfehlen daher die Verwendung von SEVERIN Vakuumb-Folienbeuteln (erhältlich im Handel oder unter <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt ‚Service / Ersatzteile‘)

Vor der ersten Inbetriebnahme

Eventuelle Aufkleber und Verpackungsreste vollständig entfernen und das Gerät wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben reinigen.

Bedienung

Topf vorbereiten

- Einen geeigneten Topf mit ausreichender Höhe (mind. 15,5 cm) auswählen.
- Warmes Wasser einfüllen.

Tipp!

Durch Benutzung von warmem Wasser wird die gewünschte Gartemperatur schneller erreicht. Es kann dann einige Minuten dauern, bis sich der Temperaturregler auf die Wassertemperatur eingestellt hat. Ist die eingestellte Temperatur niedriger als die Temperatur des Wassers, dreht sich der Ventilator, aber das Gerät heizt nicht und die Restlaufzeit beginnt nicht zu zählen.

- Beim Einfüllen müssen die MIN- und MAX-Markierungen am Gerät beachtet werden. Der Wasserstand muss sich mit eingelegtem Gargut zwischen der MIN- und MAX-Markierung befinden.
- Bitte beachten, dass der Wasserstand nach dem Einlegen der Lebensmittel noch ansteigt. Daher zunächst weniger Wasser einfüllen und nach Zugabe der Lebensmittel ggf. warmes Wasser bis zur MAX-Markierung nachfüllen.
- Liegt die eingefüllte Wassermenge unterhalb der MIN-Markierung, funktioniert das Gerät nicht. Es ertönen drei Signaltöne und im Display wird EE1 angezeigt.
- Falls die Wassermenge während des Betriebs zu gering wird, schaltet sich das Gerät aus, es ertönen drei

Signaltöne und im Display wird EE1 angezeigt.

- Um bei längerer Zubereitung einen zu großen Wasserverlust zu vermeiden, kann der Topf mit Alu-Folie oder Sous Vide-Isolationskugeln abgedeckt werden.

SousVide-Stick einsetzen





- Den gefüllten Topf auf eine wasserunempfindliche, wärmebeständige, ebene Fläche stellen.
- Den SousVide-Stick mithilfe der Klammer am Topfrand befestigen.

Gargut einlegen

- Die Beutel mit den vorbereiteten und vakuumierten Lebensmitteln in den Topf legen.
- Die Beutel sollten immer mit Wasser bedeckt sein. Falls die Beutel an der Wasseroberfläche schwimmen, ein geeignetes, wärmebeständiges Gewicht (z.B. Teller) auflegen.

Gerät programmieren

- Den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose stecken. Es ertönt ein Signalton, die Taste  und die Kontrollleuchte leuchten rot und das Display leuchtet kurz auf. Das Gerät befindet sich im Stand-by Betrieb.
- Die Taste  kurz antippen. Im Display wird ‚C‘ und die zuletzt eingegebene Temperatur angezeigt.
- Die gewünschte Gartemperatur (bis max. 90°C) mithilfe der +/- Tasten in 0,5er Schritten einstellen. Durch kurzen Tastendruck wird die Temperatur

- in Einzelschritten geändert, langer Tastendruck ermöglicht einen Schnelllauf.
- Die Taste  drücken und im Display wird die zuletzt eingegebene Garzeit angezeigt: 00:01 (Std : Min).
 - Die Garzeit in Stunden blinkt. Die gewünschte Garzeit mit den +/- Tasten einstellen (bis 99 Stunden).
 - Die Taste  erneut drücken, um die Minuten einzustellen (bis 59 Minuten).
 - Den Garvorgang mit der Taste  starten.
 - Die Kontrollleuchte leuchtet blau und im Display wird die aktuelle Wassertemperatur angezeigt.
 - Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönen zwei Signaltöne, die Kontrollleuchte blinkt blau. Ab jetzt läuft die eingestellte Zeit und im Display wird die Restlaufzeit angezeigt.
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen drei Signaltöne, die Kontrollleuchte leuchtet rot und im Display wird ‚END‘ angezeigt. Die Beutel können entnommen und das Lebensmittel weiterverarbeitet werden.
 - **Um den Garvorgang zu unterbrechen, neu zu programmieren oder um das Gerät auszuschalten, muss die Ein-/Aus-Taste  länger als zwei Sekunden gedrückt werden.**
 - Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen, das Gerät abkühlen lassen, das Wasser ausgießen und das Gerät reinigen.

- **Tipp!**
Während der Zubereitung können sich Strudel im Wasser bilden. Dies ist harmlos, kann aber durch kurzes Eintauchen eines Holzlöffels abgebrochen werden.

Gartabelle

Temperatur- und Garzeittabelle

Die Garzeit zählt ab Erreichen der Wunschtemperatur.

Um Röstaromen zu erzeugen, braten Sie Fleisch nach dem SousVideGaren kurz und scharf in der Pfanne an.

Eine Vielzahl von Rezepten finden Sie in spezialisierten Kochbüchern.

Art des Lebensmittels: Zubereitungsdauer je nach Dicke	Medium	Well done (gar)
Rind: 90 - 180 min <i>Filet</i> <i>Braten</i>	ca. 55 - 60°C	ca. 80 - 90°
Schwein: 60 - 150 min	ca. 65 - 70°C	ca. 70 - 80°
Geflügel: 120 - 210 min <i>Entenbrust</i> <i>anderes Geflügel</i>	ca. 65°	ca. 80 - 90°
Fisch: 40 - 60 min		ca. 60°
Kartoffeln/Gemüse: 60 - 180 min		ca. 85°
<p>Achten Sie bei der Fleischverarbeitung auf Hygiene! Falls Sie dennoch Bedenken haben bezüglich Keimen, Krankheitserregern oder Salmonellen (z.B. bei Geflügel), achten Sie auf eine durchgehende Erwärmung des Fleisches auf über 70°C. Kleinkinder, Schwangere, kranke oder ältere Menschen sollten nur Fleisch essen, bei dem die Kerntemperatur von 75° überschritten wurde.</p>		

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Grundgerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nur feucht abgewischt werden.
- Sollte das Grundgerät in Wasser geraten sein, das Gerät gründlich abtrocknen. Es kann wieder benutzt werden, sobald es komplett trocken ist.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Grundgerät mit Heizelement mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen.
- Den Edelstahlmantel durch Drehung entriegeln und abnehmen. Dann im Spülwasser reinigen und danach gut abtrocknen.
- Nach dem Abtrocknen das Gerät wieder zusammenbauen:
Den Edelstahlmantel auf das Grundgerät aufsetzen, sodass sich ▲ und 🔒 gegenüberstehen. Im Uhrzeigersinn verriegeln, bis sich ▲ und 🔒 gegenüberstehen.

Entkalken

- Alle Heißwassergeräte müssen je nach Kalkgehalt des Wassers und der Benutzungshäufigkeit entkalkt werden, damit das einwandfreie Funktionieren des Gerätes nicht beeinträchtigt wird.
- **Der Garantieanspruch erlischt bei Geräten, die aufgrund mangelnder Entkalkung nicht einwandfrei funktionieren.**
- Wenn der Heizstab komplett verkalkt ist, ist dies ein sicheres Anzeichen dafür,

dass das Gerät entkalkt werden muss.

- Zum Entkalken eignet sich Essig.
- Dazu Essigessenz mit kaltem Wasser im Mischungsverhältnis 1:15 in einem Topf mischen.
- Das Gerät mit Edelstahlmantel eintauchen (Min-/Max-Markierungen beachten) und bei 60°C für ca. 5 h betreiben.
- Den Entkalkungsvorgang falls erforderlich wiederholen.
- Während der Entkalkung für eine ausreichende Lüftung sorgen und den Essigdampf nicht einatmen.
- Nach dem Entkalken das Gerät bis zur Max-Markierung in frisches Leitungswasser tauchen. Danach gründlich abtrocknen.
- **Entkalkungsmittel nicht in emaillierte Abflussbecken gießen.**

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.de unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Fachhändler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

Sous-vide vacuum cooker



Dear Customer,

Before using the appliance, read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply


The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label of the appliance. This product complies with all relevant CE-labelling directives.

Familiarisation

1. Display
2. On/Off switch 
3. Settings button 
4. +/- buttons
5. Main indicator light
6. Stainless-steel jacket with fan protection cap
7. MIN fill level mark
8. MAX fill level mark
9. Fan
10. Heating element
11. Main unit
12. Clamp
13. Power cord with plug

Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please contact our customer service department by phone or email (see appendix).
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the

- appliance.
- The appliance must only be used in a suitable cooking pot with a minimum depth of 15.5 cm.
- Disconnect the appliance from the mains before removing it from the pot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely. For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the top section with water and do not immerse it in water.
- Should the top section be dropped in water, disconnect it from the mains immediately, take out the whole appliance and let it dry. It may be used again once completely dry.
- **Caution:** Any misuse can cause severe personal injury.
-  The accessible exterior surfaces, and especially the heating element, become hot during use and will remain so for some time afterwards. **Caution:** There is a danger of scalding. Touch only the top section, and ensure the appliance is put down only on a heat-resistant and non-inflammable surface.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as in - staff kitchens in shops,

- offices and other similar working environments,
- agricultural working environments,
- by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
- in bed-and breakfast type environments.
- This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- **Always remove the plug from the wall socket**
 - after each cycle of use,
 - in case of any malfunction,
 - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Do not allow the power cord to hang free; the cord must be kept well away from hot parts of the appliance.
- Always place the pot on a level surface, resistant to heat and water.
- Do not place the appliance on or near hot surfaces or open flames such as hot-plates or gas flames.
- Do not operate the appliance below wall-cupboards etc. that could be damaged, as steam may be emitted during use.
- When operating this appliance, ensure that

- only genuine accessories are used,
- the appliance is under supervision at all times,
- clean tap water has been filled in (not de-ionised or distilled).
- **Caution:** Do not use the appliance to heat unsealed food.
- **Caution:** Heat only vacuum-packed food. Should any food come into contact with the water, switch off, clean and fill again with clean water.
- **Caution:** Do not operate the appliance without its stainless-steel jacket properly fitted. Do not remove the fan protection cap.
- **Caution:** Always use suitable utensils to remove the cooked food. Beware of escaping steam and drips from hot condensation water: **there is a danger of scalding.**
- Do not move the appliance or the pot until they have completely cooled down.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

Vacuum cooking

With vacuum cooking, the food is sealed inside a vacuum bag and cooked at low temperature in a water bath. The ideal temperature range for such cooking is 55° to 65°C. Pasteurisation of the food is achieved at a core temperature of 62°C. Heating food evenly results in the perfect consistency of the entire content, so that the juice and flavour remain largely unaffected.

As vacuum cooking is carried out at low temperatures, hygiene and quick processing of the food are essential. Once vacuum-cooked, the food must be either consumed immediately, or cooled in iced water and then deep-frozen or stored in a refrigerator at a temperature of below 3°C.

Only high-quality vacuum bags suitable for both deep-freezing and heating must be used for vacuum cooking. We therefore recommend using SEVERIN vacuum foil bags (available commercially or via <http://www.severin.de> under 'Service / Ersatzteile').

Before using for the first time

Remove any stickers and remaining packaging materials, and clean the appliance as described in the *Cleaning and care* section.

Operation

Preparing the pot

- Select a suitable pot with a minimum depth of 15.5 cm.
- Fill with warm water.

HINT:

The use of warm water shortens the time before the required cooking temperature is reached. Note: it may take several minutes for the built-in sensor to register the current water temperature.

If the selected temperature is below that of the water, the fan will turn, but the appliance does not heat up and the remaining running time does not count down.

- When filling with water, always observe the MIN and MAX markings on the appliance. With the food to be cooked in position, the water level must be between the MIN and MAX markings.
- Keep in mind that the level will rise when the food is put in. We therefore recommend using a smaller amount of water and then, if required, adding more warm water up to the MAX mark after the bags have been put in.
- The appliance will not work if the water level is below the MIN mark. In this case, 3 beep signals are heard and the display shows EE1.
- Should the water level fall below the MIN mark during operation, the appliance switches off, 3 beep signals are heard and the display shows EE1.
- To prevent excessive loss of water

during extended cooking, the pot may be covered with aluminium foil or heat-insulating sous-vide balls.




Placing the sous-vide stick




- Place the prepared pot on a level, water and heat-resistant surface.
- Use the clamp to fit the sous-vide-stick on the pot rim.

Adding the food to be cooked

- Place the vacuum bags containing the food into the pot.
- Ensure that they are covered with water at all times. Should you see a bag floating on the surface, put a suitable heat-resistant weight (eg a plate) on top of it.

Programming the unit

- Connect the mains plug to a suitable mains outlet.
A beep signal is heard, the  button and the indicator light show red and the display lights up briefly. The appliance is now in stand-by mode.
- Press the  button briefly. The display shows 'C' and the temperature last selected.
- Use the +/- buttons to set the desired cooking temperature in 0.5-degree steps (up to max. 90°C). The temperature settings can be adjusted in small steps by a single push; keeping the button pressed results in rapid scrolling.
- Press the  button; the display shows the cooking time last selected: 00:01 (hrs : min).
- The cooking time in hours starts

- flashing. Set the required cooking time using the +/- buttons (up to 99 hours).
- Press the  button again to set the minutes (up to 59).
 - Start the cooking process by pressing the  button.
 - The indicator light shows blue and the display gives the current water temperature.
 - Once the pre-set temperature is reached, 2 beep signals are heard, and the indicator light starts flashing blue. From now on, the pre-set time starts running, with the time remaining showing in the display.
 - Once the programmed cooking time has elapsed, 3 beep signals are heard, the indicator light turns red and the display shows 'END'. The bags can now be removed and used or stored.
 - **To interrupt cooking, to re-programme or to switch the appliance off, press the On/Off button  for more than 2 seconds.**
 - Always remove the plug from the wall socket after use; allow sufficient time for the appliance to cool down before pouring out the water and starting the cleaning process.

- **HINT:**
During cooking, you may notice small eddies in the water. This is harmless, but may be stopped by briefly inserting a wooden spoon.

Cooking times**Table for temperatures and cooking times**

The cooking time starts counting once the pre-set temperature is reached.
To achieve a 'roast-like' aroma, meat can be fried briefly at high heat in a pan after sous-vide cooking is finished.

Specialised cook books offer a wide range of recipes.

Type of food: Cooking time (depending on thickness)	Medium	Well done
Beef: 90 - 180 mins <i>Fillet</i> <i>Roast</i>	ca. 55 - 60°C	ca. 80 - 90°
Pork: 60 - 150 mins	ca. 65 - 70°C	ca. 70 - 80°
Poultry: 120 - 210 mins <i>Duck breast</i> <i>Other poultry</i>	ca. 65°	ca. 80 - 90°
Fish: 40 - 60 mins		ca. 60°
Potatoes/vegetables: 60 - 180 mins		ca. 85°
<p>Note: Special attention should be paid when processing meat. Should you have concerns regarding germs, pathogens or salmonella (eg in poultry), ensure continuous, thorough heating of meat to over 70°C. Infants, pregnant women, sick or elderly people should eat meat only if a core temperature exceeding 75°C has been reached.</p>		

Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, the main unit should only be wiped with a damp cloth.
- In the case of contact with water, wipe the main unit thoroughly dry. It may not be used again until completely dry.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- The main unit and heating element may be cleaned with a damp cloth.
- Unlock the stainless-steel jacket by turning it, then take it off and clean it with hot soapy water; dry thoroughly afterwards.
- Once properly dry, re-assemble the appliance as follows:
Fit the stainless-steel jacket onto the main unit, so that the ▲ and 🔒 symbols are facing each other. Lock by turning clockwise until the ▲ and 🔒 symbols are aligned.

Descaling

- Depending on the water quality (lime content) in your area as well as the frequency of use, all thermal household appliances using hot water need descaling (i.e. removal of lime deposits) on a regular basis to warrant proper functioning.
- **Any warranty claim will be null and void if the appliance malfunctions because of insufficient descaling.**
- Excessive lime-scale build-up on the heating tube indicates that descaling has become necessary.
- For descaling, a vinegar solution may be used.
- Mix vinegar essence at a 1:15 ratio with cold water in a pot.
- Insert the appliance with the stainless-steel jacket (observing the Min-/Max markings) and operate at 60°C for approx. 5 hrs.
- Repeat the procedure if necessary.
- During descaling, ensure sufficient ventilation and do not inhale any vinegar vapours.
- After descaling, insert the appliance up to the Max mark in clean tap water and dry thoroughly afterwards.
- **Do not pour descalers down enamel sinks.**

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Cuiseur sous vide thermoplongeant



Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur


Cet appareil ne doit être branché que sur une prise avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage CE.

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Affichage
2. Commutateur Marche/Arrêt 
3. Touche réglage 
4. Touches +/-
5. Témoin lumineux principal
6. Étui en acier inoxydable avec capuchon de protection pour pompe de brassage
7. Repère de niveau de remplissage MIN
8. Repère de niveau de remplissage MAX
9. Pompe de brassage
10. Résistance
11. Appareil principal
12. Pince de fixation
13. Cordon d'alimentation avec fiche

Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Pour toute réparation, veuillez contacter notre Service Clientèle par téléphone ou courriel (voir appendice).
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été

- employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- L'appareil doit être utilisé uniquement dans un récipient de cuisson adapté, d'une profondeur minimale de 15,5 cm.
 - Débranchez l'appareil du secteur avant de le retirer du récipient.
 - L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
 - Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
 - Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer la partie supérieure de l'appareil à l'eau et ne pas la plonger dans l'eau.
 - Dans le cas où la partie supérieure tomberait dans l'eau, débranchez immédiatement l'appareil du secteur, sortez-le de l'eau et laissez-le sécher. Il pourra, à nouveau, être utilisé une fois complètement sec.
 - **Attention** : Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures corporelles graves.
 -  Les surfaces externes accessibles, et surtout la résistance, deviennent chaudes pendant l'utilisation et le restent ensuite quelques temps. **Attention : risque de brûlures !** Touchez

seulement la partie supérieure et assurez-vous que l'appareil est posé uniquement sur une surface non-inflammable et résistant à la chaleur.

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
 - dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
 - dans des organisations agricoles,
 - par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
 - et dans des maisons d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales,

ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.

- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants nettoyer ou procéder à des travaux d'entretien ou de maintenance sur l'appareil à moins d'être supervisés.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
 - après l'emploi,
 - en cas de fonctionnement

défectueux,**- avant de nettoyer l'appareil.**

- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement ; le cordon devra toujours être tenu à l'écart des surfaces brûlantes de l'appareil.
- Placez toujours le récipient de cuisson sur une surface plane, résistant à la chaleur et à l'eau.
- Ne mettez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces brûlantes ou de flammes telles que les plaques chauffantes ou brûleurs à gaz.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous des placards, ou autres, qui pourraient être endommagés, car de la vapeur s'échappe pendant l'utilisation.
- Quand vous faites fonctionner cet appareil, assurez-vous que
 - vous utilisez uniquement les accessoires d'origine,
 - l'appareil n'est jamais laissé sans surveillance,
 - de l'eau courante propre est utilisée (ni de-ionisée ni distillée).
- **Attention** : Ne pas utiliser l'appareil pour faire chauffer des aliments qui ne sont pas sous vide.
- **Attention** : Faites chauffer uniquement des aliments conditionnés sous vide. Dans le cas où des aliments entreraient en contact avec l'eau, éteignez, nettoyez puis remplissez à nouveau d'eau claire.
- **Attention** : Ne pas faire fonctionner l'appareil si l'étui en acier inoxydable n'est pas correctement installé. Ne pas

retirer le capuchon de protection de la pompe.

- **Attention** : Utilisez uniquement des ustensiles adaptés pour retirer les aliments cuits. De la vapeur et de la condensation brûlantes s'échappent : **danger de brûlure.**
- Ne déplacez ni l'appareil ni le récipient de cuisson avant le refroidissement complet.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

Cuisson sous vide

Avec la cuisson sous vide, les aliments, sous vide, sont cuits à basse température dans un bain d'eau. La moyenne des températures idéales de cuisson se situe entre 55°C et 65°C. La pasteurisation des aliments s'obtient à une température interne de 62°C. La cuisson homogène des aliments a pour résultat une consistance parfaite au niveau du contenu, et le jus et le goût restent largement inchangés.

La cuisson sous vide se faisant à basse température, l'hygiène et la cuisson rapide des aliments sont essentielles. Une fois cuits sous vide, les aliments doivent être soit consommés immédiatement, soit plongés dans l'eau glacée puis congelés ou placés au réfrigérateur à une température ne dépassant pas les 3°C.

Seuls des sacs de conservation sous vide de haute qualité convenant à la congélation et au réchauffage des aliments doivent être utilisés pour la cuisson sous vide. Par conséquent, nous vous recommandons d'utiliser les sacs sous vide SEVERIN (disponibles dans le commerce ou par l'intermédiaire de notre site <http://www.severin.de> sous l'onglet 'Service / Ersatzteile').

Avant la première utilisation

Retirez tout matériau d'emballage et autocollants, puis nettoyez l'appareil tel indiqué au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

Fonctionnement

Préparer le récipient de cuisson

- Choisissez un récipient de cuisson adapté, d'une profondeur minimale de 15,5 cm.
- Remplissez-le d'eau chaude.

CONSEIL :

L'utilisation d'eau chaude réduit la durée de préchauffage de l'eau pour obtenir la température de cuisson requise. Remarque : il se peut que la sonde intégrée mette quelques minutes à enregistrer la température actuelle de l'eau.

Si la température sélectionnée se situe en-dessous de celle de l'eau, la pompe de brassage tourne mais l'appareil ne chauffe pas et le compte à rebours du temps restant ne démarre pas.

- Lors du remplissage en eau, respectez toujours les repères de niveau de remplissage MIN et MAX sur l'appareil. Lorsque les aliments sont dans le récipient, le niveau d'eau doit se situer entre les repères MIN et MAX.
- Gardez à l'esprit que le niveau de l'eau augmente lorsque les sacs d'aliments sont déposés. Nous vous conseillons donc de verser une quantité d'eau inférieure puis, si nécessaire, de rajouter de l'eau chaude pour atteindre le repère de remplissage MAX une fois que les sacs sous vide sont déposés dans le récipient.
- L'appareil ne fonctionne pas si le niveau d'eau se situe en-dessous du repère de remplissage MIN. Dans ce cas, 3 signaux sonores sont émis et l'écran affiche EE1.
- Dans le cas où le niveau de l'eau passe sous le repère de niveau de remplissage MIN pendant l'utilisation, l'appareil s'éteint, 3 signaux sonores sont émis et l'écran affiche EE1.
- Pour éviter une perte excessive d'eau pendant la cuisson, le récipient peut être recouvert d'une feuille d'aluminium ou de boules anti-vapeur pour cuisson sous vide.

Plonger le thermoplongeur de cuisson sous vide



- Placez le récipient de cuisson préparé sur une surface plane, résistant à la chaleur et à l'eau.
- Servez-vous de la pince pour fixer le thermoplongeur sur le bord du récipient.

Ajout des aliments à cuire

- Placez les sacs sous vide contenant les aliments dans le récipient.
- Assurez-vous que les sacs sont en permanence recouverts d'eau. Si un sac vient à flotter à la surface, posez un poids résistant à la chaleur (par ex. une assiette) dessus.

Programmation de l'appareil

- Branchez ce dernier sur une prise murale.
Un signal sonore est émis, la touche  et le témoin lumineux s'allument rouge et l'écran de commande s'éclaire brièvement. L'appareil est à présent en mode stand-by.
- Appuyez brièvement sur la touche . L'écran affiche 'C' ainsi que la dernière température sélectionnée.
- Servez-vous des touches +/- pour régler la température de cuisson désirée, par intervalle de 0,5°C (jusqu'à une température maximale de 90°C). Les réglages de température peuvent être modifiés par petits incréments en appuyant une fois sur la touche ; le maintien enfoncé de la touche permet un défilement rapide.
- Appuyez sur la touche  ; l'écran affiche le dernier temps de cuisson sélectionné : 00:01 (hrs : min).
- Le temps de cuisson en heure clignote. Réglez le temps de cuisson désiré en vous servant des touches +/- (jusqu'à 99 heures).
- Appuyez à nouveau sur la touche  pour régler les minutes (jusqu'à 59).

- Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche .
- Le témoin lumineux s'allume bleu et l'écran affiche la température actuelle de l'eau.
- Une fois la température présélectionnée atteinte, 2 signaux sonores sont émis et le témoin lumineux bleu se met à clignoter. À partir de ce moment là, le compte à rebours du temps de cuisson présélectionné débute, et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- Une fois le temps de cuisson programmé écoulé, 3 signaux sonores sont émis, le témoin lumineux s'allume rouge et l'écran affiche 'END'. Les sacs peuvent à présent être retirés et utilisés ou conservés.
- **Pour interrompre la cuisson, pour reprogrammer ou pour éteindre, appuyez sur la touche  pendant plus de 2 secondes.**
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale après l'utilisation ; laissez suffisamment de temps à l'appareil de refroidir avant de vider l'eau et de nettoyer l'appareil.

• CONSEIL :

Pendant la cuisson, il se peut que vous constatiez des petits remous dans l'eau. Ceux-ci ne sont pas nuisibles mais vous pouvez les éliminer en plongeant brièvement une cuillère en bois dans l'eau.

Temps de cuisson

Tableau de températures et de temps de cuisson

Le compte à rebours du temps de cuisson démarre une fois que la température présélectionnée est atteinte.

Pour obtenir une saveur 'rôtie', la viande peut être rapidement saisie à la poêle une fois que la cuisson sous vide est terminée.

Des livres de cuisine spécialisés proposent un large choix de recettes.

Type d'aliment : Temps de cuisson (en fonction de l'épaisseur)	A point	Bien cuit
Bœuf : 90 - 180 min <i>Filet</i> <i>Rôti</i>	env. 55 - 60°C	env. 80 - 90°
Porc : 60 - 150 min	env. 65 - 70°C	env. 70 - 80°
Volailles: 120 - 210 min <i>Magret de canard</i> <i>Autres volailles</i>	env. 65°	env. 80 - 90°
Poisson : 40 - 60 min		env. 60°
Pommes de terre/Légumes : 60 - 180 min		env. 85°

Remarque : Une attention particulière doit être payée lors de la préparation de la viande. Si vous avez des inquiétudes concernant les microbes, les agents pathogènes ou la salmonelle (par ex. pour les volailles), assurez-vous que la viande est bien cuite, de façon homogène, à plus de 70°C.

Les enfants, les femmes enceintes, les personnes malades ou âgées ne doivent manger la viande que lorsque la température au cœur a dépassé les 75°C.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter le risque de tout choc électrique, le boîtier doit être essuyé uniquement avec un chiffon humide.
- En cas de contact avec l'eau, essuyez l'appareil pour le sécher. Ne pas l'utiliser avant qu'il ne soit complètement sec.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou concentré.
- Le boîtier et la résistance peuvent être nettoyés avec un chiffon humide.
- Déverrouillez l'étui en acier inoxydable en le faisant tourner, retirez-le et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse ; séchez ensuite soigneusement.
- Une fois complètement sec, remontez l'appareil comme tel :
Montez l'étui en acier inoxydable sur l'appareil de façon à ce que les symboles ▲ et 🔒 soient face à face. Verrouillez en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les symboles ▲ et 🔒 soient alignés.

Détartrage

- En fonction de la teneur en calcaire de l'eau locale ainsi que de leur fréquence d'utilisation, tous les appareils ménagers thermiques utilisant de l'eau chaude nécessitent un détartrage (élimination des dépôts calcaires) périodique destiné à en garantir le bon fonctionnement.
- **Aucune réclamation en matière de garantie ne sera prise en compte si l'appareil ne fonctionne pas correctement en raison d'un**

détartrage insuffisant.

- Une accumulation excessive de dépôts calcaire sur l'étui indique qu'un détartrage est nécessaire.
- Une solution vinaigrée peut être utilisée pour le détartrage.
- Mélangez une solution vinaigrée avec de l'eau froide selon un rapport de 1:15 dans un récipient.
- Plongez-y l'appareil équipé de l'étui en acier inoxydable (en respectant les repères de niveau de remplissage Min/Max) et faites fonctionner à 60°C pendant environ 5 heures.
- Répétez la procédure si nécessaire.
- Pendant le détartrage, assurez une ventilation suffisante et évitez d'inhaler les vapeurs de vinaigre.
- Une fois le détartrage terminé, plongez l'appareil dans l'eau courante jusqu'au repère de niveau de remplissage MAX ; séchez ensuite soigneusement.
- **Ne versez aucun détartrant dans un évier émaillé.**

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi.

Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes.

Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat.

Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Sous-Vide koker

Beste Klant,

Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manuaal voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekend met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de norm geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Beschrijving

1. Display
2. Aan/Uit knop 
3. Instelknop 
4. Toetsen +/-
5. Controlelampje netvoeding
6. Roestvrijstalen mantel met beschermkap voor de fan
7. MIN vulniveau
8. MAX vulniveau
9. Fan
10. Verwarmingselement
11. Hoofdeenheid
12. Klem
13. Netsnoer met stekker

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het netsnoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Voor reparatie, graag contact opnemen met onze afdeling klantenservice via telefoon of email (zie bijlage).
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het netsnoer getrokken heeft, mag men het niet

meer gebruiken: zelfs een onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.

- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden in een geschikte kookpan met een minimale diepte van 15.5 cm.
- Eerst de stekker eruit nemen voordat het apparaat uit de pan gehaald wordt.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbediening systeem.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt. Voor uitvoerige informatie over

het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.

- Om het risico van een elektrische schok te voorkomen, het bovendeel niet schoonmaken met water en nooit onderdompelen.
- Mocht het bovendeel toch in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact, het hele apparaat eruit nemen en deze laten drogen. Zodra het apparaat volledig droog is kan hij weer gebruikt worden.
- **Waarschuwing:** Verkeert gebruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
-  De buitenkant en vooral het verwarmingselement, worden tijdens het gebruik

heet en zullen dat daarna voor langere tijd blijven.

Let op: gevaar voor verbranding! Raak alleen het bovenste gedeelte aan en zorg ervoor dat het apparaat alleen neergelegd wordt op een hittebestendig en onbrandbaar oppervlak.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
 - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
 - in agrarische instellingen,
 - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
 - in bed and breakfast gasthuizen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met

verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer ze onder toezicht zijn.
- Het apparaat en het netsnoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.

- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
 - na gebruik,
 - wanneer het apparaat niet werkt,
 - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Laat het snoer nooit los hangen: het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- Plaats de pan altijd op een vlakke ondergrond die hitte en waterbestendig is.
- Plaats het apparaat niet op of in de omgeving van warme oppervlakken of open vuur, zoals warmhoudplaatjes of gasvlammen.
- Gebruik het apparaat niet onder wandkastjes enz. die beschadigd kunnen worden omdat er tijdens het gebruik stoom vandaan kan komen.
- Als het apparaat wordt gebruikt moet er op worden gelet dat
 - enkel oorspronkelijke bijbehorende hulpstukken worden gebruikt,
 - het apparaat te allen tijde onder toezicht is,
 - schoon kraanwater gebruikt wordt (niet geïoniseerd of gedistilleerd).
- **Let op:** Gebruik het apparaat alleen om afgedicht voedsel te verhitten.
- **Let op:** Alleen vacuum verpakt voedsel verhitten. Mocht er voedsel in aanraking komen met het water, dan uitschakelen, schoonmaken en weer met schoon water vullen.
- **Waarschuwing:** Gebruik het apparaat niet als de roestvrijstalen mantel niet op de juiste wijze geplaatst is. De beschermkap van de fan niet verwijderen.
- **Waarschuwing:** Gebruik altijd geschikt keukengerei om het gekookt voedsel eruit te nemen. Oppassen voor vrijkomende stoom en afdruiwend heet condenswater: **gevaar voor verbranding.**
- Verplaats het apparaat of de pan niet totdat deze volledig afgekoeld zijn.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.

Vacuüm koken

Bij het vacuüm koken, wordt het voedsel in een waterbadje op een lage temperatuur gekookt in een afgedichte vacuüm zak. De ideale temperatuur voor deze wijze van koken is 55° tot 65°C. Pasteurisatie van het voedsel wordt bereikt bij een kerntemperatuur van 62°C. De gelijkmatige verwarming van het voedsel resulteert in de perfecte consistentie van de volledige inhoud, zodat het sap en de smaak grotendeels onaangetast blijven.

Aangezien vacuüm koken bij lage temperaturen wordt gedaan, zijn hygiëne en een snelle verwerking van het voedsel van essentieel belang. Eenmaal vacuüm gekookt, moet het voedsel of onmiddellijk gegeten worden, of afgekoeld worden in ijswater en dan worden diepgevroren of bewaard in een koelkast bij een temperatuur beneden de 3°C.

Alleen hoogwaardige vacuüm zakken, geschikt voor zowel diepvriezen als opwarmen, moeten gebruikt worden voor het vacuüm koken. Daarom raden wij aan SEVERIN vacuüm foliezakken (verkrijgbaar in de winkel of via <http://www.severin.de> onder 'Service / Ersatzteile') te gebruiken.

Vóór het eerste gebruik

Verwijder alle overgebleven verpakkingsmaterialen en stickers en maak het apparaat schoon zoals beschreven staat in het hoofdstuk *Onderhoud en schoonmaken*.

Gebruik

De pan gebruiksklaar maken

- Kies een geschikte pan met een minimale hoogte van 15.5 cm.
- Vul de pan met warm water.

TIP:

Het gebruik van warm water verkort de tijd die nodig is voor het bereiken van de kooktemperatuur. Opmerking: het kan enkele minuten duren voordat de ingebouwde sensor de actuele watertemperatuur aangeeft.

Als de geselecteerde temperatuur lager is als die van het water dan zal de fan gaan draaien maar het apparaat zal niet verhitten en de resterende looptijd zal niet aftellen.

- Bij het vullen met water, de MIN en MAX tekens op het apparaat altijd in de gaten houden. Met het voedsel geplaatst, moet het waterniveau tussen de MIN en MAX markeringen zijn.

- Er rekening mee houden dat het waterniveau zal stijgen wanneer de zakken met voedsel erbij geplaatst worden. Daarom raden wij aan wat minder water te gebruiken en dan, indien nodig, wat meer warmwater erbij te doen tot aan het MAX teken nadat de vacuüm zakken in het reservoir geplaatst zijn.
- Het apparaat zal niet werken als het waterniveau lager is dan de MIN markering. In dat geval zijn er 3 pieptonen hoorbaar en toont het display EE1.
- Mocht tijdens het gebruik het waterniveau onder de MIN markering zakken, dan zal het apparaat uitschakelen en zijn er 3 pieptonen hoorbaar en toont het display EE1.
- Om overmatig waterverlies te voorkomen tijdens het langdurig koken, mag de pan afgedekt worden met aluminium folie of met warmte-isolerende sous-vide ballen.







Het plaatsen van de sous-vide stick

- Plaats de pan op een vlakke, water en hittebestendige ondergrond.
- Gebruik de klem om de sous-vide stick op de rand van de pan vast te klemmen.

Toevoegen van het te koken voedsel

- Plaats de vacuüm zakken met het voedsel in de pan.
- Zorg ervoor dat de zakken te allen tijde onder water liggen. Mocht u een zak aan het oppervlak zien drijven, plaats er dan een geschikt hittebestendige gewicht op (bijv. een bord).

Het apparaat programmeren

- Steek de netstekker in een geschikt stopcontact van de netvoeding. Er klinkt dan een piepton, de  toets en het indicatielampje licht rood op en het display wordt kortstondig verlicht. Het apparaat is nu in de stand-by modus.
- Druk kort op de  toets. Het display toont 'C' en de laatst geselecteerde temperatuur.
- Gebruik de +/- toetsen om de gewenste kooktemperatuur in stappen van 0.5-graden (tot max. 90°C) in te stellen. De temperatuurinstelling kan in kleine stappen afgesteld worden door een enkele druk op de toets; de toets ingedrukt houden resulteert in het snel scrollen.
- Druk op de  toets; het display geeft de laatst geselecteerde kooktijd aan: 00:01 (hr. : min.).
- De kooktijd in uren knippert. Stel de benodigde kooktijd in met de +/- toetsen (tot aan 99 uur).
- Druk nog een keer op de  toets om de minuten in te stellen (tot aan 59).
- Start het kookproces door op de  toets te drukken.
- Het indicatielampje licht blauw op en het display geeft de huidige watertemperatuur aan.
- Als de vooraf ingestelde temperatuur bereikt is, zijn er 2 pieptonen hoorbaar en het indicatielampje begint blauw te knipperen. Van nu af aan begint de vooraf ingestelde timer te lopen en de resterende tijd is zichtbaar op het display.
- Wanneer de vooraf geprogrammeerde kooktijd verlopen is, zijn er 3 pieptonen hoorbaar, het indicatielampje wordt rood en het display toont 'END'. De zakken kunnen nu verwijderd worden voor gebruik of opslag.
- **Om het koken te onderbreken, of te her programmeren of om uit te schakelen, de Aan/Uit knop  gedurende meer dan 2 seconden indrukken.**
- Na gebruik, de stekker altijd uit het stopcontact van de netvoeding halen; geef het apparaat voldoende tijd om af te koelen voordat het water eruit wordt gegoten en het toestel wordt schoongemaakt.

• **TIP:**
Tijdens het koken kunt u kleine wervelingen in het water zien. Dit is onschadelijk maar moet wel gestopt worden door even een houten lepel in het water te doen.

Kooktijden**Tabel voor temperaturen en kooktijden**

De kooktijd begint te tellen zodra de vooraf ingestelde temperatuur bereikt is.
Om een ‚braad achtige‘ aroma te krijgen kan het vlees op hoge temperatuur even in een pan gebakken worden na het sous-vide koken.

Gespecialiseerde kookboeken bieden een breed scala van recepten aan.

Soort voedsel: Kooktijd (afhankelijk van dikte)	Medium	Goed doorgebakken
Rund: 90 - 180 min <i>Filet</i> <i>Gebraden</i>	ca. 55 - 60°C	ca. 80 - 90°
Varken: 60 - 150 min	ca. 65 - 70°C	ca. 70 - 80°
Gevogelte: 120 - 210 min <i>Eendenborst</i> <i>Andere gevogelte</i>	ca. 65°	ca. 80 - 90°
Vis: 40 - 60 min		ca. 60°
Aardappels/Groenten: 60 - 180 min		ca. 85°
<p>Let op: Speciale aandacht moet besteed worden aan het verwerken van vlees. Mocht u zich zorgen maken over ziektekiemen, ziekteverwekkers of salmonella (bijv. bij pluimvee), zorg dan voor een continue en grondige verwarming van het vlees boven de 70°C. Kinderen, zwangere vrouwen, zieke of oudere mensen moeten alleen vlees eten als de kern temperatuur meer dan 75°C bereikt heeft.</p>		

Onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om het risico van een elektrische schok te voorkomen, mag het hoofddeel alleen met een vochtige doek afgeveegd worden.
- Wanneer het hoofddeel in contact komt met water, dan goed afdrogen. Het apparaat mag niet meer gebruikt worden totdat hij helemaal droog is.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakmiddelen.
- Het hoofddeel en verwarmingselement mogen met een vochtige doek schoongemaakt worden.
- Ontgrendel de roestvrijstalen mantel door deze te draaien, haal hem er dan af en maak hem schoon met heet water en zeep; daarna goed afdrogen.
- Wanneer alles goed droog is, het apparaat als volgt weer in elkaar zetten: Plaats de roestvrijstalen mantel op het hoofddeel, zodat de symbolen ▲ en 🔒 tegenover elkaar staan. Vergrendel deze door het rechtsom draaien totdat de symbolen ▲ en 🔒 op één lijn staan.

Ontkalken

- Afhangend van de waterkwaliteit (kalkgehalte) in uw woonplaats en de hoeveelheid van gebruik, alle apparaten die heet water gebruiken moeten regelmatig ontkalkt worden (verwijderen van kalkaanslag).
- **Iedere garantieclaim zal nul en generlei waarde hebben wanneer het apparaat niet werkt vanwege onvoldoende ontkalken.**
- Overmatige kalkaanslag op de verwarmingsbuis wijst er op dat ontkalken nodig is.
- Voor het ontkalken kan een azijnoplossing worden gebruikt.
- Meng azijnessence met koud water in de verhouding 1:15 in een pan.
- Plaats het apparaat met de roestvrijstalen mantel (let op de Min-/Max markeringen) en laat hem ongeveer 5 uur werken op 60°C.
- Herhaal dit proces wanneer nodig.
- Tijdens het ontkalken moet men zorgen dat men genoeg ventilatie heeft zodat men niet de azijnassen inhaleert.
- Na het ontkalken het apparaat in schoon kraanwater plaatsen tot aan de Max markering; daarna goed afdrogen.
- **Giet geen ontcaler in geëmailleerde gootstenen.**

Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen zoals glazen kannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Termocirculador sous vide



Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red

Este aparato solo se debe conectar a una toma de corriente con conexión a tierra instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Elementos componentes

1. Visualizador
2. Botón de conexión 
3. Botón de ajustes 
4. +/- botones
5. Luz indicadora de conexión
6. Cubierta de acero inoxidable con tapa protectora del ventilador
7. Señal del nivel de llenado MIN
8. Señal del nivel de llenado MAX
9. Ventilador
10. Componente calefactor
11. Unidad principal
12. Abrazadera
13. Cable eléctrico con clavija


Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. En caso de reparación, debe ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente por teléfono o email (consulte el apéndice).
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo:

incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.

- El aparato se debe utilizar solo en una cazuela apropiada con una profundidad mínima de 15.5 cm.
- Antes de extraer el aparato de la olla, desconéctelo de la toma de corriente.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo. Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección

Limpieza y mantenimiento.

- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie la parte superior con agua y no la sumerja en agua.
- Si la parte superior cayera dentro del agua, deberá desconectar el aparato inmediatamente de la toma de corriente, extraer el aparato completo y dejar que se seque. Podrá utilizarlo de nuevo cuando esté totalmente seco.
- **Precaución:** El uso incorrecto puede provocar lesiones personales graves.
-  La superficie exterior accesible, y en especial el componente calefactor, se calientan durante su funcionamiento y se mantienen calientes durante cierto tiempo.

Cuidado: ¡existe peligro de quemaduras! Toque solo la parte superior, y asegúrese de apoyar el aparato solo en una superficie termorresistente y no inflamable.

- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
 - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
 - en empresas agrícolas,
 - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
 - en casas rurales.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni

conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que estén bajo vigilancia.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
 - **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
 - **Desenchufe siempre el aparato**
 - después del uso,
 - si hay una avería,
 - antes de limpiarlo.

- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue suelto; se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- Coloque siempre la cazuela en una superficie plana, resistente al calor y el agua.
- No coloque el aparato encima o cerca de superficies calientes o llamas de fuego, por ejemplo, placas eléctricas o fuegos de gas.
- No ponga el aparato en funcionamiento debajo de armarios de pared, etc. porque podrían resultar dañados por el vapor que se desprende durante su utilización.
- Durante la utilización de este aparato, asegúrese de que
 - sólo se utilizan accesorios auténticos,
 - el aparato está bajo supervisión en todo momento,
 - se ha llenado con agua del grifo (no utilizar agua desionizada ni destilada).
- **Precaución:** El aparato no se debe utilizar para calentar alimentos que no estén en bolsas selladas.
- **Precaución:** Calentar solo alimentos envasados al vacío. Si algún alimento entrara en contacto con el agua, deberá apagar el aparato, limpiarlo y volver a llenarlo de agua limpia.
- **Precaución:** No utilizar el aparato sin instalar correctamente la cubierta de acero inoxidable. No retirar la tapa protectora del ventilador.
- **Precaución:** Utilice siempre utensilios

adecuados para extraer los alimentos cocinados. Tenga cuidado con el vapor desprendido y el agua caliente producida por la condensación: **existe peligro de quemaduras.**

- No mueva el aparato ni la cazuela hasta que se hayan enfriado por completo.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

Cocción al vacío

Mediante la cocción al vacío, los alimentos se cocinan con la técnica de baja temperatura al “baño maría” dentro de una bolsa sellada al vacío. El rango de temperatura ideal para esta técnica de cocción es entre 55° y 65°C. La pasteurización de los alimentos se consigue a una temperatura de 62°C en el núcleo de los alimentos. Los alimentos se cocinan a una temperatura uniforme y como resultado se consigue la consistencia perfecta en todo el alimento, preservando los jugos y los aromas propios.

Dado que la cocción al vacío se realiza a temperaturas bajas, es esencial la higiene y la manipulación rápida de los alimentos. Después de la cocción al vacío, los alimentos se deben consumir inmediatamente, o se deben enfriar en agua con hielo y después se deben congelar o conservar en un frigorífico a temperaturas inferiores a 3°C.

Para la cocción al vacío sólo se deben utilizar bolsas para vacío de alta calidad adecuadas para la congelación o para el calentamiento. Por este motivo, recomendamos utilizar bolsas de vacío SEVERIN (que se pueden adquirir en comercios o en la web <http://www.severin.de> en ‚Service / Ersatzteile‘).

Antes de la primera utilización

Retire todo el material de embalaje y adhesivos, y limpie el aparato siguiendo las instrucciones de la sección *Limpieza y mantenimiento*.

Funcionamiento

Preparación de la cazuela

- Seleccione una cazuela apropiada con una profundidad mínima de 15.5 cm.
- Llénela de agua templada.

CONSEJO:

El uso de agua templada reducirá el tiempo necesario para alcanzar la temperatura de cocción necesaria.

Nota: el sensor incorporado podría tardar varios minutos en registrar la temperatura actual del agua.

Si la temperatura seleccionada es inferior a la del agua, el ventilador girará, pero el aparato no se calentará y no se producirá la cuenta atrás del tiempo de funcionamiento.

- Al llenar el agua, siempre debe respetar las señales de MIN y MAX del aparato. Con los alimentos colocados, el nivel del agua debe estar entre las señales de MIN y MAX.

- Recuerde que el nivel del agua subirá al introducir las bolsas con los alimentos. Por lo tanto, recomendamos utilizar una cantidad menor de agua y a continuación, cuando sea necesario, añadir más agua hasta el nivel MAX después de introducir las bolsas al vacío en la cazuela.
- El aparato no funcionará si el nivel del agua es inferior a la señal de MIN. En este caso, se escucharán 3 señales sonoras y el visualizador indicará EE1.
- Si el nivel del agua cayera por debajo de la señal MIN durante su funcionamiento, el aparato se apagará, se escucharán 3 señales sonoras y el visualizador indicará EE1.
- Para evitar la pérdida excesiva de agua durante una cocción prolongada, puede cubrir la cazuela con papel de aluminio o bolas aislantes para sous-vide.





Colocación del termocirculador sous-vide



- Coloque la cazuela preparada en una superficie plana, resistente al agua y el calor.
- Utilice la abrazadera para acoplar el termocirculador sous-vide al borde de la cazuela.

Añadir los alimentos que se van a cocinar

- Introduzca en la cazuela las bolsas con los alimentos envasados al vacío.
- Compruebe que las bolsas están cubiertas de agua en todo momento. Si observa una bolsa flotando en la superficie, coloque encima un peso adecuado resistente al calor (por ejemplo, un plato).

Programar el aparato

- Conecte la clavija en una toma de corriente. Se escuchará una señal Sonora, el botón  y el piloto luminoso se encenderán en rojo y el visualizador se iluminará brevemente. El aparato está en modo stand-by.
- Pulse brevemente el botón . El visualizador indica 'C' y la última temperatura seleccionada.
- Utilice los botones +/- para ajustar la temperatura de cocción en pasos de 0.5-grados (hasta un máximo de 90°C). El valor de la temperatura se puede ajustar en pequeños avances con una única pulsación; si se mantiene el botón pulsado el valor cambiará rápidamente.
- Pulse el botón ; el visualizador indicará el tiempo de cocción seleccionado por última vez: 00:01 (horas : min).
- Las horas del tiempo de cocción parpadearán. Ajuste el tiempo de cocción deseado utilizando los botones +/- (hasta 99 horas).
- Pulse de nuevo el botón  para ajustar los minutos (hasta 59).

- Inicie el proceso de cocción pulsando .
- El piloto luminoso se encenderá en azul y el visualizador indicará la temperatura actual del agua.
- Cuando se alcance la temperatura preconfigurada, se escucharán 2 señales sonoras, y el piloto luminoso parpadeará en azul. A partir de este momento, se iniciará la cuenta atrás del tiempo preconfigurado, y el tiempo restante aparecerá indicado en el visualizador.
- Cuando el tiempo de cocción programado haya transcurrido, se escucharán 3 señales sonoras, el piloto luminoso se encenderá en rojo y el visualizador indicará 'END'. En ese momento se podrán retirar las bolsas para utilizarlas o guardarlas.
- **Para interrumpir la cocción, reprogramar o apagar el aparato, pulse el botón  durante más de 2 segundos.**
- Después de utilizar el aparato, desenchufe siempre el cable eléctrico de la toma de corriente; antes de vaciar el agua y limpiar el aparato, espere el tiempo suficiente hasta que el aparato se haya enfriado.

• CONSEJOS:

Durante la cocción, puede observar pequeños remolinos en el agua. Esto es inofensivo, pero se puede interrumpir introduciendo brevemente una cuchara de madera.

Tiempo de cocción

Tabla de temperaturas y tiempos de cocción

El tiempo de cocción comienza a contar cuando se alcanza la temperatura preconfigurada.

Para conseguir un aroma similar al asado, la carne se puede sellar brevemente en una sartén después de realizar la cocción sous-vide.

En los libros de cocina especializados encontrará un amplio surtido de recetas.

Tipo de alimento: Tiempo de cocción (dependiendo del grosor)	Al punto	Bien hecha
Vaca: 90 - 180 min <i>Filete</i> <i>Asada</i>	 aprox. 55 - 60°C	 aprox. 80 - 90°
Cerdo: 60 - 150 min	aprox. 65 - 70°C	aprox. 70 - 80°
Aves: 120 - 210 min <i>Pechuga de pato</i> <i>Otras aves</i>	 aprox. 65°	 aprox. 80 - 90°
Pescado: 40 - 60 min		aprox. 60°
Patatas/Verdura: 60 - 180 min		aprox. 85°
Nota: Tenga cuidado a la hora de manipular la carne. Si está preocupado por gérmenes, agentes patógenos o salmonella (por ejemplo, en el pollo), asegúrese de calentar la carne de modo continuo por encima de 70°C. Los niños, embarazadas, enfermos o ancianos pueden comer carne solo si se ha alcanzado una temperatura superior a 75°C.		

Limpeza y mantenimiento

- Desenchufe siempre el aparato de la pared y espere hasta que se haya enfriado suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, el aparato principal solo se debe limpiar con un paño húmedo.
- Si se produce el contacto con el agua, utilice un paño para secar el aparato por completo. No utilizar de nuevo hasta que esté totalmente seco.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- El aparato principal y el componente calefactor se pueden limpiar con un paño húmedo.
- Desbloquee la cubierta de acero inoxidable girándola, retírela y límpiela con agua templada y jabón; después séquela por completo.
- Cuando esté totalmente seco, vuelva a montar el aparato del modo siguiente: Acople la cubierta de acero inoxidable al aparato principal, de modo que los símbolos ▲ y 🔒 estén encarados uno hacia el otro. Cierrelo girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que los símbolos ▲ y 🔒 estén alineados.

Descalcificación

- Dependiendo de la calidad del agua (contenido de cal) en su zona así como de la frecuencia con que la use, y para garantizar un funcionamiento adecuado, es necesario eliminar la cal con frecuencia de todos los aparatos domésticos termales que usan agua caliente (es decir, eliminar los residuos calizos).
- **La garantía quedará invalidada y anulada si el aparato no funciona correctamente debido a una descalcificación insuficiente.**
- Una excesiva acumulación de cal en el termocirculador indicará que debe ser descalcificado.
- Para el desincrustado se podrá usar una mezcla de vinagre.
- En una cazuela, prepare una solución de vinagre con agua fría en una proporción de 1:15.
- Introduzca el aparato con la cubierta de acero inoxidable (respetando las señales Min-/Max) y póngalo en funcionamiento a 60°C durante aprox. 5 horas.
- Repita el proceso si fuera necesario.
- Durante la descalcificación, asegúrese de que existe suficiente ventilación y no inhale el vapor del vinagre.
- Después de descalcificarlo, introduzca el aparato hasta la señal Max en agua limpia del grifo; a continuación séquelo por completo.
- **No tire el descalcificador en un fregadero revestido de esmalte.**

Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

Termocircolatore a immersione “Sous-vide”



Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente elettrica con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione dell'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione

1. Display
2. Interruttore 
3. Tasto delle impostazioni 
4. Tasti +/-
5. Spia luminosa principale
6. Calotta protettiva in acciaio inossidabile con tappo protettivo-ventola
7. Tacca di livello MIN
8. Tacca di livello MAX
9. Ventola
10. Elemento riscaldante
11. Apparecchio principale
12. Pinza
13. Cavo di alimentazione con spina


Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Se si rendesse necessaria una riparazione, vi preghiamo di contattare il nostro servizio clienti per telefono o per email (ved. in appendice).
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione,

l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- Questo apparecchio va utilizzato solo con pentole di cottura adatte con una profondità minima di 15,5 cm.
- Scollegate l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di rimuoverlo dalla pentola.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di

pulirlo. Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.

- Per evitare rischi di scosse elettriche, non lavate la parte superiore dell'apparecchio con acqua e non immergetela in acqua.
- Se la parte superiore dovesse accidentalmente cadere in acqua, scollegate immediatamente l'apparecchio dalla corrente elettrica, tirate fuori dall'acqua l'apparecchio e lasciatelo asciugare. Potrà essere riutilizzato quando si sarà asciugato completamente.
- **Avvertenza:** Il cattivo uso può essere causa di gravi lesioni alla persona.
-  Le superfici esterne

accessibili, e soprattutto l'elemento riscaldante, si riscaldano durante l'uso e conserveranno il calore anche per un certo tempo dopo l'uso. **Avvertenza: c'è il pericolo di scottarsi!**

Toccate solo la parte superiore e prestate attenzione a poggiare l'apparecchio solo su superfici termoresistenti ignifughe.

- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
 - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
 - in aziende agricole,
 - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
 - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio senza essere sorvegliati.

- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente**
 - dopo l'uso,
 - in caso di cattivo funzionamento,
 - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione; tenete il cavo lontano dagli elementi caldi dell'apparecchio.
- Sistemate sempre la pentola su una superficie resistente al calore e all'acqua.
- Non posate l'apparecchio vicino o sopra delle superfici calde o a fiamma libera come piastre elettriche o fornelli a gas.
- Non mettete in funzione l'apparecchio sotto stipi pensili o altro perché il vapore eventualmente emesso potrebbe provocare danni.
- Quando utilizzate l'apparecchio, assicuratevi che
 - siano usati solo accessori originali;
 - l'apparecchio resti sempre sotto sorveglianza;
 - sia stata inserita acqua fresca di rubinetto (non acqua deionizzata o distillata).
- **Avvertenza:** Non usate l'apparecchio per riscaldare alimenti non sigillati.
- **Avvertenza:** Riscaldare solo alimenti impacchettati sottovuoto. Se dovesse capitare che un alimento si trovi a contatto con l'acqua, spegnete l'apparecchio, pulite e riempite di nuovo con acqua pulita.
- **Avvertenza:** Non mettete in funzione l'apparecchio senza aver inserito correttamente la sua calotta protettiva in acciaio inossidabile.
- **Avvertenza:** Aiutatevi sempre con utensili adatti per rimuovere gli alimenti cucinati. Prestate attenzione al vapore che fuoriesce e allo sgocciolio dell'acqua di condensa: **esiste il pericolo di riportare scottature.**
- Non spostate l'apparecchio o la pentola di cottura se prima non si sono completamente raffreddati.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

Cottura sottovuoto

Con la cottura sottovuoto, gli alimenti sono cotti a bassa temperatura sigillati in bustine sottovuoto in un bagno di acqua. Le temperature ideali per questo tipo di cottura variano dai 55° ai 65°C. La pastorizzazione degli alimenti si ottiene con una temperatura al cuore di 62°C. Il riscaldamento omogeneo degli alimenti porta alla consistenza perfetta dell'intero contenuto e così i succhi e gli aromi rimangono pressoché inalterati.

Se si esegue la cottura sottovuoto a basse temperature sono importanti l'igiene e la rapida lavorazione degli alimenti. Dopo la cottura sottovuoto, gli alimenti vanno consumati immediatamente o raffreddati in acqua ghiacciata e poi congelati o conservati in frigorifero a una temperatura inferiore ai 3°C.

Per la cottura sottovuoto utilizzate solo sacchetti di alta qualità adatti al congelamento sottovuoto. Vi raccomandiamo di utilizzare i sacchetti a suzione d'aria SEVERIN (disponibili sul mercato o richiedendoli tramite il nostro sito <http://www.severin.de> under 'Service / Ersatzteile').

Preparazione al primo utilizzo

Eliminate ogni materiale e adesivo di imballaggio e pulite l'apparecchio secondo quanto descritto nella sezione *Manutenzione e pulizia*.

Modalità d'impiego

Preparazione della pentola di cottura

- Scegliete una pentola adatta di almeno 15,5 cm di profondità.
- Riempitela di acqua calda.

CONSIGLIO:

L'uso di acqua calda ridurrà il tempo necessario per il raggiungimento della temperatura di cottura richiesta. Nota: ci potrebbero volere diversi minuti prima che il sensore integrato rilevi la temperatura effettiva dell'acqua.

Se la temperatura selezionata è inferiore a quella dell'acqua, la ventola si attiverà ma l'apparecchio non comincerà ancora a riscaldare e il conteggio del tempo di preparazione rimanente non comincerà a diminuire.

- Per il riempimento dell'acqua, rispettate sempre i segni di MIN e di MAX riportati sull'apparecchio. Anche quando gli alimenti saranno inseriti, il livello dell'acqua deve restare sempre compreso tra i segni di MIN e di MAX.
- Tenete conto che il livello dell'acqua aumenterà quando vi immergerete i sacchetti con gli alimenti. Vi consigliamo quindi di utilizzare la quantità minima di acqua e di aggiungere altra acqua calda sino a raggiungere il livello MAX solo dopo aver inserito nella vaschetta i sacchetti sottovuoto con gli alimenti.
- L'apparecchio non funzionerà se il livello dell'acqua è inferiore al segno di MIN indicato. In questo caso, si sentiranno 3 segnali acustici e sul display comparirà il

codice di errore EE1.

- Se durante il funzionamento il livello dell'acqua scende sotto il segno MIN indicato, l'apparecchio si spegne, emette 3 segnali acustici e sul display compare il codice di errore EE1.
- Per evitare l'eccessiva evaporazione dell'acqua durante cotture di lunga durata, potete coprire la pentola con un foglio di alluminio o inserire al suo interno delle sfere anti-vapore per cottura sottovuoto.






Inserimento del termocircolatore per sous-vide

- Sistemate la pentola di cottura preparata su una superficie piana, resistente al calore e all'acqua.
- Tramite la pinza apposita dell'apparecchio, agganciate il termocircolatore a immersione sul bordo della pentola.

Aggiungere alimenti da cucinare

- Inserite i sacchetti a suzione d'aria con gli alimenti da preparare nella pentola.
- Accertatevi che i sacchetti restino sempre coperti di acqua. Se vedete un sacchetto galleggiare in superficie, sistemateci sopra un peso adeguato termoresistente (per esempio un piatto).

Programmazione dell'apparecchio

- Collegate la spina elettrica a una presa di corrente adatta.
Si sente un segnale acustico, il tasto  e la spia luminosa si illuminano di colore rosso, il display si illumina brevemente. L'apparecchio ora è in modalità di attesa, pronto all'uso.
- Premete brevemente il tasto . Sul display compare il simbolo "C" dei gradi e l'ultima impostazione di temperatura inserita.
- Tramite i tasti +/- regolate le nuove impostazioni di temperatura che desiderate per la cottura, con tacche di 0,5 gradi ognuna (sino a un massimo di 90°C). Le impostazioni della temperatura possono essere regolate a piccoli passi con un'unica pressione; mantenete premuto il tasto se volete avanzare rapidamente.
- Premete il tasto ; sul display è indicata la precedente impostazione oraria selezionata: 00:01 (ore : minuti).
- Ora lampeggiano le cifre per l'impostazione delle ore di cottura. Selezionate il tempo di cottura desiderato agendo sui tasti +/- (sino a 99 ore).
- Premete di nuovo il tasto  per selezionare i minuti di cottura desiderati (sino a 59).
- Date inizio al processo di cottura con una pressione sul tasto .
- La spia luminosa si illumina di colore blu e sul display è indicata la temperatura dell'acqua attuale.

- Al raggiungimento della temperatura reimpostata, si sentono 2 segnali acustici e la spia luminosa lampeggia di colore blu. Da questo momento, comincia ad essere calcolato il tempo di cottura rimanente, indicato sul display.
- Al termine del tempo di cottura programmato, si sentono 3 segnali acustici, la spia luminosa si illumina di colore rosso e sul display compare l'indicazione "END" ("FINE"). Ora potete rimuovere i sacchetti degli alimenti per il consumo immediato o per la loro conservazione.
- **Per interrompere il processo di cottura, per riprogrammare l'apparecchio o per spegnerlo, premete il tasto  tenendolo premuto per più di 2 secondi.**
- Staccate sempre la spina dalla presa di corrente elettrica dopo l'uso; lasciate all'apparecchio il tempo sufficiente per raffreddarsi prima di versare via l'acqua e pulire l'apparecchio.

- **CONSIGLIO:**
Durante la cottura, vi sarà facile notare la formazione di piccoli mulinelli all'interno dell'acqua. Non determinano nessun rischio, ma potete comunque eliminarli, inserendo brevemente un cucchiaino di legno.

Tempi di cottura

Tabella delle temperature e dei tempi di cottura

Il tempo di cottura comincia a essere calcolato solo dopo il raggiungimento della temperatura pre-impostata.

Per ottenere un profumo di "arrosto", potete mettere la carne ad alta temperatura in una padella dopo il completamento della cottura sottovuoto.

Libri specializzati di cucina offrono una vasta gamma di ricette.

Tipo di cibo: Tempi di cottura (dipende dallo spessore)	Mediamente cotto	Ben cotto
Manzo: 90 - 180 min <i>Filetto</i> <i>Arrosto</i>	ca. 55 - 60°C	ca. 80 - 90°
Maiale: 60 - 150 min	ca. 65 - 70°C	ca. 70 - 80°
Pollame: 120 - 210 min <i>Petto di anatra</i> <i>Altri pollami</i>	ca. 65°	ca. 80 - 90°
Pesce: 40 - 60 min		ca. 60°
Patate/Ortaggi: 60 - 180 min		ca. 85°
Nota: Prestate particolare attenzione nel preparare la carne. Se avete dubbi su eventuali germi, elementi patogeni o salmonella (per esempio per i pollami), assicuratevi il riscaldamento continuo, scrupoloso, della carne a oltre 70°C. Bambini, donne incinte, persone malate o anziane devono mangiare solo carni cotte a una temperatura interna superiore ai 75°C.		

Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per evitare scosse elettriche, l'apparecchio va pulito solo strofinandolo con un panno umido.
- In caso di contatto con l'acqua, asciugate l'apparecchio principale completamente. Potrà essere riutilizzato dopo che si sarà asciugato perfettamente.
- Non usate soluzioni abrasive o detergenti concentrati.
- Il corpo principale dell'apparecchio e l'elemento riscaldante possono essere puliti con un panno umido.
- Svitare la calotta protettiva in acciaio inossidabile con una rotazione, poi estraetela e lavatela con acqua calda e detersivo per i piatti; dopo asciugatela accuratamente.
- Quando sarà perfettamente asciutta, rimontatela sull'apparecchio nel seguente modo:
Inserite la calotta in acciaio inossidabile sul corpo dell'apparecchio in modo che i simboli ▲ e 🔒 si trovino di fronte. Bloccate ora con una rotazione sino ad allineare i simboli ▲ e 🔒.

Disincrostazione dal calcare

- Secondo la qualità dell'acqua (tenore calcareo) della vostra zona nonché la loro frequenza d'utilizzazione, tutti gli apparecchi elettrodomestici termici che utilizzano acqua calda, esigono una periodica disincrostazione (eliminazione dei sedimenti calcarei) destinata a garantire il buon funzionamento.
- **La garanzia risulterà nulla e invalida se il malfunzionamento dell'apparecchio risulta dipendere da un'insufficiente disincrostazione dal calcare.**
- Una formazione eccessiva di calcare sul tubo riscaldante indica la necessità di procedere alla disincrostazione.
- Per la disincrostazione potete utilizzare una soluzione di acqua e aceto.
- Mescolate nella pentola essenza di aceto e acqua fredda, in una proporzione di 1:15.
- Inserite l'apparecchio con la sua calotta protettiva di acciaio inossidabile (rispettando i livelli di Min-/Max indicati) e lasciate in funzione a 60°C per circa 5 ore.
- Se necessario, ripetete l'operazione.
- Durante la disincrostazione, assicuratevi che il locale sia ben aerato per non inalare i vapori dell'aceto.
- Dopo la disincrostazione, inserite l'apparecchio sino al livello di Max in acqua pulita di rubinetto, dopo asciugate accuratamente.
- **Non versate mai le soluzioni disincrostanti nei lavelli smaltati.**

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici

perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

Sous-Vide koger

Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes til en stikkontakt, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets dele

1. Display
2. Tænd/sluk knap 
3. Indstillingsknap 
4. +/- knapper
5. Hovedindikatorlys
6. Cirkulatorrør af rustfri stål med beskyttelseshætte
7. MIN markering
8. MAX markering
9. Cirkulator
10. Varmeelement
11. Hovedenhed
12. Klemme
13. Ledning med stik

Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation bliver nødvendig, kontakt vores kundeservice afdeling per telefon eller e-mail (se tillæg).
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Apparatet må kun anvendes i en

- passende gryde med en minimumsdybde på 15,5 cm.
- Tag stikket ud af stikkontakten, inden du fjerner apparatet fra gryden.
 - Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
 - Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring. Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
 - For at undgå risiko for elektrisk stød må du ikke rengøre hovedenheden med vand eller nedsænke den i vand.
 - Skulle hovedenheden blive droppet i vand, skal du straks afbryde strømmen, tage hele apparatet op og lade det tørre. Det kan bruges igen, når det er helt tørt.
 - **Advarsel:** Misbrug kan forårsage alvorlig personskade.
 -  De tilgængelige udvendige overflader og især varmeelementet bliver varme under brug og vil forblive så i et stykke tid bagefter. **Advarsel: Fare for skoldning!** Berør kun hovedenheden, og sørg for, at apparatet kun lægges på en varmebestandig, ikke-brændbar overflade.
 - Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
 - i tekøkkener, kontorer

- eller andre mindre virksomheder,
- landbrugsvirksomheder,
 - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
 - B&B pensionater.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
 - Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
 - Børn må aldrig få lov til at udføre nogen former for rengøring eller vedligehold af dette apparat med mindre de er under opsyn.
 - Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre end 8 år.
 - **Advarsel:** Hold altid børn væk fra emballagen, eftersom den udgør en potentiel fare. Der er f.eks. risiko for kvælning.
 - **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
 - efter brug,
 - i tilfælde af fejlfunktion,
 - inden rengøring af apparatet.
 - Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
 - Lad aldrig ledningen hænge frit; ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
 - Placer altid gryden på en plan overflade, der er både varme- og vandfast.
 - Læg aldrig apparatet på eller nær ved varme overflader eller åben ild såsom kogeplader eller gasblus.
 - Benyt ikke apparatet under overskabe og lign, som kan blive beskadigede, da varm damp kan udsendes under brug.
 - Når man benytter apparatet, skal man sørge for
 - kun at benytte originalt tilbehør,
 - altid at holde apparatet under opsyn,
 - at beholderen er blevet fyldt med rent postevand (ikke deioniseret eller destilleret).
 - **Forsigtig:** Brug ikke apparatet til at opvarme uforseglet mad.
 - **Forsigtig:** Opvarm kun vakuumpakket

mad. Skulle mad komme i kontakt med vandet, skal du slukke, rengøre og fylde igen med rent vand.

- **Advarsel:** Brug ikke apparatet uden at have det rustfri stålrør korrekt monteret. Fjern ikke cirkulatorens beskyttelseshætte.
- **Advarsel:** Brug altid egnede redskaber til at fjerne den tilberedte mad. Pas på udslip af damp og dryp af kondenseret varmt vand: **Der er fare for skoldning!**
- Flyt ikke apparatet eller gryden, før de er helt afkølet.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

Tilberedning i Sous-Vide vandbad

Ved denne form for vakuumkogning bliver maden tilberedt ved lave temperaturer i et vandbad, mens den er forseglet i en vakuumpose. Det ideelle temperaturområde for den form for tilberedning ligger på 55° til 65°C. Pasterisering af maden opnås ved en kerntemperatur på 62°C. Den jævne opvarmning af maden resulterer i perfekt konsistens af hele indholdet, så saft og smag stort set ikke påvirkes.

Eftersom vakuumkogning udføres ved lave temperaturer, er hygiejne og hurtig bearbejdning af fødevarerne afgørende. Efter vakuumkogningen må maden enten spises med det samme, eller afkøles i isvand og derefter dybfrysning eller opbevares i køleskab ved en temperatur under 3°C.

Til vakuumkogningen må man udelukkende benytte vakuumposer af høj kvalitet, som er egnet til såvel dybfrysning samt opvarmning. Vi anbefaler derfor at bruge SEVERIN vakuumposeposer (få kommercielt eller via <http://www.severin.de> under 'Service / Ersatzteile').

Før første brug

Fjern eventuel resterende emballage og klistermærker, og rengør apparatet som beskrevet i afsnittet *Rengøring og vedligehold*.

Betjening

Forbered gryden

- Vælg en passende gryde med en minimumsdybde på 15,5 cm.
- Fyld den med varmt vand.

TIP:

Brug af varmt vand forkorter tiden indtil den nødvendige tilberedningstemperatur er nået. Bemærk: Det kan tage adskillige minutter for den indbyggede sensor at registrere den aktuelle vandtemperatur.

Hvis den valgte temperatur er lavere end vandets, vil cirkulatoren køre, men apparatet opvarmes ikke, og den resterende driftstid tæller ikke ned.

- Når du fylder med vand, skal du altid overholde MIN og MAX mærkerne på apparatet. Med fødevarer på plads skal vandstanden være mellem MIN og MAX markeringerne.
- Husk på at vandstanden vil stige

når poserne med mad kommer i. Vi anbefaler derfor at man benytter mindre vand og derefter, om nødvendigt, tilsætter mere varmt vand op til MAX markeringen efter at vakuumposerne er blevet lagt i gryden.

- Apparatet virker ikke, hvis vandstanden er under MIN mærket. I så tilfælde høres 3 bip-signaler, og displayet viser EE1.
- Hvis vandstanden skulle falde under MIN mærket under drift, slukker apparatet, 3 bip-signaler høres, og displayet viser EE1.
- For at forhindre for stort tab af vand under langvarig tilberedning, kan gryden dækkes med aluminiumsfolie eller varmeisolerende sous-vide bolde.






Placering af sous-vide staven


- Placer den tilberedte gryde på en plan, varme- og vandfast overflade.
- Brug klemmen til at sætte sous-vide staven fast på grydekanten.

Placering af maden der skal tilberedes

- Placer vakuumposerne med fødevarerne i gryden.
- Sørg for at poserne til enhver tid er dækket af vand. Hvis man ser at en pose flyder op til overfladen, kan man lægge en passende varmebestandig vægt (f.eks. en tallerken) ovenpå posen.

Programmering af apparatet

- Tilslut stikket til en passende stikkontakt. Et bip signal høres,  tasten og indikatorlampen lyser rødt og displayet oplyses kortvarigt. Apparatet er nu i standby tilstand.
- Tryk på  knappen kortvarigt. Displayet viser 'C' og den sidst valgte temperatur.
- Brug +/- tasterne til at indstille den ønskede tilberedningstemperatur i 0,5-graders trin (op til maks. 90°C). Temperaturindstillingerne kan justeres i små trin ved et enkelt tryk; hvis knappen holdes nede resulterer det i hurtig visning.
- Tryk på  tasten; displayet viser den sidst valgte tilberedningstid: 00:01 (timer: min).
- Tilberedningstiden i timer blinker. Indstil den nødvendige tilberedningstid ved brug af +/- tasterne (op til 99 timer).
- Tryk på  tasten igen for at indstille minutterne (op til 59).
- Start tilberedningsprocessen ved at trykke på .
- Indikatorlampen lyser blå, og displayet viser den aktuelle vandtemperatur.
- Når den forudindstillede temperatur er nået, høres 2 bip-signaler, og indikatorlampen begynder at blinke blå. Fra nu af begynder den forudindstillede tid, mens den resterende tid vises i displayet.
- Når den programmerede tilberedningstid er gået, høres 3 bip signaler, indikatorlampen bliver rød og displayet viser 'END'. Poserne kan nu fjernes og bruges eller opbevares.

- For at afbryde madlavningen, for at omprogrammere eller slukke, skal du trykke på tænd/sluk knappen  i mere end 2 sekunder.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug; lad apparatet få tilstrækkelig tid til at køle af inden vandet hældes ud og apparatet rengøres.

- **TIP:**
Under madlavning, kan du opleve små hvirvler i vandet. Dette er ufarligt, men kan stoppes ved kort indsættelse af en træske.

Tilberedningstider

Tabel til temperaturer og tilberedningstider

Tilberedningstiden begynder at tælle, når den indstillede temperatur er nået. For at opnå en 'stegtagtig' aroma, kan kødet steges kortvarigt ved høj varme i en gryde, efter at sous-vide kogningen er færdig. Specialiserede kogebøger tilbyder en bred vifte af opskrifter.

Fødevarer: Tilberedningstider (afhængigt af tykkelsen)	Medium	Gennemstegt
Oksekod: 90 - 180 min <i>Filet</i> <i>Steg</i>	ca. 55 - 60°C	ca. 80 - 90°
Svinekod: 60 - 150 min	ca. 65 - 70°C	ca. 70 - 80°
Fjerkræ: 120 - 210 min <i>Andebryst</i> <i>Andet fjerkræ</i>	ca. 65°	ca. 80 - 90°
Fisk: 40 - 60 min		ca. 60°
Kartofler/Grøntsager: 60 - 180 min		ca. 85°

Bemærk: Der skal lægges særlig vægt på tilberedning af kød. Hvis du har bekymringer med hensyn til bakterier, patogener eller salmonella (f.eks. i fjerkræ), sørg for en kontinuerlig, grundig opvarmning af kødet til over 70°C. Spædbørn, gravide, syge eller ældre bør kun spise kød, hvis en kerntemperatur på over 75°C er nået.

Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må hovedenheden kun tørres med en fugtig klud.
- Ved kontakt med vand, tør apparatet grundigt af. Det må ikke bruges igen, før det er helt tørt.
- Brug ikke slibende eller skrappe rengøringsmidler.
- Hovedenheden og varmeelementet kan rengøres med en fugtig klud.
- Løsn cirkulatorrøret ved at dreje det, tag det af og rengør det med varmt sæbevand; tør grundigt bagefter.
- Når apparatet er ordentligt tørt, skal det monteres igen som følger:
Monter cirkulatorrøret på hovedenheden, så ▲ og 🔒 symbolerne er overfor hinanden. Lås fast ved at dreje med uret indtil ▲ og 🔒 symbolerne er overfor hinanden.


Afkalkning

- Alle husholdningsartikler med varmelegemer der opvarmer vand har, afhængigt af vandkvaliteten (kalkindholdet) i området samt hvor hyppigt kaffemaskinen benyttes, brug for at blive afkalkede (dvs. få fjernet kalkaflejringerne) regelmæssigt for at fungere optimalt.
- **Ethvert garantikrav vil være ugyldigt hvis apparatet ikke fungerer som følge af manglende afkalkning.**
- Overdreven kalkopbygning på opvarmningselementet indikerer, at afkalkningen er blevet nødvendig.
- Følgende eddikeopløsning kan benyttes til afkalkningen.
- Bland eddikesyre med koldt vand i et 1:15 forhold i en gryde.
- Sæt apparatet med cirkulatorrøret af rustfrit stål i (overhold Min/Max markeringen) og kød det ved 60°C i ca. 5 timer.
- Gentag om nødvendigt proceduren.
- Sørg for tilstrækkelig ventilation under afkalkningen og undgå at indånde eddikedampene.
- Efter afkalkning nedsænk apparatet op til Max mærket i rent vand fra vandhanen; tør grundigt bagefter.
- **Hæld ikke afkalkningsopløsningen ud i emaljerede vaske.**

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med

 husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skrøbelige dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Sous-vide vakuumkokare

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Konstruktion

1. Display
2. På/av-knapp 
3. Inställningsknapp 
4. +/- knappar
5. Huvudindikatorlampa
6. Fodral i rostfritt stål med skyddskåpa för fläkten
7. MIN-märke
8. MAX-märke
9. Fläkt
10. Värmeelement
11. Huvudenhet
12. Klämma
13. Elsladd med kontakt

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om reparation skulle behövas, vänligen kontakta vår kundservice via telefon eller email (se bilagan).
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Apparaten bör bara användas i ett lämpligt kokkärl med minst 15,5 cm

djup.

- Dra stickproppen ur uttaget innan du tar apparaten ur kokkärlet.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas. Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Undvik risken för elstöt genom att inte rengöra apparatens övre del i vatten eller doppa apparaten i vatten.
- Om den övre delen tappas i vatten bör du genast dra stickproppen ur vägguttaget, ta ut hela apparaten och låta den

torka. Den kan användas igen så snart den är fullständigt torr.

- **Varning:** Felaktig användning kan orsaka svåra personskador.
-  De åtkomliga ytorna i höljet och speciellt värmeelementet blir mycket heta när apparaten är påkopplad och kommer att förbli heta en tid efter det att apparaten stängs av. **Varning: risk för skållning!** Vidrör endast den övre delen och se till att apparaten endast läggs ner på en värmebeständig, eldfast yta.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
 - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
 - i företag inom

- jordbrukssektorn,
- för gäster i hotell,
motell och liknande
inkvarteringsställen,
- för gäster i bed-and-
breakfast hus.
- Denna apparat kan användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
 - Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
 - Barn bör inte tillåtas rengöra eller underhålla apparaten utan övervakning.
 - Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
 - **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
 - **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
 - efter användning,
 - ifall apparaten skulle krångla,
 - innan apparaten rengörs.
 - Dra stickproppen ur vägguttaget genom att hålla i stickproppen, aldrig i sladden.
 - Låt inte elsladden hänga fritt; sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
 - Placera alltid apparaten på en jämn yta som är värmetålig och vattenbeständig.
 - Lägg inte apparaten på eller nära heta ytor eller öppen eld såsom kokplattor eller gaslågor.
 - Använd inte apparaten under väggskåp eller liknande eftersom dessa kan skadas av ånga vid användningen.
 - När du använder denna apparat, se till att
 - endast genuina tillbehör används,
 - apparaten är under uppsikt hela tiden,
 - kokkärlet har fyllts med rent kranvatten (inte avjoniserat eller destillerat vatten).
 - **Varning:** Använd inte apparaten för att hetta upp oförpackad mat.
 - **Varning:** Värm endast vakuumpackad mat. Om maten kommer i kontakt med

vatten bör du stänga av apparaten, diska och fyll på nytt med rent vatten.

- **OBS:** Använd inte apparaten om inte fodralet av rostfritt stål är korrekt monterat. Ta inte bort fläktens skyddskåpa.
- **OBS:** Använd alltid lämpliga redskap för att ta bort den tillredda maten. Se upp för het ånga och hett droppande kondensvatten: **risk för skällning.**
- Flytta inte apparaten eller kokkärlet förrän de har svalnat helt.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

Vakuumbilagning

Med vakuumbilagning tillagas maten, förseglad i en vakuumpåse, med låg temperatur i ett vattenbad. Det idealiska temperaturintervallet för sådan tillagning är 55° till 65°C. Pastörisering av maten uppnås vid kärntemperaturen 62°C. Den jämna uppvärmningen av maten ger perfekt konsistens hos hela innehållet så att matens vätskor och smaker blir i stort sett opåverkade.

Då vakuumbilagning görs med låga temperaturer är hygien och snabb hantering avgörande. När det är vakuumbilagat måste maten antingen förtäras på en gång eller kylas i isvatten och sedan djupfrysas eller förvaras i ett kylskåp med en temperatur på 3°C eller lägre.

Endast vakuumpåsar av hög kvalitet som är lämpliga både för frysning och uppvärmning måste användas vid vakuumbilagning. Vi rekommenderar därför Severin vakuumpåsar (finns att köpa eller beställa via <http://www.severin.de> under 'Service / Ersatzteile').

Innan du startar apparaten för första gången

Ta bort förpackningsmaterial och klistermärken och rengör apparaten enligt instruktionerna i avsnittet *Skötsel och rengöring*.

Användning





Förberedelser

- Välj ett lämpligt kokkärl med minst 15,5 cm djup.
- Fyll med varmt vatten.

TIPS:

Användningen av varmt vatten förkortar tiden innan önskad tillagningstemperatur uppnås. OBS: det kan ta flera minuter för den inbyggda sensorn att registrera den aktuella vattentemperaturen. Om den valda temperaturen är lägre än vattnets temperatur kommer fläkten att starta men apparaten värms inte upp och den kvarvarande funktionstiden räknas inte ner.

- Notera alltid MIN- och MAX-markeringarna på apparaten när du fyller på vatten. Med maten i position måste nivån vara mellan MIN och MAX markeringarna.

- Tänka på att vattennivån stiger när du lägger i matpåsarna. Vi rekommenderar därför att du använder en mindre mängd vatten och sen, när vakuumpåsarna har lagts på kärlet, tillsätter mer varmt vatten upp till MAX-markeringen.
 - Apparaten fungerar inte om vattennivån är under MIN-markeringen. I så fall hörs 3 pipsignaler och displayen visar EE1.
 - Om vattennivån faller under MIN-markeringen när apparaten är i gång, stängs den av, 3 pipsignaler hörs och displayen visar EE1.
 - För att undvika att alltför mycket vatten förloras under en längre kokning, kan kokkärlet täckas av aluminiumfolie eller värmeisolerande sous-vide bollar.
- i stand-by läge.
 - Tryck kort på  knappen. Displayen visar 'C' och den temperatur som valts senast.
 - Använd +/- knapparna för att ställa in önskad koktemperatur i 0,5 graders steg (max. 90°C). Temperaturinställningen kan göras i små steg med enkla tryck; om knappen hålls intryckt resulterar det i snabb skrollning.
 - Tryck på  knappen; Displayen visar koktiden som valts senast: 00:01 (h:min).
 - Koktiden i timmar blinkar. Ställ in den önskade koktiden med +/- knapparna (upp till 99 timmar).
 - Tryck på  knappen igen för att ställa in minuterna (upp till 59).
 - Starta tillagningsprocessen genom att trycka på .
 - Signallampan lyser blått och displayen visar den aktuella vattentemperaturen.
 - När den förinställda temperaturen har uppnåtts, hörs 2 pipsignaler och signallampan börjar blinka blått. Från och med nu börjar den förinställda tiden löpa med den återstående tiden synlig i displayen.
 - När den programmerade koktiden har gått ut, hörs 3 pipsignaler, signallampan börjar lysa rött och displayen visar 'END'. Påsarna kan nu tas bort och användas eller sättas i förvaring.



Placering av sous-vide kokaren

- Placera kokkärlet på en jämn yta som är vatten- och värmebeständig.
- Använd klämman för att montera sous-vide kokaren på kärlets kant.

Lägga i den mat som ska lagas

- Placera vakuumpåsarna med mat i kokkärlet.
- Se till att påsarna hela tiden är täckta med vatten. Om du ser att en påse flyter på ytan, placera en lämplig värmebeständig vikt (t.ex. en tallrik) ovanpå den.

Programmera enheten

- Anslut stickproppen till ett lämpligt vägguttag.
En pipsignal hörs,  knappen och signallampan lyser rött och displayen tänds för en kort stund. Apparaten är nu
- **Du kan avbryta tillagningen för att programmera om eller för att stänga av apparaten genom att hålla på/ av-knappen  nertryckt i minst 2 sekunder.**
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget

efter användning; ge apparaten tillräcklig tid att svalna innan vattnet hålls ut och apparaten rengörs.

- **TIPS:**
Under tillagningen kan du märka små virvlar i vattnet. Dessa är ofarliga och kan avlägsnas genom att du lägger en träsked i vattnet för ett ögonblick.

Tillagningstider

Tabell för temperaturer och tillagningstider

Tillagningstiden börjar räknas när den förinställda temperaturen har uppnåtts. För att få en 'bryningsarom' kan du steka köttet i hög temperatur efter det att sous-vide kokningen är avslutad.
I specialkokböcker hittar du en mängd recept.

Typ av mat: Tillagningstid (beroende på tjocklek)	Mediumstekt	Välstekt
Biff: 90 - 180 min <i>Filé</i> <i>Stek</i>	ca. 55 - 60°C	ca. 80 - 90°
Gris: 60 - 150 min	ca. 65 - 70°C	ca. 70 - 80°
Fågel: 120 - 210 min <i>Ankbröst</i> <i>Annan fjäderfä</i>	ca. 65°	ca. 80 - 90°
Fisk: 40 - 60 min		ca. 60°
Potatis/Grönsaker: 60 - 180 min		ca. 85°

Anm.: Var speciellt aktsam när du handskas med mat. Om du är osäker vad gäller bakterier, patogener eller salmonella (t ex i fjäderfä), bör du se till att hetta upp köttet kontinuerligt och noga till en temperatur över 70°C.
Småbarn, gravida kvinnor, sjuka eller äldre personer bör endast äta kött vars inre temperatur överskridit 75°C.

Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elstöt genom att bara torka av huvudenheten med en fuktad duk.
- Om huvudenheten kommer i kontakt med vatten bör den torkas noga. Den får inte användas igen innan den är helt torr.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringsmedel.
- Huvudenheten och värmeelementet kan rengöras med en fuktad duk.
- Öppna fodralet i rostfritt stål genom att vrida på det, ta sen av det och rengör det i varmt diskvatten; torka noga efteråt.
- När det är helt torrt, monterar du det på apparaten enligt följande:
Montera fodralet i rostfritt stål på huvudenheten så att symbolerna ▲ och 🔒 kommer i rät linje. Lås genom att vrida det medsols tills symbolerna ▲ och 🔒 är i rät linje.

Avkalkning

- Beroende på vattenkvaliteten (kalkinnehållet) på din hemort samt på apparatens användningstäthet, behöver alla apparater som används med varmt vatten avkalkas (dvs. kalkavlagringar avlägsnas) regelbundet för att fungera ordentligt.
- **Garantikrav kan inte godkännas om apparaten inte fungerar på grund av otillräcklig avkalkning.**
- Stora kalkavlagringar på värmeröret indikerar att avkalkning bör göras.
- För avkalkning kan följande ättiksblandning användas.
- Blanda ättika med kallt vatten enligt proportionen 1:15 i ett kärl.
- Sätt apparaten med fodralet i rostfritt stål i blandningen (observera MIN/MAX-markeringarna) och koppla på den vid 60°C för ca 5 h.
- Upprepa proceduren vid behov.
- Under avkalkningen bör du vädra tillräckligt och inte andas in ättiksångorna.
- Efter avkalkningen sätter du apparaten till MAX-markeringen i rent kranvatten; Torka torr efteråt.
- **Håll inte ut avkalkningsmedlet i emaljerade tvättställen.**

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material

som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Sous vide -tyhjiökypsennin



Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä

Laitte tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilvessä mainittua jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Osat

1. Näyttö
2. Käynnistyspainike 
3. Asetuspainike 
4. Painikkeet +/-
5. Päämerkkivalo
6. Ruostumaton teräsvaippa sis. tuulettimen suojatulppa
7. Enimmäistyyttötason merkki MIN
8. Vähimmäistyyttötason merkki MAX
9. Tuuletin
10. Lämmityselementti
11. Laitte
12. Kiinnitin
13. Liitäntäjohto ja pistotulppa

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohtoa. Jos vaakaa joudutaan korjaamaan, ota yhteyttä asiakaspalveluosastoomme puhelimitse tai sähköpostitse (katso liite).
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoa vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.

- Laitetta saa käyttää vain sopivassa kattilassa, jonka vähimmäissyvyys on 15,5 cm.
- Kytke laite irti verkkovirrasta ennen sen poistamista kattilasta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Varmista, että laitteesta on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista. Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Puhdistus ja hoito*.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistaa laitteen yläosaa vedellä äläkä upota sitä veteen.
- Jos yläosa putoaa veteen, kytke laite heti irti verkkovirrasta, poista koko laite vedestä ja anna sen kuivua. Laitetta voi käyttää jälleen sen kuivuttua kokonaan.
- **Varoitus:** Väärinkäytöstä saattaa seurata vakavia henkilövammoja.
-  Laitteen koskettavissa olevat ulkopinnat, varsinkin lämmityselementti, ovat kuumia käytön aikana ja jonkin aikaa käytön jälkeen. **Varoitus: – tulikuuma höyry polttaa.** Kosketa vain yläosaa ja varmista, että laite lasketaan vain kuumuutta kestäväälle, syttymättömälle alustalle.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
 - ruokalaitteet, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt,
 - maatalousyritykset,
 - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat,

- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole valvonnassa.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen,**
 - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
 - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistotulppaan.
- Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- Sijoita kattila tasaiselle, lämpöä ja vettä hylkivälle alustalle.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille tai niiden lähelle tai avotuleen, kuten lämpölevyille tai kaasuliekille.
- Älä käytä laitetta seinäkaappien yms. alla, jotka voivat vaurioitua, sillä kannen kautta voi vapautua höyryä käytön aikana.
- Varmista laitetta käyttäessäsi, että
 - käytät vain alkuperäisiä lisävarusteita,
 - et jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa,
 - puhdasta hanavettä on lisätty (ei deionisoitua eikä tislattua).
- **Varoitus:** Älä kuumenna laitteella ruokaa, jota ei ole vakuumpakattu.
- **Varoitus:** Kuumenna vain vakuumpakattua ruokaa. Jos ruokaa pääsee kosketuksiin veden kanssa, katkaise laitteesta virta, puhdista laite ja lisää jälleen puhdasta vettä.
- **Varoitus:** Älä käytä laitetta, ellei ruostumaton teräsvaippa ole kunnolla asennettu. Älä irrota tuuletin suoja- ja tulppaa.

- **Varoitus:** Poista kypsennetty ruoka aina sopivilla keittövälineillä. Varo höyryä ja kuumaa kondenssivettä: **palovammojen vaara.**
- Älä siirrä laitetta tai kattilaa ennen kuin ne ovat jäähtyneet täysin.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

Tyhjiökypsennys

Tyhjiökypsennyksessä ruoka kypsennetään vakuumpakkauksessa vesihauteessa alhaisessa lämpötilassa. Ihanteellinen lämpötila-alue tällaiselle kypsennykselle on 55 - 65°C. Ruoka pastöroiduu 62°C päälämpötilassa. Ruoka-ainesten tasainen kuumentaminen aikaansaa koko sisällön täydellisen yhdenmukaisuuden, jolloin mehu ja maku pysyvät pääosin muuttumattomina.

Koska tyhjiökypsentyminen tapahtuu alhaisessa lämpötilassa, ruoka-ainesten hygienia ja nopea käsittely on erittäin tärkeää. Vakuumikypsennyksen jälkeen ruoka täytyy joko nauttia välittömästi tai jäädyttää jäävedessä ja sitten pakastaa tai laittaa jääkaappiin alle 3°C lämpötilaan.

Tyhjiökypsennykseen saa käyttää vain korkealaatuisia vakuumpusseja, jotka soveltuvat sekä pakastamiseen että kuumentamiseen. Suosittelemme sen vuoksi SEVERIN-vakuumpussien käyttöä (saatavilla liikkeistä tai osoitteesta <http://www.severin.de> kohdasta "Service / Ersatzteile").

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Poista kaikki pakkausmateriaalit ja -tarrat ja puhdista laite luvussa *Laitteen puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

Käyttö

Kattilan valmistelu

- Valitse sopiva kattila, jonka minimisyvyys on 15,5 cm.
- Täytä se lämpimällä vedellä.

VINKKI:

Lämpimän veden käyttö lyhentää kypsennysajan saavuttamiseen kuluvaa aikaa. Huomaa: Saattaa kestää usea minuutti ennen kuin sisäänrakennettu anturi rekisteröi senhetkisen vesilämpötilan. Jos valittu lämpötila alittaa veden lämpötilan, tuuletin kytkeytyy päälle, mutta laite ei lämmitä eikä jäljellä oleva käyntiaika käy.

- Huomioi vettä lisättäessä aina laitteessa olevat MIN- ja MAX-merkinnät. Kun ruoka on paikallaan, veden pinnan tason täytyy olla MIN- ja MAX-merkintöjen välillä.
- Pidä mielessä, että veden pinnan taso nousee, kun lisää vakuumpakkaukset. Suosittelemme sen vuoksi pienemmän vesimäärän käyttämistä ja tarvittaessa lämpimän veden lisäämistä MAX-merkkiin saakka sitten, kun vakuumpakkaukset on laitettu säiliöön.
- Laite ei toimi, jos veden pinnan taso alittaa MIN-merkin. Tässä tapauksessa kuuluu 3 merkkiääntä ja näytöllä näkyy EE1.

- Jos veden pinnan taso laskee käytön aikana MIN-merkin alle, laite kytkeytyy pois päältä, kuuluu 3 merkkiääntä ja näytöllä näkyy EE1.
- Veden liiallisen haihtumisen estämiseksi pitkään kestävä kypsyneksen aikana kattila voidaan peittää alumiinikalvolla tai lämpöä eristävillä eristyspaloilla.



Tyhjiökypsentimen sijoittaminen





- Laita valmisteltu kattila tasaiselle, lämpöä ja vettä hylkivälle alustalle.
- Asenna tyhjiökypsentimen kattilan reunaan kiinnittimen avulla.

Kypsennettävän ruoan lisääminen

- Sijoita ruokaa sisältävät vakuumpakkaukset kattilaan.
- Varmista, että vesi peittää aina pakkaukset. Mikäli huomaat pakkauksen kelluvan pinnalla, laita sen päälle sopiva lämmönkestävä paino (esim. lautanen).

Laitteen ohjelmointi

- Kiinnitä pistotulppa maadoitettuun pistorasiaan. Kuuluu merkkiääni, painike  ja merkkivalo ovat punaisia ja näyttöön syttyy hetkeksi valo. Laite on nyt valmiustilassa.
- Paina lyhyesti painiketta . Näytöllä näkyy "C" ja viimeksi valittu lämpötila.
- Aseta haluamasi kypsennyslämpötila painikkeilla +/- 0,5-asteen askelin (maks. 90°C). Lämpötila-asetuksia voidaan säätää pienin askelin yksittäisellä painalluksella; painikkeen pitäminen painettuna aikaansaa lämpötilojen nopean vaihtumisen näytöllä.

- Paina painiketta ; näytölle tulee viimeksi valittu kypsennysaika: 00:01 (h : min).
- Kypsennysajan tunnit vilkkuvat. Aseta haluamasi kypsennysaika painikkeilla +/- (enintään 99 tuntia).
- Paina painiketta  uudelleen minuuttien asettamiseksi (enintään 59).
- Käynnistä kypsennys painamalla .
- Merkkivalo on sininen, ja näyttö ilmaisee veden nykyisen lämpötilan.
- Kun esiasetettu lämpötila saavutetaan, kuuluu 2 merkkiääntä ja merkkivalo alkaa vilkkua sinisenä. Esiasetettu aika alkaa käydä siitä hetkestä ja jäljellä oleva aika näkyy näytöllä.
- Kun ohjelmoitu kypsennysaika on kulunut, kuuluu 3 merkkiääntä, merkkivalo muuttuu punaiseksi ja näytöllä lukee END. Pussit voidaan nyt poistaa ja käyttää tai varastoida.
- **Voit keskeyttää kypsennyksen, ohjelmoida uudelleen tai kytkeä laitteen pois päältä painamalla käynnistyspainiketta  yli 2 sekunnin ajan.**
- Irrota aina pistotulppa seinäpistorasiasta käytön jälkeen; anna laitteen jäähtyä riittävän pitkään ennen veden kaatamista pois ja laitteen puhdistamista.

• **VINKKI:**
Saatat havaita kypsennyksen aika pieniä pyörteitä vedessä. Se on harmitonta, mutta se voidaan lopettaa laittamalla veteen hetkeksi puulusikan.

Kypsennysajat

Lämpötila- ja kypsennysaikataulukko

Kypsennysajan laskenta alkaa, kun esiasetettu lämpötila saavutetaan. „Paahdetun kaltainen” aromin saavuttamiseksi lihaa voidaan paistaa hetki pannulla korkeassa lämmössä tyhjiökypsennyksen päätyttyä. Erikoiskeittokirjat sisältävät erilaisia reseptejä.

Ruoka: Kypsennysaika (paksuudesta riippuen)	Puolikypsä	Kypsä
Naudanliha: 90 - 180 min <i>Filee</i> <i>Paisti</i>	ca. 55 - 60°C	ca. 80 - 90°
Sianliha: 60 - 150 min	ca. 65 - 70°C	ca. 70 - 80°
Linnunliha: 120 - 210 min <i>Ankan rinta</i> <i>Muu linnunliha</i>	ca. 65°	ca. 80 - 90°
Kalan: 40 - 60 min		ca. 60°
Perunat/ Kasvisten: 60 - 180 min		ca. 85°
Huomaa: Lihan käsittely vaatii erityistä huomiota. Jos olet huolissasi bakteereista, taudinaiheuttajista tai salmonellasta (esim. kananlihassa), varmista, että liha kypsennetään yhtäjaksoisesti kunnolla yli 70°C lämpötilassa. Lapset, raskaana olevat naiset, sairaat tai vanhukset saavat syödä lihaa vain, jos sen sisus on saavuttanut yli 75°C lämpötilan.		

Puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi pääyksikön saa pyyhkiä vain kostealla rievulla.
- Jos pääyksikkö joutuu kosketuksiin

- veden kanssa, pyyhi se täysin kuivaksi. Sitä ei saa käyttää ennen kuin se on kuivunut täysin.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
- Pääyksikkö ja lämmityselementti voidaan puhdistaa kostealla rievulla.
- Avaa ruostumattoman teräsvaipan

lukitus kiertämällä sitä, sitten irrota se ja puhdista kuumassa saippuavedessä; kuivaa sen jälkeen perusteellisesti.

- Kun teräsvaippa on täysin kuiva, kokoa laite seuraavasti:

Asenna ruostumaton teräsvaippa pääyksikköön siten, että symbolit ▲ ja 🔒 tulevat vastakkain. Lukitse myötöpäivään kiertämällä, kunnes symbolit ▲ ja 🔒 ovat kohdakkain.

Kalkin poisto

- Kaikista kuumaa vettä käyttävistä kodinkoneista on aika ajoin poistettava kalkkisakkautumat, jotta laitteen toiminta ei kärsi. Toimenpiteen toistotiheys riippuu veden laadusta (kalkkipitoisuus), sekä siitä, kuinka usein laitetta käytetään.
- **Kaikki takuut raukeavat, jos laitteeseen tulee vika riittämättömän kalkinpoiston vuoksi.**
- Liiallinen kalkkikiven kertyminen lämmitysputkeen ilmaisee, että täytyy suorittaa kalkinpoisto.
- Toimenpiteen voi suorittaa etikkaliuoksella.
- Sekoita etikkaesanssia kattilaan kylmään veteen suhteessa 1:15.
- Sijoita laite ruostumattomaan teräslaippaan (huomioimalla Min-/Max-merkit) ja käytä 60°C lämpötilassa noin 5 h ajan.
- Toista toimenpide tarpeen vaatiessa.
- Älä hengitä kalkinpoiston aikana syntyviä etikkahöyryjä ja varmista riittävä tuuletus.
- Lisää laitteeseen kalkinpoiston jälkeen puhdasta hanavettä Max-merkkiin

saakka; kuivaa perusteellisesti käytön jälkeen.

- **Älä kaada kalkinpoistoainetta emaloituihin astianpesualtaisiin.**

Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säättämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

AV-Komponentti Oy

(Puh) 09-8678020

info@avkomponentti.fi

www.avkomponentti.fi

Grzałka do gotowania sous-vide



Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie przez prawidłowo zainstalowane gniazdko z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw

1. Wyświetlacz
2. Włącznik 
3. Przycisk ustawień 
4. Przyciski +/-
5. Główny wskaźnik świetlny
6. Osłona ze stali nierdzewnej z nasadką ochronną na wentylator
7. Znacznik minimalnego poziomu wypełnienia MIN
8. Znacznik maksymalnego poziomu wypełnienia MAX
9. Wentylator
10. Element grzejny
11. Korpus urządzenia
12. Klamra
13. Przewód zasilający z wtyczką


Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. W przypadku konieczności wykonania naprawy, należy skontaktować się telefonicznie lub elektronicznie (zob. załącznik) z działem obsługi klienta.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje

się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.

- Urządzenie można używać wyłącznie w odpowiednim garnku do gotowania o głębokości co najmniej 15,5 cm.
- Przed wyjęciem urządzenia z garnka, odłączyć je od zasilania.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest

wyłączone z sieci elektrycznej. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

- Aby nie stwarzać zagrożenia porażenia prądem, nie należy myć górnej części w wodzie, ani zanurzać jej.
- Jeżeli górna część wpadnie do wody, natychmiast odłączyć ją od zasilania, wyjąć urządzenie i zostawić do wyschnięcia. Po całkowitym wyschnięciu, urządzenie może być dalej używane.
- **Ostrzeżenie:** Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
-  Dostępne zewnętrzne powierzchnie, zwłaszcza

element grzejny, rozgrzewają się do wysokiej temperatury w trakcie pracy i pozostają gorące przez jakiś czas po jej zakończeniu.

Ostrzeżenie: Grozi poparzeniem! Chwytać wyłącznie za górną część i odkładać urządzenie wyłącznie na żaroodporne, niepalne powierzchnie.

- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
 - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
 - pensjonatach.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub

psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.

- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu

zasilającego dzieci poniżej 8 lat.

- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
 - po zakończeniu pracy;
 - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
 - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Przewód zasilający nie powinien związać swobodnie i należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
- Garnek należy stawiać wyłącznie na równej powierzchni, odpornej na wodę i wysoką temperaturę.
- Nie stawiać urządzenia przy otwartym ogniu ani w pobliżu gorących powierzchni, jak np. kuchenki czy piecyki.
- Nie używać urządzenia pod szafkami ściennymi itd., które mogłyby ulec uszkodzeniu w wyniku kontaktu z parą wydzielającą się w trakcie pracy urządzenia.
- Korzystając z urządzenia należy pamiętać, aby:
 - używać tylko oryginalnych akcesoriów;
 - urządzenie było pod nadzorem przez cały czas pracy;
 - napelnić garnek czystą wodą z kranu (nie dejonizowaną ani destylowaną).
- **Ostrzeżenie:** Nie używać urządzenia do podgrzewania niezamkniętych produktów.
- **Ostrzeżenie:** Podgrzewać wyłącznie produkty zapakowane próżniowo. Jeżeli do wody przedostanie się produkt, wyłączyć, wyczyścić i ponownie napelnić czystą wodą.
- **Ostrzeżenie:** Nie włączać urządzenia bez prawidłowo założonej osłony ze stali nierdzewnej. Nie zdejmować nasadki ochronnej na wentylator.
- **Ostrzeżenie:** Do wyjmowania przyrządzonych produktów zawsze używać odpowiednich przyborów. Uważać na wylatującą parę oraz gorące skropliny. **Niebezpieczeństwo oparzenia.**
- Nie przestawiać urządzenia ani garnka, dopóki całkowicie nie ostygną.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.

Gotowanie próżniowe

Podczas gotowania próżniowego żywność gotowana jest w niskiej temperaturze, w wodzie, zamknięta w torebce próżniowej. Idealny zakres temperatury do gotowania w ten sposób mieści się w przedziale 55 - 65°C. Pasteryzacja żywności odbywa się przy temperaturze rdzenia na poziomie 62°C. Równomierne ogrzewanie całej powierzchni zapewnia doskonałą konsystencję oraz zachowanie pełnego smaku i wszelkich soków.

Ponieważ gotowanie próżniowe odbywa się w niskiej temperaturze, niezbędne jest zachowanie higieny oraz szybkie przetworzenie żywności. Po ugotowaniu w próżni żywność należy od razu spożyć albo zanurzyć w lodowatej wodzie, po czym zamrozić, lub ewentualnie wstawić do lodówki w temperaturze 3°C.

Do gotowania próżniowego należy używać wyłącznie wysokiej jakości torebek, przeznaczonych do mrożenia oraz ogrzewania żywności. Zalecamy stosowanie foliowych torebek próżniowych marki SEVERIN (dostępnych w sklepach oraz w witrynie <http://www.severin.de> w sekcji *Service / Ersatzteile*).

Przed pierwszym użyciem

Usunąć wszelkie elementy opakowania i naklejki oraz wyczyścić urządzenie w sposób opisany w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

Obsługa

Przygotowanie garnka

- Wybrać odpowiedni garnek o głębokości co najmniej 15,5 cm.
- Napełnić ciepłą wodą.

WSKAZÓWKA:

Użycie ciepłej wody pozwala skrócić czas potrzebny do osiągnięcia wymaganej temperatury gotowania. Wskazówka: wbudowany czujnik temperatury może potrzebować kilku minut do prawidłowego odczytania aktualnej temperatury wody. Jeżeli ustawiona temperatura jest niższa od temperatury wody, uruchomi się wentylator, ale urządzenie nie zacznie się rozgrzewać i nie rozpocznie się odliczanie pozostałego czasu.

- Napełniając garnek wodą zawsze zwracać uwagę na oznaczenia MIN i MAX na urządzeniu. Po włożeniu produktu przeznaczonego do gotowania, poziom wody musi mieścić się pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX.
- Należy uwzględnić fakt, że poziom wody podniesie się po włożeniu torebek z żywnością. Dlatego zaleca się najpierw wlać nieco mniej wody i dopiero później, po włożeniu torebek z żywnością, dolać w razie potrzeby nieco wody, tak aby jej poziom nie przekroczył oznaczenia MAX.
- Jeżeli poziom wody jest poniżej oznaczenia MIN, urządzenie nie włączy się. W takiej sytuacji pojawiają się 3 sygnały dźwiękowe a na wyświetlaczu

- pojawi się komunikat EE1.
- Jeżeli poziom wody w trakcie gotowania spadnie poniżej oznaczenia MIN, urządzenie wyłącza się i pojawiają się 3 sygnały dźwiękowe a na wyświetlaczu pojawia się komunikat EE1.
- W celu zmniejszenia utraty wody w trakcie gotowania można przykryć garnek folią aluminiową lub termoizolacyjnymi kulkami sous-vide.







Umieszczanie grzałki do gotowania próżniowego

- Ustawiać przygotowany garnek na równej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
- Przymocować grzałkę do krawędzi garnka za pomocą klamry.

Wkładanie żywności przeznaczonej do gotowania

- Włożyć do garnka torebki próżniowe z żywnością.
- Torebki powinny być przez cały czas gotowania całkowicie zanurzone w wodzie. Jeżeli torebka wypłynie na powierzchnię, należy przycisnąć ją jakimś żaroodpornym ciężarkiem (np. talerzem).

Programowanie urządzenia

- Podłączyć przewód do zasilania. Pojawia się sygnał dźwiękowy, przycisk  oraz dioda sygnalizacyjna zaświeca na czerwono i na chwilę rozświetla się wyświetlacz. Urządzenie włącza się w trybie gotowości.
- Nacisnąć krótko przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „C” oraz ostatnio wybrana temperatura.
- Za pomocą przycisków +/- ustawić żądaną temperaturę gotowania w postąpieniach 0,5 stopnia (maks. 90°C). Temperaturę można ustawiać w niewielkich postąpieniach, krótkimi naciśnięciami; przytrzymanie przycisku wciśniętego powoduje szybkie przewijanie.
- Nacisnąć przycisk ; na wyświetlaczu pojawia się ostatnio ustawiony czas gotowania: 00:01 (h : min).
- Godzina mruga. Ustawić żądany czas gotowania za pomocą przycisków +/- (do 99 godzin).
- Ponownie nacisnąć przycisk , aby ustawić minutę (do 59).
- Aby uruchomić odliczanie czasu gotowania, nacisnąć .
- Dioda sygnalizacyjna zaświeca się na niebiesko a na wyświetlaczu pojawia się aktualna temperatura wody.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury, pojawiają się 2 sygnały dźwiękowe i dioda sygnalizacyjna mruga na niebiesko. Od tego momentu odliczany jest ustawiony czas, który pokazany jest na wyświetlaczu.
- Po upływie ustawionego czasu, pojawiają się 3 sygnały dźwiękowe, dioda sygnalizacyjna zmienia kolor na czerwony a na wyświetlaczu pojawia się komunikat END. Można wówczas wyjąć torebki i podać danie albo je odstawić na później.
- **Aby przerwać gotowanie w celu przeprogramowania lub wyłączenia, nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez ponad 2 sekundy.**

- Po zakończeniu pracy zawsze należy odłączyć przewód zasilający od zasilania i zostawić urządzenie do wystygnięcia. Następnie wyłączyć wodę z urządzenia i wyczyścić je.

- WSKAZÓWKA:**
W czasie gotowania w wodzie pojawiają się małe wiry. Nie jest to szkodliwe zjawisko, ale można je wyeliminować wkładając na chwilę drewnianą łyżkę.

Czas gotowania





Tabela temperatur i czasów gotowania

Odliczanie czasu gotowania rozpoczyna się po osiągnięciu ustawionej temperatury. Aby uzyskać aromat pieczystego, po próżniowym ugotowaniu mięsa, można je krótko przysmażyć na patelni na dużym ogniu.

W tematycznych książkach kucharki można znaleźć różne przepisy.

Rodzaj żywności: Czas gotowania (w zależności od grubości)	Średnio ugotowane	Dobrze ugotowane
Wołowina: 90 - 180 min <i>Filet</i> <i>Pieczeń</i>	około 55 - 60°C	około 80 - 90°
Wieprzowina: 60 - 150 min	około 65 - 70°C	około 70 - 80°
Drób: 120 - 210 min <i>Pierś z kaczki</i> <i>Inny drób</i>	około 65°	około 80 - 90°
Ryba: 40 - 60 min		około 60°
Ziemniaki/Warzywa: 60 - 180 min		około 85°
<p>Wskazówka: Przyrządzanie mięsa wymaga szczególnej uwagi. W przypadku obaw co do bakterii, patogenów czy salmonelli (np. w przypadku drobiu) mięso należy gotować nieprzerwanie w temperaturze ponad 70°C. Mięso podawane dzieciom, kobietom w ciąży, osobom chorym lub starszym musi osiągnąć w środku temperaturę powyżej 75°C.</p>		

Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem elektrycznym, korpus urządzenia należy wycierać wyłącznie wilgotną ściereczką.
- W przypadku kontaktu z wodą dokładnie wytrzeć korpus do sucha. Nie używać ponownie, dopóki całkowicie nie wyschnie.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani trących środków czyszczących.
- Korpus i element grzejny można czyścić wilgotną ściereczką.
- Odblokować osłonę ze stali nierdzewnej obracając ją, zdjąć i umyć ją w gorącej wodzie z detergentem, po czym dokładnie osuszyć.
- Po dokładnym osuszeniu zmontować urządzenie w następujący sposób: Założyć osłonę ze stali nierdzewnej na korpus w taki sposób, aby symbole  i  znalazły się naprzeciw siebie. Zablokować, obracając w prawo, aż symbole  i  znajdą się naprzeciw siebie.

Usuwanie osadów kamienia

- Każde urządzenie gospodarstwa domowego, które wykorzystuje do pracy gorącą wodę, wymaga usuwania osadów kamienia. Częstotliwość tej operacji warunkowana jest zwykle rodzajem wody (miękka, twarda) w danej okolicy. Regularny proces czyszczenia gwarantuje prawidłowe

działanie urządzenia.

- **Wszelkie awarie urządzenia wynikające z nieodpowiedniego usuwania osadów kamienia nie są objęte gwarancją.**
- Pojawienie się warstwy kamienia na węzownicy grzałki oznacza, że konieczne jest usunięcie osadów kamienia.
- Prosty sposób odkamieniania jest zastosowanie roztworu octu w następujący sposób.
- Przygotować w garnku roztwór esencji octowej i wody w stosunku 1:15.
- Włożyć urządzenie z założoną osłoną ze stali nierdzewnej (zwracając uwagę na oznaczenia Min i Max) i włączyć na temperaturę 60°C na około 5 godzin.
- W razie potrzeby proces można powtórzyć.
- Podczas procesu odkamieniania należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia i nie wdychać oparów octu.
- Po odkamienieniu, włożyć urządzenie do chłodnej wody z kranu, zanurzając je do poziomu Max, po czym dokładnie je osuszyć.
- **Roztworu octowego nie należy wylewać do zlewów pokrytych emalią.**

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z

gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Συσκευή sous-vide



Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα ονομαστικών τιμών της συσκευής. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής

1. Οθόνη
2. Διακόπτης 
3. Κουμπί ρυθμίσεων 
4. Πλήκτρα +/-
5. Κύρια ενδεικτική λυχνία
6. Περίβλημα από ανοξείδωτο ασάλι με προστατευτικό καπάκι ανεμιστήρα
7. Ένδειξη μέγιστης στάθμης MIN
8. Ένδειξη ελάχιστης στάθμης MAX
9. Ανεμιστήρας
10. Θερμαντικό στοιχείο
11. Κεντρική μονάδα
12. Σφινκτήρας
13. Ηλεκτρικό καλώδιο με φις


Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτηθεί επισκευή, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών τηλεφωνικώς ή μέσω email (δείτε παράρτημα).
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το

τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο σε κατάλληλη κατσαρόλα μαγειρέματος με ελάχιστο βάθος 15,5 cm.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική παροχή πριν τη βγάλετε από την κατσαρόλα.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι

έχει κρυώσει εντελώς. Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».

- Για την αποφυγή του κινδύνου ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε το πάνω τμήμα με νερό και μην το βυθίζετε σε νερό.
- Αν το πάνω τμήμα πέσει μέσα στο νερό, αποσυνδέστε το αμέσως από την κεντρική ηλεκτρική παροχή, βγάλτε ολόκληρη τη συσκευή και αφήστε τη να στεγνώσει. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά μόλις στεγνώσει εντελώς.
- **Προσοχή!** Η κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει σοβαρό προσωπικό τραυματισμό.
-  Οι προσιτές εξωτερικές επιφάνειες και, ιδιαίτερα

το θερμαντικό στοιχείο, θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης και θα παραμείνουν θερμές για κάποιο χρόνο μετέπειτα.

Προσοχή! Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων.

Να αγγίζετε μόνο το πάνω τμήμα και να βεβαιώνεστε ότι αφήνετε τη συσκευή επάνω σε θερμοανθεκτική, μη εύφλεκτη επιφάνεια.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
 - σε κουζίνες εταιρειών, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - σε γεωργικά περιβάλλοντα εργασίας,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες

εγκαταστάσεις,
- σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 ετών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης

στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται.

- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- **Να βγάζετε πάντα το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
 - μετά από κάθε κύκλο χρήσης,
 - σε περίπτωση βλάβης,
 - πριν τον καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάζετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φως.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να περιφέρεται ελεύθερο. Το καλώδιο πρέπει να διατηρείται μακριά από τα θερμά μέρη της συσκευής.
- Πάντα να τοποθετείτε την κατασρόλα σε επίπεδη επιφάνεια, η οποία είναι ανθεκτική στη θερμότητα και το νερό.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες ή γυμνές φλόγες, όπως εστίες κουζίνας ή γκαζάκια.
- Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία κάτω από επιτοίχια ντουλάπια, κτλ. στα οποία μπορεί να προκληθεί ζημιά, επειδή εκλύεται ατμός κατά τη διάρκεια της χρήσης.

- Όταν θέτετε αυτή τη συσκευή σε λειτουργία, να βεβαιώνετε ότι:
 - χρησιμοποιούνται μόνο γνήσια αξεσουάρ,
 - κάποιος επιτηρεί τη συσκευή διαρκώς,
 - έχει γεμίσει με καθαρό νερό βρύσης (όχι απιονισμένο ή απεσταγμένο νερό).
- **Προσοχή!** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για τη θέρμανση μη σφραγισμένων τροφίμων.
- **Προσοχή!** Να θερμαίνετε μόνο τρόφιμα που έχουν συσκευαστεί σε κενό. Αν οποιοδήποτε τρόφιμο έρθει σε επαφή με το νερό, απενεργοποιήστε τη συσκευή, καθαρίστε την και γεμίστε την ξανά με καθαρό νερό.
- **Προσοχή!** Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία αν δεν έχει τοποθετηθεί σωστά το περίβλημα από ανοξείδωτο ατσάλι. Μην αφαιρέσετε το προστατευτικό καπάκι ανεμιστήρα.
- **Προσοχή!** Να χρησιμοποιείτε πάντα κατάλληλα σκεύη για να βγάλετε τα μαγειρεμένα φαγητά. Να προσέχετε τον εκλυόμενο ατμό και το ζεστό συμπυκνωμένο νερό που στάζει:
Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων.
- Μην αφαιρέσετε τη συσκευή ή την κατασρόλα αν δεν έχει ψυχθεί εντελώς.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

Μαγείρεμα σε κενό αέρα - Sous-vide

Με το μαγείρεμα σε κενό αέρα, τα τρόφιμα μαγειρεύονται σε χαμηλή θερμοκρασία μέσα σε λουτρό νερού, ενώ είναι σφραγισμένα σε μια σακούλα κενού αέρα. Η ιδανική θερμοκρασιακή περιοχή για αυτό το είδος μαγειρέματος είναι 55° έως 65°C. Η παστερίωση των τροφίμων επιτυγχάνεται σε θερμοκρασία πυρήνα 62°C. Η ομοιόμορφη θέρμανση των τροφίμων έχει ως αποτέλεσμα την ιδανική σύσταση ολόκληρου του περιεχομένου, ώστε ο ζωμός και η γεύση να παραμένουν αναλλοίωτα κατά ένα μεγάλο βαθμό.

Επειδή το μαγείρεμα σε κενό αέρα πραγματοποιείται σε χαμηλές θερμοκρασίες, η υγιεινή και η γρήγορη επεξεργασία των τροφίμων είναι ουσιαστικοί παράγοντες. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα σε κενό αέρα, το τρόφιμο πρέπει είτε να καταναλωθεί αμέσως ή να ψυχθεί σε παγωμένο νερό και να καταψυχθεί ή να φυλαχθεί σε ψυγείο σε θερμοκρασία κάτω των 3°C.

Για το μαγείρεμα σε κενό αέρα, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο σακούλες κενού αέρα υψηλής ποιότητας, οι οποίες είναι κατάλληλες για κατάψυξη και για θέρμανση. Συνεπώς, συνιστάται η χρήση σακουλών μεμβράνης κενού SEVERIN (διατίθενται εμπορικά ή μέσω της διεύθυνσης <http://www.severin.de> κάτω από το 'Service / Ersatzteile').

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

Αφαιρέστε τυχόν υλικά συσκευασίας και αυτοκόλλητα που έχουν απομείνει και καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».

Λειτουργία

Προετοιμασία της κατσαρόλας

- Επιλέξτε κατάλληλη κατσαρόλα με ελάχιστο βάθος 15,5 cm.
- Γεμίστε τη με ζεστό νερό.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ:

Η χρήση ζεστού νερού συντομεύεται ο χρόνος μέχρι να επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία μαγειρέματος. Σημείωση: Μπορεί να χρειαστούν αρκετά λεπτά για να καταχωρήσει ο ενσωματωμένος αισθητήρας την τρέχουσα θερμοκρασία νερού.

Αν η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι χαμηλότερη από αυτή του νερού, θα περιστραφεί ο ανεμιστήρας, αλλά η συσκευή δεν θερμαίνεται και δεν γίνεται αντίστροφη μέτρηση του υπόλοιπου χρόνου λειτουργίας.

- Όταν γεμίζετε με νερό, να τηρείτε πάντα τις ενδείξεις MIN και MAX στη συσκευή. Με το τρόφιμο στη θέση του, η στάθμη νερού πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων MIN και MAX.
- Μην ξεχάσετε ότι η στάθμη νερού θα ανέβει καθώς προσθέτετε τις σακούλες τροφίμων. Συνεπώς, συνιστάται να χρησιμοποιείτε μια μικρότερη

ποσότητα νερού και μετά, αν απαιτηθεί, να προσθέσετε περισσότερο ζεστό νερό μέχρι τη MAX ένδειξη αφού τοποθετηθούν οι σακούλες κενού αέρα μέσα στην κατσαρόλα.

- Η συσκευή δεν θα λειτουργεί αν η στάθμη νερού βρίσκεται κάτω από την ένδειξη MIN. Σε αυτή την περίπτωση, παράγονται 3 ηχητικά σήματα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη EE1.
- Αν η στάθμη νερού μειωθεί κάτω από την ένδειξη MIN κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η συσκευή απενεργοποιείται, παράγονται 3 ηχητικά σήματα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη EE1.
- Για να αποφευχθεί η υπερβολική απώλεια νερού κατά τη διάρκεια παρατεταμένου μαγειρέματος, η κατσαρόλα πρέπει να καλυφθεί με αλουμινόχαρτο ή θερμοανθεκτικές σφαίρες sous-vide.




Τοποθέτηση της ράβδου sous-vide




- Τοποθετήστε την προετοιμασμένη κατσαρόλα σε μια επίπεδη επιφάνεια, ανθεκτική στο νερό και τη θερμότητα.
- Χρησιμοποιήστε το σφιγκτήρα για να τοποθετήσετε τη ράβδο sous-vide στο χείλος της κατσαρόλας.

Προσθήκη των τροφίμων για μαγείρεμα

- Τοποθετήστε τις σακούλες κενού που περιέχουν τα τρόφιμα μέσα στην κατσαρόλα.
- Βεβαιωθείτε ότι οι σακούλες είναι καλυμμένες με νερό ανά πάσα στιγμή. Αν δείτε μια σακούλα να επιπλέει στην επιφάνεια, τοποθετήστε ένα κατάλληλο ανθεκτικό βάρος (π.χ. ένα πιάτο) πάνω από αυτή.

Προγραμματισμός της μονάδας

- Βάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο σε μια κατάλληλη γειωμένη πρίζα. Παράγεται ένα ηχητικό σήμα, το κουμπί  και η ενδεικτική λυχνία ανάβουν με κόκκινο χρώμα και οι λυχνίες στην οθόνη ανάβουν για σύντομο χρονικό διάστημα. Η συσκευή βρίσκεται τώρα σε κατάσταση αναμονής.
- Πατήστε το κουμπί  για σύντομο χρονικό διάστημα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «C» και η θερμοκρασία που επιλέχτηκε τελευταία.
- Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα +/- για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος σε βήματα των 0,5 βαθμών (μέχρι 90°C, το μέγιστο). Με ένα πάτημα, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας με μικρά βήματα. Αν πατάτε το κουμπί συνεχόμενα, η αλλαγή γίνεται γρήγορα.
- Πατήστε το κουμπί . Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος μαγειρέματος που επιλέχτηκε τελευταία: 00:01 (ώρες: λεπτά).

- Αναβοσβήνει ο χρόνος μαγειρέματος σε ώρες. Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά +/- (μέχρι 99 ώρες).
- Πατήστε ξανά το κουμπί  για να ρυθμίσετε τα λεπτά (μέχρι 59).
- Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας .
- Η ενδεικτική λυχνία ανάβει με μπλε χρώμα και στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία νερού.
- Μόλις επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, παράγονται 2 ηχητικά σήματα και η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει με μπλε χρώμα. Στη συνέχεια, αρχίζει και τρέχει ο προκαθορισμένος χρόνος, με το χρόνο που απομένει να εμφανίζεται στην οθόνη.
- Μόλις παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος μαγειρέματος, παράγονται 3 ηχητικά σήματα, η ενδεικτική λυχνία ανάβει με κόκκινο χρώμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «END». Μπορείτε τώρα να βγάλετε τις σακούλες και να τις χρησιμοποιήσετε ή να τις φυλάξετε.
- **Για να διακόψετε το μαγείρεμα, για να αλλάξετε τον προγραμματισμό ή για απενεργοποίηση, πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης  για περισσότερα από 2 δευτερόλεπτα.**
- Μετά τη χρήση, να βγάξετε πάντα το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα. Αφήστε να παρέλθει αρκετός χρόνος για να ψυχθεί η συσκευή. Μετά, αδειάστε τυχόν υπόλοιπο νερό και καθαρίστε τη συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ:

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορεί να παρατηρήσετε μικρούς στροβίλους στο νερό. Αυτό δεν είναι πρόβλημα, αλλά μπορείτε να τους εξαφανίσετε αν τοποθετήσετε μέσα ένα ξύλινο κουτάλι.

Χρόνοι μαγειρέματος

Πίνακας για θερμοκρασίες και χρόνους μαγειρέματος

Ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία.

Για να επιτευχθεί άρωμα σαν ψητό, μπορείτε να τσιγαρίσετε το κρέας σε υψηλή θερμοκρασία σε τηγάνι αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα sous-vide.

Τα εξειδικευμένα βιβλία μαγειρικής προσφέρουν μια μεγάλη ποικιλία συνταγών.

Είδος τροφίμου: Χρόνος μαγειρέματος (Ανάλογα το πάχος)	Μέτριο	Καλοψημένο
Βοδινό: 90 - 180 λεπτά <i>Φιλέτο</i> <i>Ψητό</i>	περίπου 55 - 60°C	περίπου 80 - 90°
Χοιρινό: 60 - 150 λεπτά	περίπου 65 - 70°C	περίπου 70 - 80°
Πουλερικά: 120 - 210 λεπτά <i>Στήθος πάπιας</i> <i>Άλλα πουλερικά</i>	περίπου 65°	περίπου 80 - 90°
Ψάρι: 40 - 60 λεπτά		περίπου 60°
Πατάτες/Λαχανικά: 60 - 180 λεπτά		περίπου 85°
Σημείωση: Θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα κατά την επεξεργασία κρέατος. Αν ανησυχείτε για μικρόβια, παθογόνα ή σαλμονέλα (π.χ. στα πουλερικά), εξασφαλίστε τη συνεχή, εκτενή θέρμανση του κρέατος άνω των 70°C. Τα βρέφη, οι έγκυες, οι ασθενείς ή οι ηλικιωμένοι θα πρέπει να τρώνε κρέας μόνο αν επιτευχθεί θερμοκρασία πυρήνα άνω των 75°C.		

Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, θα πρέπει να σκουπίζετε την κύρια μονάδα μόνο με ένα νωπό πανί.
- Σε περίπτωση επαφής με το νερό, σκουπίστε την κύρια μονάδα πολύ καλά μέχρι να στεγνώσει. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά αν δεν στεγνώσει εντελώς.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Μπορείτε να καθαρίσετε την κύρια μονάδα και το θερμαντικό στοιχείο με ένα νωπό πανί.
- Απασφαλίστε το περίβλημα από ανοξείδωτο ασάλι περιστρέφοντάς το και, στη συνέχεια, βγάλτε το και καθαρίστε το με ζεστό σαμπουνόνερο. Μετά, στεγνώστε πολύ καλά.
- Μόλις στεγνώσει σωστά, συναρμολογήστε ξανά τη συσκευή ως εξής:
Προσαρμόστε το περίβλημα από ανοξείδωτο ασάλι στην κύρια μονάδα, ώστε τα σύμβολα ▲ και ☒ να είναι στραμμένα το ένα στο άλλο. Ασφαλίστε περιστρέφοντας δεξιόστροφα μέχρι να ευθυγραμμιστούν τα σύμβολα ▲ και ☒.

Καθαρισμός αλάτων

- Ανάλογα με την ποιότητα του νερού (ποσότητα αλάτων) στην περιοχή σας και τη συχνότητα χρήσης του από όλες τις θερμικές οικιακές συσκευές που χρησιμοποιούν ζεστό νερό, θα πρέπει να αφαιρούνται τακτικά τα άλατα που συσσωρεύονται ώστε να εξασφαλιστεί η σωστή λειτουργία.
- **Τυχόν εγγύηση θα ακυρωθεί και δεν θα ισχύει αν παρουσιαστεί δυσλειτουργία της συσκευής εξαιτίας ανεπαρκούς αφαλάτωσης.**
- Η υπερβολική συσσώρευση αλάτων στο σωλήνα θέρμανσης υποδεικνύει ότι πρέπει να γίνει αφαλάτωση.
- Για το σκοπό αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί διάλυμα ξιδιού.
- Αναμείξτε ξύδι με κρύο νερό σε αναλογία 1:15 σε μια κατσαρόλα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή με το περίβλημα από ανοξείδωτο ασάλι (τηρώντας τις ενδείξεις Min/Max) και θέστε σε λειτουργία στους 60°C για περίπου 5 ώρες.
- Επαναλάβετε τη διαδικασία αν χρειαστεί.
- Κατά την αφαλάτωση, φροντίστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός και να μην εισπνεύσετε του ατμούς του ξιδιού.
- Μετά την αφαλάτωση, εισαγάγετε τη συσκευή μέχρι την ένδειξη Max σε καθαρό νερό βρύσης. Μετά, στεγνώστε πολύ καλά.
- **Μην αδειάζετε το διάλυμα σε εμαγιέ νεροχύτες.**

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά

■ απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαπτώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Servicios post-venta
Centros de servicio
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsluhi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Röhre 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
E-Mail: service@severin.de

Kundendienst Ausland

Algérie
SARL GROUPE YAHIA
Zone d'activité n°62 A commune
d'ain smara - constanteine
RC N° 04B0066121
ALGER

Austria
Silva-Schneider Handelsgesellschaft GmbH
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 1
Fax: +43 (0) 62 46 / 72 70 2
E-Mail: office@silva-schneider.at

Belgique/Belgie
BVBA Dancal Elektro
Kalkhoevestraat 1
B-8790 Waregem
Tel.: +32 56 71 54 51
Fax: +32 56 70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic export-import d.o.o
Biletic polje
88260 Citluk

Tel.: +387 36 650 601
Fax: +387 36 651 062

Bulgaria
Pirita Ltd
3, Kapitan Dimitar
Spisarevski blvd
BG-1592 Sofia - Bulgaria
Tel.: +359 2 973 11 31, 973 55 33
Fax: +359 2 944 96 49
E-Mail: vihra.koleva@pirita.bg

China
Ningbo Autin Electric Appliance CO.,LTD
B4-061/062 NO,181 Exhibition Road,
Jiangdong District, Ningbo
Tel.: +86 400 166 0336
Fax: +86 0574 55331669
Web: www.nbautin.com.cn
Web: www.autin.com.cn

Czech Republic
BVZ Commerce s.r.o.
Parkerova 618
CZ 25067 Klecany
Tel.: +420 233 55 94 74
Fax: +420 233 55 81 59

Danmark
F&H of Scandinavia A/S
Gl. Skivevej 70
DK-8800 Viborg
Tel.: +45 8928 1300
Fax: +45 8928 1301
E-Mail: info@fh-as.dk

Estonia:
Rennerki Kaubanduse OÜ
Tammsaare tee 134B
Tallinn, Estonia
Tel.: +372 6 512 222
E-Mail: klienditeenindus@renerk.ee

Espana
Severin Electrodomésticos España S.L.
C.C. 'Las Higueras'
Plaza Miguel de Cervantes s/n
45217 UGENA

Tel.: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
E-Mail: severin@severin.es
Web: http://www.severin.es

España – Islas Canarias
Comercial Alte S.L.
C/Subida al Mayorazgo, 14
38110 Santa Cruz de Tenerife
Tel.: 922 20 58 00
Fax: 922 20 59 00
E-Mail: comalte@telefonica.net

Finland
AV-Komponentti Oy
Koronakatu 1 A
02210 Espoo
Tel.: +358 9 867 8020
Fax: +358 9 867 80250
Web: www.avkomponentti.fi

France
SEVERIN France Sarl
Service-Après-Vente
4, rue Denis Papin
67400 Illkirch-Graffenstaden
Tél.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09
E-Mail: sav@severin.fr
Web: http://www.severin.fr

Greece
BERSON / C. Sarafidis Bros S.A.
Thessaloniki
Agias Anastasias & Laertou str.
57001 Pylaia
tel. 2310-954020

Athens
47, Agamemnonos str.
17675 Kallithea
tel. 210-9478773

BERSON / ΑΦΘΙ Κ. Σαραφίδης ΑΕΒΕ

Θεσσαλονίκη
Αγίας Αναστασίας & Λαέρτου
57001 Πυλαία
τηλ. 2310-954020

Αθήνα
Αγιομέμονος 47
17675 Καλλιθέα
Τηλ. 210-9478773

Iceland

Heimilistæki ehf
Sudurlandsbraut 26
IS-108 Reykjavik Iceland
Tel.: +354 5691520

Iran

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel.: 009821 - 77616767
Fax: 009821 - 77616534
E-Mail: info@iranseverin.com
Web: www.iranseverin.com

Ireland

Bluestone Sales & Distribution Ltd
26 Oaktree Business Park
Trim Co., Meath
Tel.: 046 94 83100
Fax: 046 94 83663
Web: www.bluestone.ie

Italia

ASSISTENZA POST-VENDITA
NUMERO VERDE 800224155
E-Mail: assistenza@severinitalia.it

Indonesia

PT. Setai Modern Elektronik
Email.: info@severin.co.id
Web.: www.severin.co.id

Jakarta

Komp. Glodok Plaza Blok F No. 9, Jl.
Pinangisia Raya, Jakarta Barat
021 65911888 / 021 6592889

Medan

Jl. Apel No. 88 Kom. Cemara Asri
061 6620186 / 061 6625836

Surabaya

Pergudangan Mutiara Margo Mulyo Indah,
Blok DC No. 2

Telp : (031) 749 1012, (031) 749 1016

Banjarmasin

Pergudangan Sumber Baru Jln A. Yani KM
17.9 Gudang B 15, Gambut
0511 6730101

Tangerang

Jl. Industri Raya III Blok AD No. 3, Cikupa
021 5902219-21

Cirebon

Jl. Dukuh Semar No. 61
023 1209470

Pontianak

Pergudangan Mega Bispak No A3
Jl. Ahmad Yani Paritengkorak RT01 RW01
0561 812 3701

Kuwait

Mohammed Abdulrahman Al Bahar
Al Bahar Building P.O. Box 148
Safat 13002 Kuwait
Tel.: +965 4810855

Latvia

SIA GTCL BALTIC
Piedrujas iela 7
LV - Riga 1073
Tel.: +371 29119989
Fax: +371 67297769

Lebanon

Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Tel.: +961 1 244200
Fax: +966 1 253535
E-Mail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg

Ser-Tec
Rue du Chateau d' Eau
3364 Leudelage
Tel.: +352 37 94 94 402
Fax: +352 37 94 94 400

Macedonia

Agrotehna
St. Prvomajska BB

1000-Skopje

MACEDONIA

E-Mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel.: +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax: +389 2 24 63 270

Magyarország

Dora-Land Kft.
2161 Csomád Szent István utca 13.
Tel.: (+36)70-884-9477
E-mail: sales@doraland.hu

Malta

Crosscraft Co Ltd
Valletta Road
Paola. PLA1511
Malta
Tel: +356 21805805
+356 79498432
E-Mail: clyde@crosscraft.com.mt

Maroc

BS Cast
15, Rue Jules Cesar
Résidence Sofia
RDC Roches Noires
Casablanca
Fax: +212 5 22 24 40 34
TEL Port: +212 6 61 28 60 88

Nederland

Severin Nederland B.V.
Witteweg 60
1431 GZ Aalsmeer
Tel.: 0297-347054
info@severinnl.com

Norway

F&H of Scandinavia A/S
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel.: +47 9244 8641
Fax: +47 6689 2070
E-Mail: info@fh-as.no

Oman

A.A.K & Partners L.L.C.
P.O Box:-1650, Muttrah

Postal Code - 114
Sultanate of Oman
Tel.: +968 24834470
Fax.: +968 24835186
E-Mail: aakpllc@gmail.com

Philippines

COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.
Mezzanine 1, South Center Tower
2206 Venture Street, Madrigal Business Park
Alabang, Muntinlupa City
Tel.: 809 34 41
E-Mail: severinconsumercare@colombophils.com.ph

Polska

Severin Polska Sp.z o.o.
Al. Jerozolimskie 56 C
00-803 Warszawa
Tel.: +48 882 000 370
E-Mail: reklamacje@severin.pl

Serbia

Refot B
Pćinska 17,
11 000 Beograd, Srbija
Tel.: +381 11 744-7038
E-mail: www.refot.com

Singapore

Beste (S) Pte. Ltd.
Tagore Building
6 Tagore Drive, #03-04
Singapore 787623
Tel.: +65 6455 0005
Fax: +65 6455 4010
Web: www.beste.com.sg
E-Mail: info@beste.com.sg

Slovenia

SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel.: +386 1 542 1927
Fax: +386 1 542 1926

Slovak Republic

BVZ Commerce s.r.o.
Parkerova 618
CZ 25067 Klecany
Tel.: +420 233 55 94 74
Fax: +420 233 55 81 59

South Africa

AL&CD Ashley (PTY) Ltd.
3rd Floor, Grove Exchange
9 Grove Avenue
Claremont
South Africa
7708
Tel: +27 21 674 0294
Fax: +27 21 674 0295
Web: <http://www.alcdashley.co.za>
Mail: service@alcdashley.co.za

Svenska

Rakspécialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: +46 40 12 07 70
Fax: +46 40 6 11 03 35
E-Mail: info@rakspécialisten.se

Switzerland

BLUEPOINT Service Sagl
Via Cantonale 14
CH-6917 Barbengo
Tel.: +41 91 980 49 72
Fax: +41 91 605 37 55
E-Mail: info@bluepoint-service.ch

Thailand

Verasu Ltd. part.
83/7 Wireless Rd., Lumpini,
Patumwan, Bangkok 10330
Tel.: +662 254 81 008
E-Mail: askverasu@verasu.com

United Kingdom

Homespares Centres Limited
Firwood Industrial Estate
Thicketford Road
Bolton, BL2 3TR
Tel.: 01204 558160
Fax: 01204 558169

E-Mail: office@hscl.info
Web: www.hscl.info

Vietnam

BRAND PARTNER
CTY TNHH DOI TAC NHAN HIEU
2/7 NGUYEN THANH Y
DA KAO WARD, DISTRICT 1
HO CHI MINH CITY, VIETNAM
Tel.: +84 862 899 648
Fax: +84 862 899 649
E-Mail: info@brandpartner.vn

Stand: 12.2017

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de