

Condizioni di garanzia

Gentile cliente

La **garanzia ALDI SUISSE** le offre vantaggi ben superiori rispetto a quanto previsto dall'obbligo di garanzia legale:

Durata della garanzia: **3 anni** a partire dal momento di ricezione della merce

Garanzia: riparazioni gratuite
nessun costo di trasporto

Hotline: 00 800 - 09 34 85 67 (Hotline die assistenza gratuita)

Reperibilità: Lun.-ven. dalle ore 08.00 alle ore 20.00

La preghiamo di tenere presente che il tipo di garanzia viene definito caso per caso da **ALDI SUISSE**.

Per attivare la garanzia la preghiamo di:

- tenere a portata di mano la scheda di garanzia compilata e lo scontrino o la fattura
- contattare la nostra **ASSISTENZA POST-VENDITA** telefonicamente.

La garanzia non si estende a danni causati da:

- **eventi naturali** (p. es. fulmini, acqua, fuoco, gelo ecc.), **incidenti, trasporto, batterie che perdono liquido** oppure **utilizzo improprio**
- **danni o modifiche da parte dell'acquirente/di terzi**
- **inadempienza delle misure di sicurezza e di manutenzione, errori d'uso**
- **calcificazione, perdita di dati, programmi dannosi, bruciature dello schermo**
- **normale usura delle parti ad essa soggette (p. es. la capacità della batteria)**

Una volta scaduto il periodo di garanzia, è ancora possibile far eseguire a pagamento le riparazioni presso il **SERVIZIO RIPARAZIONI**. Se la riparazione o il preventivo non sono gratuiti per lei, verrà informato in anticipo.

L'obbligo di garanzia obbligatorio per legge da parte del venditore non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere prolungato solo se previsto dalle norme legislative. Nei Paesi in cui sono previste dalla legge una garanzia (obbligatoria) e/o la conservazione delle parti di ricambio e/o un regolamento per il risarcimento valgono le condizioni minime previste dalla legge. Il venditore e l'azienda di servizio non si assumono la responsabilità per i dati o le impostazioni eventualmente salvati da parte del cliente sul prodotto.

AMBIANO®

GARANTIEKARTE

CARTE DE GARANTIE • SCHEDA DI GARANZIA

SOUS VIDE STICK

SOUS VIDE STICK •

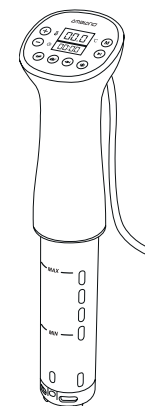
STICK COTTURA SOTTOVUOTO

Bevor Sie Ihr Gerät einsenden wenden Sie sich telefonisch oder per Mail an den **KUNDENDIENST**. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen. /

Avant de renvoyer l'appareil, veuillez vous adresser à notre **SERVICE APRÈS-VENTE** par téléphone ou par e-mail. Ainsi, nous pouvons vous assister en cas d'éventuelles erreurs d'utilisation. /

Prima di spedire il suo prodotto la invitiamo a contattare la nostra **ASSISTENZA POST-VENDITA** telefonicamente oppure per e-mail. In questo modo possiamo aiutarla in caso di eventuali errori nell'utilizzo del prodotto.

12/2019



MODELL/MODÈLE/MODELLO: SVS 1000

KUNDENDIENST

SERVICE APRÈS-VENTE • ASSISTENZA POST VENDITA

☎ 00 800 - 09 34 85 67

✉ info@zeitlos-vertrieb.de

ART.-NR./N° RÉF./COD. ART.

98728

SERVICESTELLE

SERVICE APRÈS-VENTE • SERVIZIO RIPARAZIONE

Zeitlos Service Center

c/o M+R Spedag Group

Hirsrütiweg

CH-4303 Kaiseraugst, SCHWEIZ

www.zeitlos-vertrieb.de

Beschreibung der Störung / description du dysfonctionnement / descrizione della problematica:

Ihre Informationen / vos coordonnées / i suoi dati:

Name / nom / nome: _____

Adresse / adresse / indirizzo: _____

E-Mail: _____ ☎

Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde

Die **ALDI SUISSE Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	3 Jahre ab Zeitpunkt der Übernahme
Garantieleistung:	Kostenfreier Austausch Keine Transportkosten
Hotline:	00 800 - 09 34 85 67 (Kostenfreie Hotline)
Erreichbarkeit:	Mo.-Fr. 08:00-20:00 Uhr

Bitte beachten Sie, dass die Art der Garantieleistung im Einzelfall von **ALDI SUISSE** bestimmt wird.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen:

- Halten Sie bitte die vollständig ausgefüllte Garantiekarte und den Kassenbon bzw. die Rechnung bereit.
- Kontaktieren Sie unseren **KUNDENDIENST** telefonisch.

Die Garantie gilt nicht:

- **bei Schäden durch Elementarereignisse** (z.B. Blitz, Wasser, Feuer, Frost, etc.), **Unfall, Transport, ausgelaufene Batterien** oder **unsachgemässe Benutzung**
- **bei Beschädigung** oder **Veränderung durch den Käufer/Dritte**
- **bei Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**, **Bedienungsfehlern**
- **bei Verkalkung, Datenverlust, Schadprogrammen, Einbrennschäden**
- **auf die normale Abnutzung von Verschleissteilen** (z.B. Akkukapazität)

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie weiterhin die Möglichkeit an der **SERVICESTELLE** Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Conditions de garantie

Cher client,

La **garantie de d'ALDI SUISSE** vous offre grand nombre d'avantages par rapport aux obligations de garantie légales:

Période de garantie:	3 ans à partir de la réception de la marchandise
Garantie:	réparation pas de coûts de transport
Hotline:	00 800 - 09 34 85 67 (Hotline gratuite)
Disponibilité:	Lun. à ven. 8h00-20h00

Veuillez noter que le type de garantie est déterminé au cas par cas par **ALDI SUISSE**.

Afin de bénéficier de la présente garantie:

- Veuillez avoir la carte de garantie dûment remplie et le bon de caisse ou la facture sous la main.
- Contactez notre **SERVICE APRÈS-VENTE** par téléphone.

La garantie ne s'applique pas:

- **aux dommages causés par un phénomène naturel** (p. ex. foudre, inondation, incendie, gel, etc.), **par un accident, par le transport, par les piles qui ont fui** ou **par une utilisation non conforme**
- **aux dommages causés** ou **aux modifications effectuées par le client/par des tiers**
- **dans le cas d'un non-respect des recommandations de sécurité et d'entretien** ou **d'une erreur de manipulation**
- **à l'entartrement, à la perte de données, aux programmes malveillants et aux brûlures d'écran**
- **aux pièces d'usure dans le cadre d'une utilisation normale** (p. ex. **capacité de charge de la batterie**)

À expiration de la période de garantie vous avez toujours la possibilité de faire réaliser vos réparations auprès du **SERVICE APRÈS-VENTE** en payant. Si la réparation ou le devis ne sont pas gratuits dans votre cas, vous en serez alors informé.

L'obligation de garantie légale du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par une disposition légale. Dans les pays où la législation en vigueur prévoit une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.



Bedienungsanleitung Mode d'emploi Istruzioni per l'uso

AMBIANO®

Sous Vide Stick

Sous Vide Stick | Stick cottura sottovuoto



**Deutsch .. 06
Français ...33
Italiano... 59**

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung.*

Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Aldi-Produkt.*

Ihr ALDI-Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter www.aldi-service.ch.

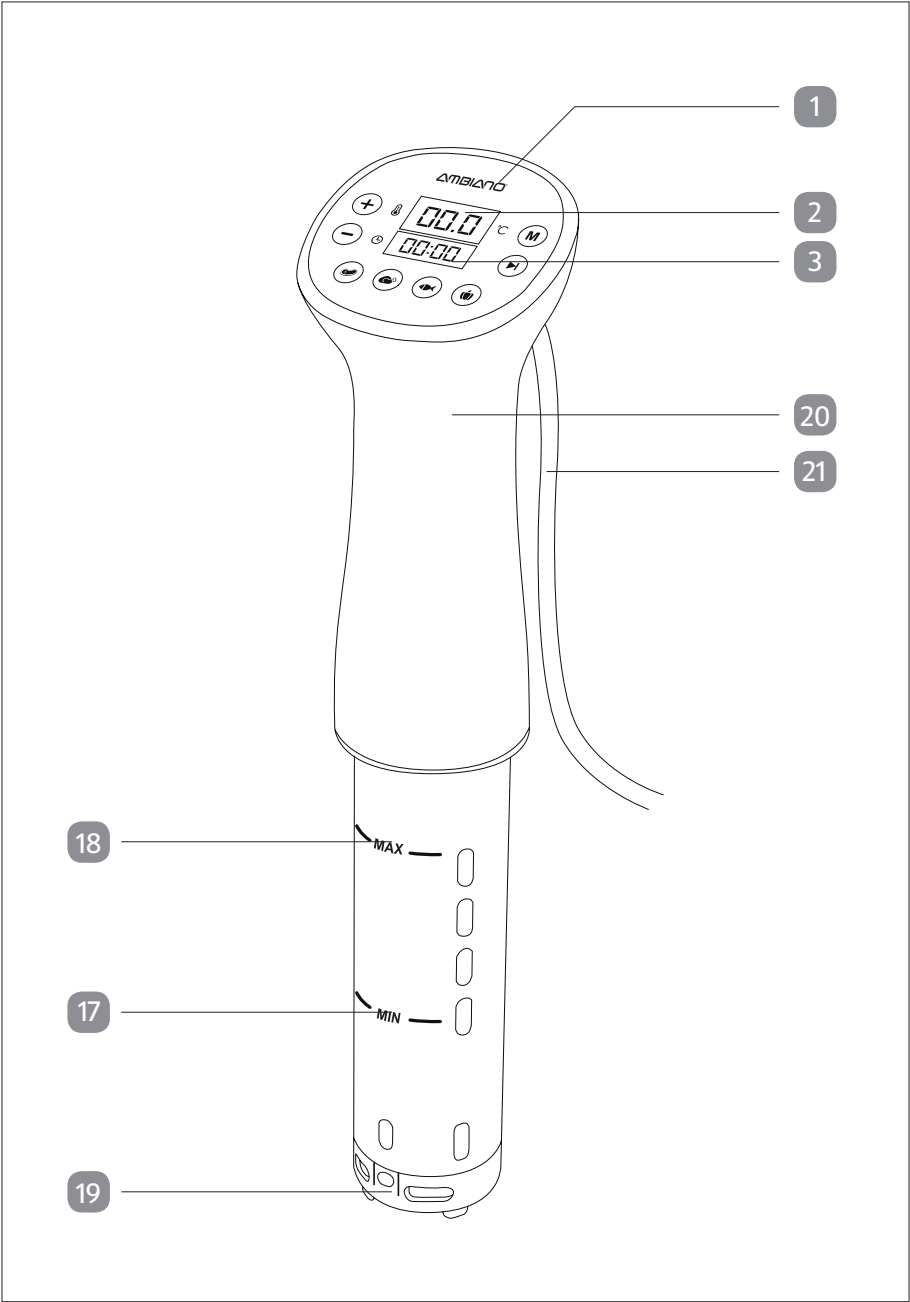


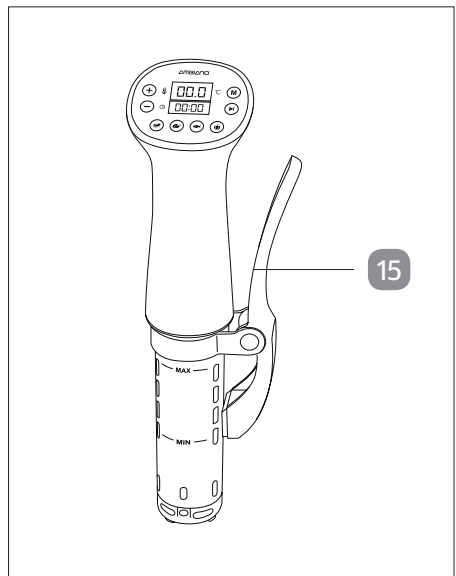
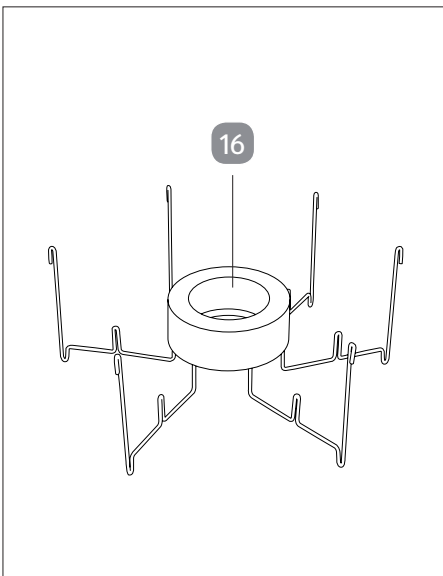
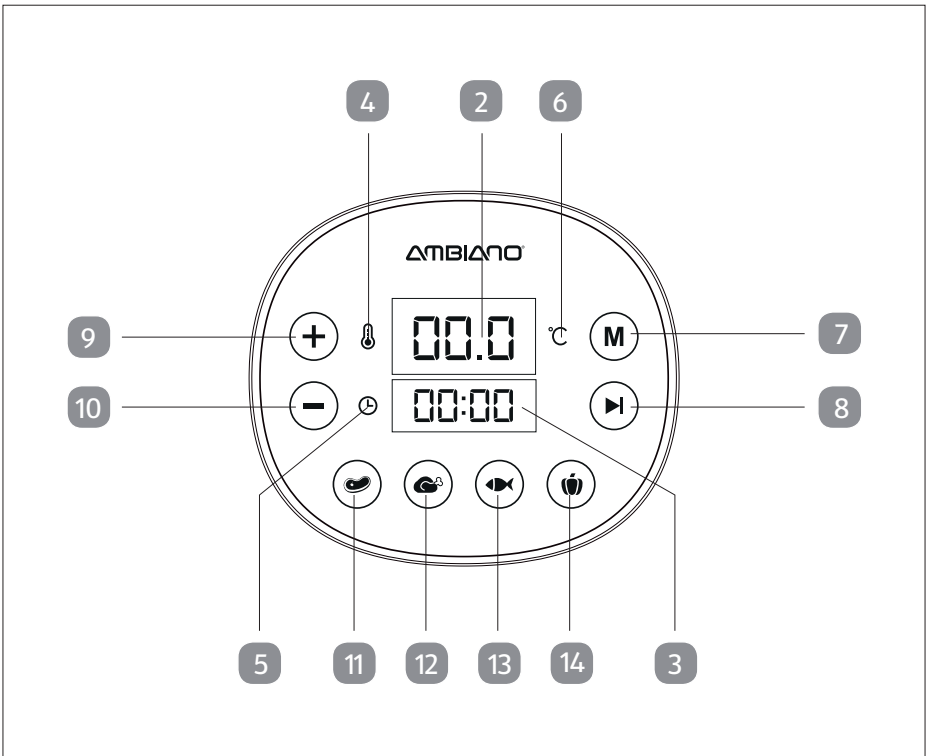
*Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	4
Komponenten.....	6
Verwendung.....	7
Allgemeines	9
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	9
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	10
Zeichenerklärung	10
Sicherheit.....	10
Hinweiserklärung	10
Allgemeine Sicherheitshinweise	11
Erstinbetriebnahme	17
Sous Vide Stick und Lieferumfang prüfen.....	17
Grundreinigung	17
Aufstellen des Sous Vide Sticks.....	17
Fixierklammer verwenden.....	18
Gestell verwenden.....	19
Bedienung	19
Sous Vide Stick verwenden	20
Startverzögerung.....	22
Nach dem Garen	23
Garvorgang vorzeitig abbrechen	23
Temperatur oder Garzeit während des Aufheiz- oder Garvorgangs ändern.....	23
Zu niedriger Wasserstand.....	24
Zu hoher Wasserstand	24
Garzeiten.....	24
Garprogramme.....	26
Störungstabelle und Fehlercodes	26
Reinigung und Pflege	28
Sous Vide Stick entkalken	29
Aufbewahrung	30
Technische Daten.....	30
Konformitätserklärung	31
Entsorgung	31
Verpackung entsorgen.....	31
Altgerät entsorgen.....	31
Datenschutz	32

Lieferumfang

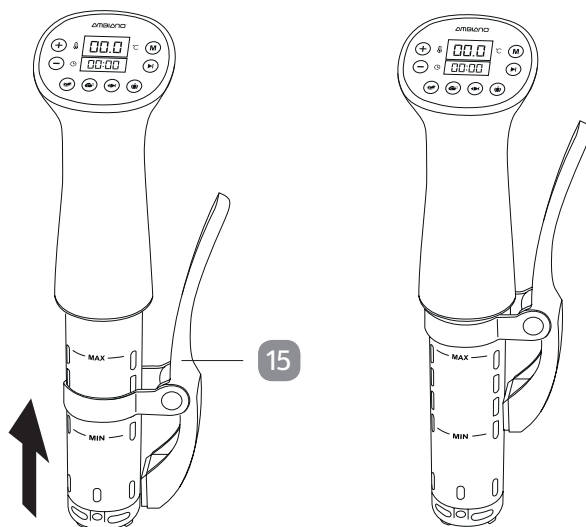
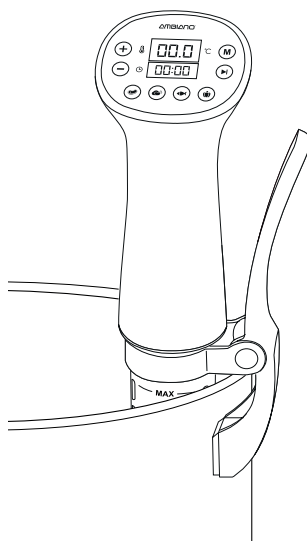


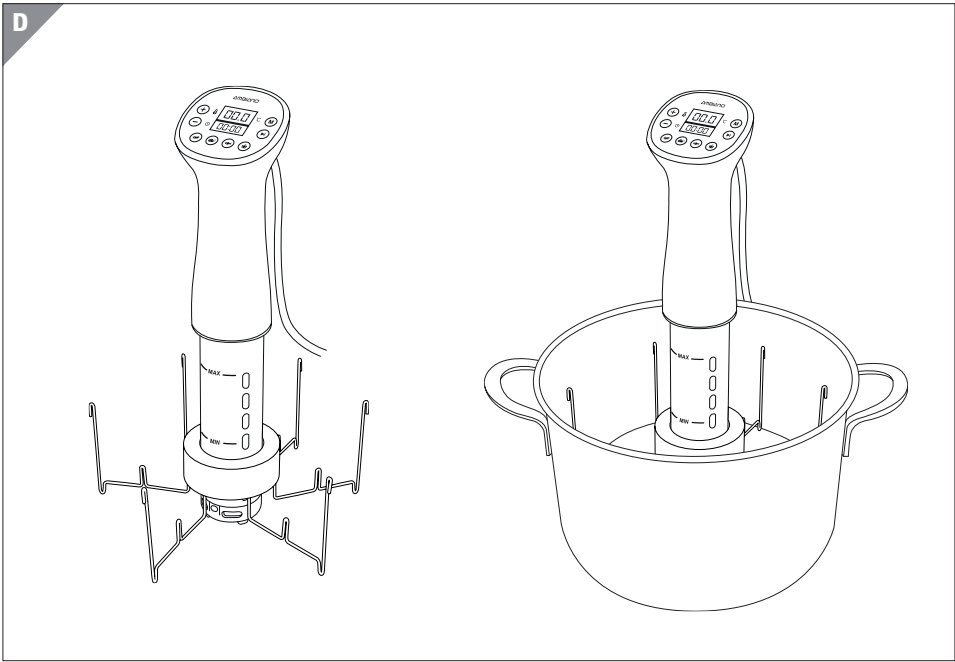
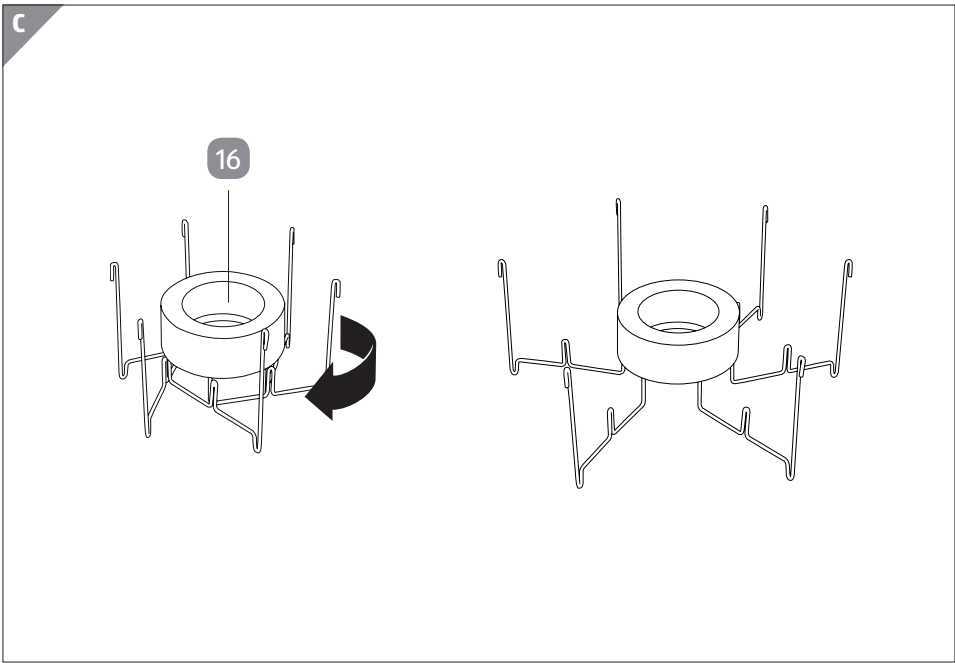


Komponenten

- 1 Bedienfeld
- 2 Temperaturdisplay (in Celsius)
- 3 Zeitdisplay (hh:mm)
- 4 Temperatur-LED
- 5 Zeit-LED
- 6 Celsius-LED
- 7 **M** Taste
- 8 ► Taste
- 9 Plus-Taste
- 10 Minus-Taste
- 11 Einstellungstaste Fleisch 
- 12 Einstellungstaste Geflügel 
- 13 Einstellungstaste Fisch 
- 14 Einstellungstaste Gemüse 
- 15 Fixierklammer
- 16 Gestell
- 17 Markierung **MIN**
- 18 Markierung **MAX**
- 19 Heizstababdeckung
- 20 Griff
- 21 Netzkabel / Stecker

Verwendung

A**B**



Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Sous Vide Stick. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Sous Vide Stick einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Sous Vide Stick führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Sous Vide Stick an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Die Bedienungsanleitung kann über den QR Code im PDF Format heruntergeladen werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Sous Vide Stick ist ausschließlich dazu geeignet, vakuumierte Lebensmittel bei Temperaturen unter 100 Grad über mehrere Stunden im Wasserbad zu garen. Das Garen von in Beuteln vakuumierten gefrorenen Lebensmitteln ist bei entsprechend verlängerter Garzeit auch möglich.

Der Sous Vide Stick ist für den Privatgebrauch bestimmt oder für haushaltsähnliche Benutzung wie:

- in Küchen, für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen.

Verwenden Sie den Sous Vide Stick nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Sous Vide Stick ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole werden auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung verwendet.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bescheinigt, dass das Produkt den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG) entspricht. Das GS-Zeichen zeigt an, dass bei bestimmungsgemäßer Verwendung und bei vorhersehbarer Fehlanwendung des gekennzeichneten Produkts die Sicherheit und Gesundheit des Nutzers nicht gefährdet sind. Es handelt sich hierbei um ein freiwilliges Sicherheitszeichen, das der TÜV Rheinland ausgestellt hat.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Der Sous Vide Stick darf nur in Innenräumen betrieben werden.



Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Sous Vide Sticks die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Referenz auf.

IPX7

Schutz gegen Eindringen von Wasser bei komplettem Eintauchen für begrenzte Zeit (1 Meter tief für 30 Minuten).

Sicherheit

Hinweiserklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



Dieses Signalsymbol /-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalsymbol /-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Sous Vide Stick nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie den Sous Vide Stick nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie den Sous Vide Stick bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie den Sous Vide Stick nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Die Netzanschlussleitung dieses Gerätes kann nicht ersetzt werden. Bei Beschädigung der Leitung ist das Gerät zu verschrotten.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.

- Beachten Sie stets die in der Bedienungsanleitung aufgeführten Warnhinweise des Sous Vide Sticks.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Sous Vide Stick befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Betreiben Sie den Sous Vide Stick nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- Tauchen Sie weder das Netzkabel noch den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Es sollte ausschließlich der Heizstab in Wasser getaucht werden.
- **WARNUNG!** Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf den Netzstecker und das Netzkabel überläuft.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Sous Vide Stick, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Nutzen Sie keine Verlängerungskabel oder beschädigte Netzkabel.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten oder heiße Oberflächen.
- Verwenden Sie den Sous Vide Stick nur in trockenen Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen.
- Greifen Sie niemals nach dem Sous Vide Stick, wenn er komplett ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Sous Vide Stick durch eine Fachwerkstatt oder den Kundendienst prüfen, bevor Sie ihn erneut verwenden.

- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Sous Vide Stick hineinstecken.
- Wenn Sie den Sous Vide Stick nicht benutzen, ihn reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie den Sous Vide Stick immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie den Sous Vide Stick vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Sous Vide Stick aus dem Topf und dem Wasser nehmen.
- ACHTUNG! Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- Das Produkt nur zweckbestimmt anwenden. Bei Fehlanwendung besteht Verletzungsgefahr!



Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieser Sous Vide Stick darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Sous Vide Stick spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- Dieser Sous Vide Stick kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

- Halten Sie Kinder vom Sous Vide Stick und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.



Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden Teile des Sous Vide Sticks und das Wasser sehr heiß. Sie können sich verbrennen!

- Aus dem Topf tritt heißer Dampf aus! Halten Sie sich und andere Personen vom austretenden Wasserdampf fern!
- Der Stecker des Sous Vide Sticks ist zu ziehen, bevor er aus dem Wasser genommen wird.
- Berühren Sie die heißen Teile des Sous Vide Sticks während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!
- Berühren Sie nach der Anwendung nicht die Oberfläche des Heizelements, da es noch über Restwärme verfügt. Beachten Sie, dass der Sous Vide Stick auch nach dem Abschalten noch heiß sein kann! Berühren Sie daher mit dem Sous Vide Stick keine brennbaren Oberflächen und legen Sie den Sous Vide Stick nicht auf brennbaren Oberflächen ab.
- Fassen Sie den Sous Vide Stick ausschließlich am Griff an.
- Benutzen Sie Topflappen, um den Topf zu bewegen.
- Verwenden Sie hitzebeständige Zangen, um das Gargut aus dem Topf zu holen oder es in den Topf zu legen.

**VORSICHT!****Gesundheitsgefahr!**

Sie können sich an verdorbenen Lebensmitteln, insbesondere Fleisch, Fisch und öligen Lebensmitteln den Magen verderben!

- Beachten Sie alle grundlegenden Hinweise zur sicheren Verarbeitung der Lebensmittel und halten Sie sich an die Temperaturhinweise sowie Garzeiten und Empfehlungen zur Weiterverarbeitung.
- Verwenden Sie immer frische und unbenutzte Folienbeutel zum vakuumieren. Achten Sie bei der Wahl der Folienbeutel darauf, dass diese sowohl zum Erhitzen als auch zum Einfrieren geeignet sein müssen, um Schäden am Beutel zu vermeiden.
- Der Sous Vide Stick ist nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Achten Sie darauf, dass die zu garenden Lebensmittel gut verschlossen in Vakuumbiegeln oder Gefrierbeuteln eingepackt sind, bevor Sie den Sous Vide Stick einsetzen.
- Reinigen Sie den Sous Vide Stick nach jeder Benutzung wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Sous Vide Stick kann zu Beschädigungen des Sous Vide Sticks führen.

- Stellen Sie den Topf mit dem Sous Vide Stick auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie den Topf nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.

- Verwenden Sie den Sous Vide Stick ausschließlich mit einem hitzebeständigen Topf oder Behälter. Stellen Sie sicher, dass der Topf groß genug ist, damit der Sous Vide Stick einen sicheren Halt hat.
- Betreiben Sie den Sous Vide Stick mit ausreichend Wasser. Beachten Sie immer die maximale und die minimale Wassermenge am Sous Vide Stick.
- Stellen Sie den Sous Vide Stick so auf, dass der beim Gebrauch auftretende heiße Wasserdampf gut abziehen kann.
- Achten Sie darauf, dass der Sous Vide Stick senkrecht im Topf platziert ist.
- Befestigen Sie den Sous Vide Stick mit der Fixierklammer am Rand eines Behälters oder stellen Sie ihn mit Hilfe des Gestells in den Behälter. Beachten Sie die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen des Sous Vide Sticks“ und „Bedienung“.
- Verwenden Sie den Sous Vide Stick ausschließlich zum Erhitzen von sauberem Trinkwasser. Andere Flüssigkeiten können den Sous Vide Stick beschädigen. Verwenden Sie kein demineralisiertes Wasser (VE-Wasser).
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie den Topf mit dem Sous Vide Stick nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen. Durch den austretenden Dampf können Möbelstücke beschädigt werden.
- Stellen Sie den Sous Vide Stick nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie den Sous Vide Stick niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) aus.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig abgewickelt ist.
- Lassen Sie den Sous Vide Stick nicht unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

- Decken Sie den Sous Vide Stick niemals mit Folien, Tüchern oder anderen Gegenständen ab, wenn er in Betrieb ist.
- Verwenden Sie den Sous Vide Stick nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Sous Vide Sticks Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

Erstinbetriebnahme

Sous Vide Stick und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Sous Vide Stick schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.
1. Nehmen Sie den Sous Vide Stick aus der Verpackung.
 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
 3. Kontrollieren Sie, ob der Sous Vide Stick oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Sous Vide Stick nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Sous Vide Sticks wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Aufstellen des Sous Vide Sticks

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Sous Vide Stick kann zu

Beschädigungen des Sous Vide Sticks führen.

- Achten Sie darauf, dass der Sous Vide Stick senkrecht im Topf oder Behälter platziert ist. Der Sous Vide Stick darf den Topfboden berühren.
- Verwenden Sie den Sous Vide Stick ausschließlich mit einem hitzebeständigen, hohen, möglichst schweren Topf oder Behälter. Stellen Sie sicher, dass der Topf groß genug ist, damit der Sous Vide Stick einen sicheren Halt hat.
- Wählen Sie einen Topf oder Behälter, der groß genug ist, damit der Sous Vide Stick, das Gargut und die entsprechende Wassermenge hineinpassen.
- Der Sous Vide Stick kann maximal 15 Liter Wasser erwärmen.

Der Sous Vide Stick kann auf 2 Arten an einem Topf oder Behälter befestigt werden. Der Lieferumfang beinhaltet eine Fixierklammer **15** und ein Gestell **16**.

Sollte die Topfhöhe nicht ausreichen, um den Sous Vide Stick mit der Fixierklammer zu befestigen, können Sie den Sous Vide Stick mit Hilfe des Gestells aufstellen.

Fixierklammer verwenden



Verletzungsgefahr!

Die Fixierklammer **15** ist mit einer Druckfeder ausgestattet. Das unkontrollierte Zurückspringen der gespannten Feder kann zu Verletzungen führen.

HINWEIS!

- Stellen Sie sicher, dass der Topf die entsprechende Wassermenge innerhalb der **MIN** und **MAX** Wassermarkierung des Gerätes einhalten kann. Diese Markierungen beziehen sich auf den Wasserstand nach dem Einlegen der Lebensmittel.
- Wählen Sie einen hohen, möglichst schweren Topf, der stabil steht.

Lesen Sie dazu auch das Kapitel „Aufstellen des Sous Vide Sticks“.

Der Sous Vide Stick wird mit der montierten Fixierklammer **15** geliefert. Zum Entfernen der Fixierklammer schieben Sie diese vorsichtig von dem Sous Vide Stick.

Falls Sie die Fixierklammer nach Verwendung des Gestells wieder montieren wollen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Fassen Sie den Sous Vide Stick stets am Griff **20** an.
2. Schieben Sie die Fixierklammer **15** von unten auf den Sous Vide Stick.
Die Fixierklammer muss bis zum Griff hochgeschoben werden (siehe **Abb. A**).



Eventuell lässt sich die Fixierklammer nur schwergängig über den Sous Vide Stick schieben. Bewegen Sie deshalb die Klammer während des Hochschiebens leicht hin und her.

3. Anschließend können Sie den Sous Vide Stick an der Seite des Topfes oder eines Behälters festklemmen (siehe **Abb. B**).
4. Die Topfwand muss sich dabei zwischen der Fixierklammer und dem Sous Vide Stick befinden (siehe **Abb. B**). Achten Sie darauf, dass der Sous Vide Stick fest angeklemt ist.
5. Schließen Sie den Netzstecker an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Schutzleiterkontakt (AC 220 – 240 V / 50 Hz) an.

Gestell verwenden

1. Fassen Sie den Sous Vide Stick stets am Griff **20** an.
2. Um den Sous Vide Stick mit dem Gestell **16** zu verwenden, muss zuvor die Fixierklammer **15** entfernt werden.
3. Ziehen Sie das Gestell leicht auf und stellen Sie es in den gewünschten Topf oder Behälter, sodass die äußeren Streben an der Topfwand anliegen (siehe **Abb. C**).
4. Anschließend stellen Sie den Sous Vide Stick in das Gestell hinein (siehe **Abb. D**).
5. Vergewissern Sie sich, dass der Sous Vide Stick fest steht.
6. Schließen Sie den Netzstecker an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Schutzleiterkontakt (AC 220–240 V / 50 Hz) an.

Bedienung



Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs tritt heißer Dampf aus dem Topf aus. Teile des Sous Vide Sticks werden heiß.

- Berühren Sie die heißen Teile des Sous Vide Sticks während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern.
- Fassen Sie den Sous Vide Stick ausschließlich am Griff an. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!
- Halten Sie sich fern von dem austretenden Wasserdampf.
- Beachten Sie, dass der Sous Vide Stick auch nach dem Abschalten noch heiß sein kann!

Sous Vide Stick verwenden



- Fassen Sie den Sous Vide Stick stets am Griff **20** an.
- Das Wasser sollte lauwarm sein, um ein ideales Ergebnis zu erreichen. Beim Einfüllen von kaltem Wasser kann sich die Garzeit erhöhen.
- Das Gargut muss luftdicht eingepackt werden. Verwenden Sie hierzu Vakuumbbeutel oder Gefrierbeutel.
- Würzen Sie die Lebensmittel nur sehr sparsam. Bestimmte Kräuter oder Gewürze wie z. B. Rosmarin und Knoblauch geben einen sehr intensiven Geschmack ab, der durch das Sous-Vide-Garen noch verstärkt wird.
- Bestimmte grüne Gemüsesorten können beim Sous-Vide-Garen braun werden. Hierzu zählen u. a. Brokkoli und grüner Spargel.
- Wenn Sie mehrere Vakuumbbeutel gleichzeitig in einen Topf geben, markieren Sie die Beutel vorher mit einem wasserfesten Stift. So wissen Sie immer, welche Lebensmittel in welchem Beutel sind und können die jeweils benötigte Garzeit exakt einhalten.

1. Stellen Sie sicher, dass die Heizstababdeckung **19** fest sitzt.
2. Befestigen Sie den Sous Vide Stick mit Hilfe der Fixierklammer **15** oder des Gestells **16** wie in dem vorangegangenen Kapitel „Aufstellen des Sous Vide Sticks“ beschrieben.
3. Füllen Sie einen Topf mit lauwarmen Leitungswasser und stellen Sie ihn auf eine flache, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche. Beachten Sie dabei, dass der Wasserstand nach dem Einlegen des Gargutes zwischen den Markierungen **MIN 17** und **MAX 18** am Sous Vide Stick liegen muss. Der Wasserstand muss mindestens so hoch sein, dass das Gargut komplett im Wasser liegt.



Bitte beachten Sie, dass der Wasserstand nach dem Einlegen der Lebensmittel ansteigt.

4. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
5. Der Sous Vide Stick gibt einen kurzen Signalton aus, ist aber noch ausgeschaltet.
6. Die ►Taste **8** auf dem Bedienfeld **1** leuchtet rot.
7. Drücken Sie die ►Taste ca. 3 Sekunden und das Bedienfeld geht an.
8. Das Temperaturdisplay **2** zeigt die zuletzt eingestellte Soll-Wassertemperatur in Grad Celsius an. Das Zeitdisplay **3** zeigt die Garzeit an (Format **hh:mm**).
9. Die Zeit-LED **5** leuchtet und Sie befinden sich im Einstellungsmodus für die Garzeit. Im Zeitdisplay **3** blinkt die Minutenauswahl. Sie können mit Hilfe der Plus-Taste **9** und Minus-Taste **10** die gewünschten Minuten einstellen.
10. Durch Drücken der **M** Taste **7** wechseln Sie auf die Stundenauswahl. Stellen Sie mit Hilfe der Plus-Taste und Minus-Taste die gewünschten Stunden ein.
Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 99 Stunden, 59 Minuten.
11. Sie gelangen durch weiteres Drücken der **M** Taste zum Temperaturdisplay. Die Zeit-LED **5** erlischt und die Celsius-LED **6** leuchtet weiß. Mit Hilfe der Plus-Taste und Minus-Taste können Sie die Gartemperatur in 0,5 °C-Schritten einstellen. Bei dauerhafter Tastenbetätigung können die Einstellungen schneller vorgenommen werden.

Die einstellbare Gartemperatur beträgt von 30 bis 99 °C.



- Der Sous Vide Stick verfügt über vier vorprogrammierte Garprogramme.
- Statt die Garzeit und -temperatur manuell einzustellen, können Sie auch eines dieser Garprogramme **11** **12** **13** **14** auswählen.
- Drücken Sie nach dem Anschalten mit der ►Taste das gewünschte Programm und bestätigen Sie dies mit ►Taste.

Weitere Informationen können Sie aus dem Kapitel „Garprogramme“ entnehmen.

12. Garzeit und Temperatur sind nun eingestellt.
13. Drücken Sie die ►Taste, um die Einstellungen zu bestätigen.
14. Der Sous Vide Stick gibt drei kurze Signaltöne aus.
15. Die Temperatur-LED **4** leuchtet weiß. Der Sous Vide Stick bringt das Wasser auf die gewünschte Temperatur und beginnt, das Wasser im Topf zu zirkulieren. Dies kann einige Minuten in Anspruch nehmen und richtet sich nach der Wassertemperatur.

Das Temperaturdisplay zeigt stets die aktuelle Temperatur an. Wenn die

gewünschte Temperatur erreicht ist, gibt der Sous Vide Stick drei kurze Signaltöne aus, die Temperatur-LED **4** und Zeit-LED **5** leuchten weiß und das Zeitdisplay beginnt die eingestellte Garzeit herunter zu zählen. Der Garvorgang beginnt.

16. Geben Sie das Gargut in den Topf. Überprüfen Sie die maximale Wassermengenanzeige und schöpfen Sie falls notwendig etwas Wasser ab.

Die Wassertemperatur könnte nun ggf. durch das kältere Gargut anfangs absinken.



Tipp: Um Hitze- und Wasserverluste beim Kochen zu vermeiden, verwenden Sie einen Deckel mit einer Aussparung für den Sous Vide Stick oder decken Sie den Topf mit kleinen Plastik-Brettchen ab. Alternativ können Sie auch Alufolie oder viele kleine, an der Oberfläche schwimmende sog. Kochbälle für das Sous-Vide-Garen verwenden.

17. Sobald das Zeitdisplay „**00:01**“ anzeigt, ist der Garvorgang beendet. Der Sous Vide Stick gibt mehrere Signaltöne aus.
18. Der Sous Vide Garer schaltet sich automatisch aus. Die ►Taste **8** leuchtet rot.
19. Ziehen Sie den Netzstecker, nehmen Sie den Sous Vide Stick aus dem Topf und legen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
20. Entnehmen Sie den Beutel mit dem Gargut mit einer hitzebeständigen Zange.



Um den Aufheizvorgang vorzeitig abubrechen, drücken Sie länger auf die ►Taste **8**. Das Bedienfeld **1** schaltet sich aus und die ►Taste leuchtet rot.

Startverzögerung

Sie haben die Möglichkeit den Aufwärmvorgang mit einer Zeitverzögerung von bis zu 99 Stunden und 59 Minuten zu starten. Um die Einstellung vorzunehmen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Nach dem Sie Ihre gewünschte Temperatur und Garzeit eingegeben haben, drücken Sie **noch nicht** die ►Taste. Statt dessen drücken Sie die **M** Taste **7** ca. 3 Sekunden.
2. Das Bedienfeld **1** fängt an zu blinken und Sie befinden sich im Einstellmodus für zeitverzögertes Starten.
3. Sie können nun einstellen, wann der Garprozess starten soll.
4. Im Zeitdisplay **3** blinkt die Minutenauswahl. Mit Hilfe der Plus-Taste **9** und Minus-Taste **10** können Sie die gewünschten Minuten einstellen.
5. Durch Drücken der **M** Taste **7** wechseln Sie auf die Stundenauswahl. Stellen Sie mit Hilfe der Plus-Taste und Minus-Taste die gewünschten Stunden ein.

Die maximal einstellbare Zeit beträgt 99 Stunden, 59 Minuten.

6. Drücken Sie die ► Taste, um die Zeitverzögerung zu aktivieren.
7. Der Sous Vide Stick gibt drei kurze Signaltöne aus und das Bedienfeld blinkt.
8. Das Zeitdisplay zeigt nun die verbleibende Zeit an bis der Garprozess beginnt. Während dieser Zeit blinkt das Bedienfeld kontinuierlich.
9. Sobald die Zeit abgelaufen ist, gibt der Sous Vide Stick drei kurze Signaltöne aus und wechselt vom Modus des zeitverzögerten Startens in die Aufwärmphase und anschließend in den Garvorgang.



Geben Sie beim zeitverzögerten Starten das Gargut direkt zu Anfang in den Topf oder Behälter und verlängern Sie die Garzeit.

Nach dem Garen

Vor allem für Fleisch- und Fischprodukte bietet es sich nach dem Sous-Vide-Garen an, diese noch einmal kurz anzubraten. Dadurch wird den Produkten ein typisches Röstaroma verliehen.

1. Nehmen Sie das Gargut aus dem Beutel.
2. Braten Sie die Fleisch- bzw. Fischstücke bei höchstmöglicher Temperatur für ca. 1 Minute an. Alternativ können Sie das Gargut auch kurz auf den Grill legen oder mit Öl einpinseln und mit einem Butangasbrenner anbraten.
3. Servieren Sie das fertige Gargut.

Wenn Sie das Gargut nicht direkt nach dem Sous-Vide-Garen essen möchten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Kühlen Sie das Gargut in dem vakuumierten Beutel sofort nach dem Garen in Eiswasser ab.
2. Bewahren Sie anschließend den Beutel im Kühlschrank oder im Gefrierschrank auf. Bitte beachten Sie, dass die Lagerzeit je nach Gargut variieren kann.
3. Wärmen Sie das Gargut, wenn Sie es essen möchten, bei mindestens 55 °C auf.

Garvorgang vorzeitig abbrechen

Drücken Sie die ► Taste **8** während des Garvorgangs ca. 3 Sekunden, um diesen vorzeitig abzubrechen. Der Sous Vide Stick schaltet sich aus. Die ► Taste **8** leuchtet rot.

Temperatur oder Garzeit während des Aufheiz- oder Garvorgangs ändern

1. Drücken Sie die ► Taste **8** während des Aufheiz- oder Garvorganges, um in den Einstellungsmodus zu gelangen. Im Zeitdisplay **3** blinkt die Minutenauswahl.
2. Durch Drücken der Plus-Taste **9** oder Minus-Taste **10** können Sie die Eingabe erhöhen oder verringern.
3. Mit Hilfe der **M** Taste **7** können Sie das Eingabefeld wechseln, um ggf. die Stunden oder auch die Garzeit nochmal anzupassen.
4. Drücken Sie die ► Taste **8**, um die Eingabe zu bestätigen.
5. Der Sous Vide Stick gibt drei kurze Signaltöne aus und der Garvorgang wird fortgesetzt.

Zu niedriger Wasserstand

Durch Wasserverdampfung kann besonders bei längeren Garzeiten der Wasserpegel unter die Markierung **MIN 17** des Sous Vide Sticks sinken. In diesem Fall wird der Garprozess gestoppt. Auf dem Temperaturdisplay **2** wird „**ER1**“ angezeigt und der Sous Vide Stick piept 6 mal und schaltet sich ab.

1. Füllen Sie warmes Wasser nach.
2. Starten Sie den Sous Vide Stick wieder.



Beachten Sie, dass sich der Garvorgang verlängert, wenn Sie kaltes Wasser nachfüllen. Da das nachgefüllte Wasser erst auf die gewünschte Temperatur erhitzt werden muss, verlängert sich der Garvorgang, je nach Temperatur, um ca. 30 Minuten.

Zu hoher Wasserstand

Wenn der Wasserpegel über der Markierung **MAX 18** am Sous Vide Stick liegt, kann die Funktion des Sous Vide Garers beeinträchtigt werden.

1. Stoppen Sie die Sous Vide Stick Funktion durch Drücken der ► Taste **8**.
2. Entnehmen Sie Wasser aus dem Topf oder Behälter.
3. Starten Sie den Sous Vide Stick wieder.

Garzeiten

Die aufgeführten Garzeiten sind lediglich Richtwerte. Je nach Geschmack sowie Qualität des Garguts können die Zeiten abweichen. Die Richtwerte orientieren sich an gekühlten und nicht tiefgefrorenen Produkten.



Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Zeiten um die reinen Garzeiten handelt und das Aufheizen des Wassers nicht mit eingerechnet ist.

Gargut / Temperatur	Dicke					
	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Rind / Schwein 58 – 62 °C	30 Min.	45 Min.	95 Min.	120 Min.	180 Min.	250 Min.
Fisch 55 – 58 °C	10 Min.	20 Min.	30 Min.	40 Min.	50 Min.	60 Min.
Geflügel 63 – 65 °C	20 Min.	40 Min.	75 Min.	90 Min.	120 Min.	180 Min.

Gargut	Temperatur	Dauer in Minuten
Kartoffeln	85 – 90 °C	140
Spargel	80 – 85 °C	40
Karotten etc.	80 – 85 °C	90

Gargut	Gewicht	Dauer	Temperatur
Schweinebauch	1,5 kg	24 Std.	62 °C
Schweinefilet, im Stück	800 g	2 Std.	58 – 62 °C
Schweinefilet, Steak 5 cm	400 g	40 Min.	58 – 62 °C
Kalbsfilet, im Stück	1 kg	2 Std.	58 – 62 °C
Roastbeef	pro kg	2,5 Std.	55 – 60 °C
Rinderfiletsteak, 4 cm	200 g	100 Min.	58 – 62 °C
Lammrücken	200 g	2 Std.	58 – 60 °C
Hähnchenbrustfilet	200 g	30 Min.	65 °C
Hähnchenkeule	250 g	1 Std.	65 °C
Entenbrust, 3 cm	250 g	1 Std.	63 °C
Gänsebrust, 5 cm am Knochen	400 g	12 Std.	65 °C
Lachsfilet, 4 cm	225 g	40 Min.	56 °C
Zander/Kabeljau	200 g	15 Min.	55 °C
Spargel	500 g	30 Min.	85 °C

Blumenkohl	250 g	80 Min.	80 °C
anderes Obst und Gemüse	variabel	variabel	85 – 90 °C

Garprogramme

Der Sous Vide Stick verfügt über vier vorprogrammierte Garprogramme. Diese Programme sind Garempfehlungen.

Programm	Temperatur	Dauer (hh:mm)
 Fleisch	60 °C	01:40
 Geflügel	65 °C	01:30
 Fisch	55 °C	00:30
 Gemüse	85 °C	00:40

Störungstabelle und Fehlercodes

Störung / Fehlercode	Ursache	Lösung
ER1	Wasserstand zu niedrig oder kein Wasser im Topf. Der Sous Vide Stick gibt 6 kurze Signaltöne aus und schaltet sich ab.	Füllen Sie das Wasser nach, so dass der Wasserstand zwischen den Markierungen MIN und MAX   am Sous Vide Stick liegt. Drücken Sie die  Taste ca. 3 Sekunden, um das Bedienfeld wieder anzustellen.

ER2	Der wärmeleitende Temperatursensor ist ausgefallen. Der Sous Vide Stick gibt 6 kurze Signaltöne aus und schaltet sich ab.	Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Sous Vide Stick aus dem Topf / Behälter. Lassen Sie den Sous Vide Stick mind. 60 Min. abkühlen. Starten Sie den Sous Vide Stick wie in Kapitel „Bedienung“ beschrieben.
Störung / Fehlercode	Ursache	Lösung
ER3	Der Heizstab ist ausgefallen. Der Sous Vide Stick gibt 5 kurze Signaltöne aus und schaltet sich ab.	Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Sous Vide Stick aus dem Topf / Behälter. Lassen Sie den Sous Vide Stick min. 60 Min. abkühlen. Starten Sie den Sous Vide Stick wie in Kapitel „Bedienung“ beschrieben.
ER4	Der Temperatursensor ist ausgefallen. Der Sous Vide Stick gibt 3 kurze Signaltöne aus und schaltet sich ab.	
Das gesamte Display blinkt.	Es liegt eine Systemstörung vor.	Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Sous Vide Stick aus dem Topf / Behälter. Lassen Sie den Sous Vide Stick mind. 60 Min. abkühlen. Starten Sie den Sous Vide Stick wie in Kapitel „Bedienung“ beschrieben. Wenn der Fehler erneut auftritt, wenden Sie sich an den Kundensupport.

Der Sous Vide Stick läuft unrund.	Material (wie z. B. Folien) hat sich in den Auslässen des Sous Vide Sticks verfangen.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Sous Vide Stick erkalten. Entfernen Sie das Material vorsichtig aus dem Sous Vide Stick. Verwenden Sie dazu ggf. eine Pinzette.
Das Gargut wurde nicht durchgegart.	Die Garzeit war zu kurz.	Garen Sie das Gargut mit einer längeren Zeit nach.
	Es wurde eine zu niedrige Gartemperatur ausgewählt.	Garen Sie das Gargut mit einer höheren Temperatur nach.
Störung / Fehlercode	Ursache	Lösung
Der Garvorgang dauert länger als vorgesehen.	Der Sous Vide Stick ist verkalkt.	Entkalken Sie den Sous Vide Stick wie in Kapitel „Sous Vide Stick entkalken“ beschrieben.



Sollte der **Fehlercode ER2-ER4** erneut angezeigt werden, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Sous Vide Stick aus dem Topf / Behälter. Nehmen Sie den Sous Vide Stick nicht wieder in Betrieb und wenden Sie sich direkt an den Kundendienst.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse ist auf der Garantiekarte aufgeführt.

Reinigung und Pflege



Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse des Bedienfeldes eingedrungenes Wasser oder andere Flüssigkeiten können einen Kurzschluss verursachen.

- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse des Bedienfeldes gelangen.



Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennen durch Berühren von heißen Oberflächen.

- Lassen Sie den Sous Vide Stick immer gut abkühlen bevor Sie ihn reinigen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Sous Vide Stick kann zu Beschädigungen des Sous Vide Sticks führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
 - Geben Sie den Sous Vide Stick keinesfalls komplett in die Spülmaschine. Sie würden ihn dadurch zerstören.
1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
 2. Lassen Sie den Sous Vide Stick vollständig abkühlen.
 3. Wischen Sie den Sous Vide Stick mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
 4. Reinigen Sie das Bedienfeld **1** und die übrigen Teile nach Bedarf mit einem leicht feuchten Tuch.
 5. Lassen Sie alle Teile danach vollständig trocknen.

Sous Vide Stick entkalken

Es wird empfohlen den Sous Vide Stick regelmäßig zu entkalken. In welchen Abständen Sie den Sous Vide Stick entkalken sollten, ist abhängig vom Härtegrad des verwendeten Wassers und der Häufigkeit der Benutzung.

- Entkalken Sie den Sous Vide Stick bei normaler Benutzung und weichem Wasser alle 3 Monate, bei hartem Wasser einmal pro Monat. Informationen über die Wasserhärte in Ihrem Wohngebiet erhalten Sie beim zuständigen Wasserwerk.
 - Entkalken Sie den Sous Vide Stick spätestens, wenn der Garvorgang sehr lange dauert, oder sich stärkere Kalkablagerungen auf dem Heizstab gebildet haben.
1. Stellen Sie den Sous Vide Stick in einen Topf und fixieren Sie ihn mit der Fixierklammer **15** oder dem Gestell **16**.
 2. Füllen Sie den Topf mit Entkalkungsflüssigkeit bis zur Markierung **MAX 18** am Sous Vide Stick.
 3. Hierfür können Sie Haushaltsessig mit Wasser im Verhältnis 1:1 mischen oder Sie verwenden handelsüblichen Entkalker. Beachten Sie bei der Verwendung eines Entkalkers die Herstellerangaben zum Gebrauch.
 4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und stellen Sie den Sous Vide Stick auf 70 °C und 20 Min. ein (siehe Kapitel „Garvorgang starten“).
 5. Starten Sie den Garvorgang.
 6. Schalten Sie das Gerät aus, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
 7. Spülen Sie die Heizstababdeckung **19** unter kaltem klarem Wasser ab, sobald der Sous Vide Stick abgekühlt ist.

Aufbewahrung

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Sous Vide Stick kann zu Beschädigungen des Sous Vide Sticks führen.

- Lagern Sie den Sous Vide Stick nie neben einer Wärmequelle.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel **21** nicht.
- Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.
- Bewahren Sie den Sous Vide Stick stets an einem trockenen Ort auf.
- Schützen Sie den Sous Vide Stick vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Lagern Sie den Sous Vide Stick für Kinder unzugänglich, sicher verschlossen und bei einer Lagertemperatur zwischen +5 °C und +20 °C (Zimmertemperatur).

Technische Daten

Modell:	SVS 1000
Netzspannung:	AC 220 – 240 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 Watt
Abmessungen (B × H × T):	ca. 94,5 × 389 × 120,5 mm
Gewicht:	ca. 0,9 kg
Schutzklasse:	I
Schutzart:	IPX7 (1m)
Temperaturbereich:	30 – 95 °C (in 0,5-°C-Schritten)
Temperaturabweichung:	+ / – 1,5 °C
Wasseraufheizmenge:	maximal 15 Liter
Trockenlaufschutz:	ja, automatische Abschaltung bei niedrigem Wasserstand
Leistung Umwälzpumpe:	12 Liter pro Minute
Maximal einstellbare Zeit:	99 Stunden 59 Minuten
Zeiteinstellung:	in 1-Minuten Schritten

Technische Änderungen vorbehalten.

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit

Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen.)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte der Sous Vide Stick einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

Datenschutz

Garantieabwicklung gemäß Art.13 DSGVO

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Deutschland als Verantwortlicher Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten. In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch einen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Deutschland, datenschutz@monolith-support.com unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung an Zeitlos Vertriebs GmbH, Service Center, Nachtwaid 6, 79206 Breisach, Deutschland übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten für die Dauer von max. 3 Jahre.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.

Sommaire

Contenu de l'emballage	4
Utilisation	7
Composants	34
Codes QR	35
Généralités	36
Lire le mode d'emploi et le conserver	36
Utilisation conforme à l'usage prévu	36
Légende des symboles	36
Sécurité	37
Explication des indications	37
Consignes générales de sécurité	38
Première mise en service	44
Vérifier le Sous Vide Stick et l'étendue de la livraison	44
Nettoyage en profondeur	44
Mettre en place le Sous Vide Stick	44
Utiliser la pince de fixation	45
Utiliser le support	46
Utilisation	46
Utiliser le Sous Vide Stick	47
Temporisation du démarrage	49
Après la cuisson	50
Interrompt prématurément le processus de cuisson	50
Changer la température ou le temps de cuisson pendant le processus de chauffage ou de cuisson	50
Niveau d'eau trop bas	51
Niveau d'eau trop élevé	51
Temps de cuisson	51
Programmes de cuisson	52
Tableau des défauts et codes de défaut	53
Nettoyage et entretien	55
Utiliser le Sous Vide Stick	56
Rangement	56
Données techniques	57
Déclaration de conformité	57
Recyclage	58
Recyclage de l'emballage	58
Recyclage de l'appareil usagé	58
Protection des données	58

Composants

- 1 Panneau de commande
- 2 Affichage de la température (en degrés Celsius)
- 3 Affichage de l'heure (hh:mm)
- 4 Voyant de température
- 5 Voyant de temps
- 6 Voyant de degrés Celsius
- 7 Touche **M**
- 8 ► Touche
- 9 Touche Plus
- 10 Touche Moins
- 11 Touche de réglage Viande 
- 12 Touche de réglage Volaille 
- 13 Touche de réglage Poisson 
- 14 Touche de réglage Légumes 
- 15 Pince de fixation
- 16 Support
- 17 Marquage **MIN**
- 18 Marquage **MAX**
- 19 Couvercle du thermoplongeur
- 20 Poignée
- 21 Cordon / fiche d'alimentation

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin **d'informations sur les produits**, de **pièces de rechange** ou **d'accessoires**, de données sur les **garanties fabricant** ou sur les **unités de service** ou si vous souhaitez regarder confortablement des **instructions en vidéo** – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet. Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit ALDI.

Votre portail de services ALDI

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services ALDI sous www.aldiservice.ch.



Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver



Ce mode d'emploi fait partie du Sous Vide Stick . Il contient des informations importantes sur la mise en service et la manipulation.

Avant d'utiliser le Sous Vide Stick , lisez attentivement le mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité. Le non-respect de ce mode d'emploi peut entraîner des blessures graves ou endommager le Sous Vide Stick.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi pour une utilisation ultérieure. Si vous transmettez le Sous Vide Stick à un tiers, veuillez impérativement remettre également ce mode d'emploi.

Le mode d'emploi peut être téléchargé au format PDF grâce au code QR.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Le Sous Vide Stick ne convient que pour la cuisson d'aliments sous vide à des températures inférieures à 100 degrés pendant plusieurs heures dans un bain-marie. Il est également possible de cuire des aliments congelés dans des sachets sous vide avec un temps de cuisson plus long.

Le Sous Vide Stick est destiné à un usage privé ou à un usage domestique tel que:

- dans des cuisines, pour les employés dans des magasins, bureaux et autres espaces commerciaux;
- dans des exploitations agricoles;
- par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels similaires;
- dans des auberges avec formule Bed & Breakfast (nuit + petit-déjeuner).

Utilisez le Sous Vide Stick uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels ou même des blessures corporelles. Le Sous Vide Stick n'est pas un jouet pour enfants.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus par une utilisation non conforme ou contraire à l'usage prévu.

Légende des symboles

Les symboles suivants sont utilisés sur le produit, dans le mode d'emploi ou sur l'emballage.



Le cachet Sécurité Vérifiée (sigle GS) atteste qu'un produit répond aux exigences de la loi sur la sécurité (ProdSG). Le sigle GS indique que, lors d'une utilisation conforme à l'usage prévu et en cas de mauvaise application prévisible du produit, la santé et à la sécurité de l'utilisateur ne sont pas mises en danger. Il s'agit ici d'un symbole de sécurité volontaire établi par le TÜV Rheinland.



Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole répondent à toutes les consignes communautaires de l'Espace économique européen.



Le Sous Vide Stick ne peut être utilisé que dans des espaces à l'intérieur.



Avant d'utiliser le Sous Vide Stick pour la première fois, lisez attentivement ce manuel et conservez-le pour référence ultérieure.

IPX7

Protection contre la pénétration d'eau lors d'une immersion complète pour une période limitée (1 mètre de profondeur pour 30 minutes).

Sécurité

Explication des indications

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi.



Ce symbole / mot signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.



Ce symbole / mot signalétique désigne un risque à degré réduit qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence une blessure moindre ou moyenne.



Ce mot signalétique avertit de possibles dommages matériels.



Ce symbole vous offre des informations complémentaires utiles pour l'utilisation ou le maniement.

Consignes générales de sécurité



Danger de décharge électrique!

Une mauvaise installation électrique, une tension réseau trop élevée ou une mauvaise utilisation peut causer un choc électrique.

- Ne branchez le Sous Vide Stick que si la tension secteur de la prise correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Ne branchez le Sous Vide Stick qu'à une prise de courant facilement accessible afin de pouvoir débrancher rapidement le Sous Vide Stick de l'alimentation électrique en cas de dysfonctionnement.
- N'utilisez pas le Sous Vide Stick s'il y a des dommages visibles ou si le cordon d'alimentation ou la fiche sont défectueux.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne peut pas être remplacé. Si le câble est endommagé, l'appareil doit être mis au rebut.
- N'ouvrez pas le boîtier, laissez effectuer la réparation par des professionnels. Veuillez-vous adresser à l'adresse de SAV indiquée sur la carte de garantie pour cela. En cas de réparations à sa propre initiative, de transformations, de branchement non conforme ou d'utilisation incorrecte, tout droit de responsabilité et de garantie est exclu.
- Respectez toujours les avertissements du Sous Vide Stick donnés dans le mode d'emploi.
- Seules des pièces qui correspondent aux données d'origine de l'appareil peuvent être utilisées pour les réparations. Ce Sous

Vide Stick contient des pièces électriques et mécaniques indispensables à la protection contre les sources de danger.

- N'utilisez pas le Sous Vide Stick avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Ne plongez ni le câble d'alimentation ni la fiche secteur dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Seul le thermoplongeur doit être immergé dans l'eau.
- **AVERTISSEMENT!** Assurez-vous qu'il n'y ait pas de liquide qui coule sur la fiche et le cordon d'alimentation.
- Ne touchez jamais la fiche secteur avec des mains mouillées.
- Pour débrancher l'appareil, ne tirez pas sur le câble d'alimentation, tirez directement la fiche secteur au niveau de la prise de courant.
- Ne soulevez jamais l'appareil par son câble d'alimentation.
- Gardez le Sous Vide Stick , la fiche secteur et le cordon d'alimentation à l'écart d'un feu ouvert et de surfaces chaudes.
- Posez toujours le câble de façon à ce qu'il ne devienne pas un risque de trébuchement.
- N'utilisez pas de rallonges ou de cordons d'alimentation endommagés.
- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne le posez pas sur des arêtes vives ou des surfaces chaudes.
- N'utilisez le Sous Vide Stick que dans des endroits secs à l'intérieur. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides.
- Ne saisissez jamais avec les mains le Sous Vide Stick lorsqu'il est complètement tombé dans l'eau. Dans ce cas, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant. Faites contrôler le Sous Vide Stick par un atelier spécialisé ou un service après-vente avant de l'utiliser à nouveau.
- Veillez à ce que des enfants n'insèrent aucun objet dans le Sous Vide Stick.
- Si vous n'utilisez pas le Sous Vide Stick , nettoyez-le ou, en cas

de dysfonctionnement, éteignez-le toujours et débranchez-le de la prise murale.

- Laissez le Sous Vide Stick refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Débranchez le Sous Vide Stick de la prise murale avant de le retirer de la marmite et de l'eau.
- ATTENTION ! Après l'application, la surface du thermoplongeur contient encore de la chaleur résiduelle.
- N'utilisez le produit que pour l'usage auquel il est destiné. En cas d'utilisation non conforme, il y a risque de blessures!



Risque élevé pour les enfants et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites (par exemple personnes partiellement invalides, personnes âgées aux capacités physiques et mentales limitées) ou manque d'expérience ou de connaissances (par ex. enfants plus âgés).

- Ce Sous Vide Stick ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec le Sous Vide Stick. Le nettoyage et l'entretien prévus par l'utilisateur ne doivent pas être entrepris par des enfants.
- Ce Sous Vide Stick peut être utilisé par des personnes ayant des capacités sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou formées à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers associés.
- Tenez les enfants éloignés du Sous Vide Stick et du câble de connexion.
- Ne laissez pas des enfants jouer avec le film d'emballage. Ils risqueraient de l'enfiler sur la tête en y jouant et de s'étouffer.

**AVERTISSEMENT!****Risque de brûlure!**

Pendant l'utilisation, certaines parties du Sous Vide Stick et l'eau deviennent très chaudes. Vous risquez de vous brûler!

- De la vapeur chaude sort de la marmite! Tenez-vous et des tiers à l'écart de la vapeur d'eau qui s'échappe!
- La fiche du Sous Vide Stick doit être débranchée avant de le sortir de l'eau.
- Ne touchez pas les parties chaudes du Sous Vide Stick avec les doigts nus pendant le fonctionnement.
- Mettez également en garde les autres utilisateurs contre les dangers!
- Ne touchez pas la surface du thermoplongeur après l'utilisation, car il renferme encore de la chaleur résiduelle. Notez que le Sous Vide Stick peut être encore chaud même après l'avoir éteint! Par conséquent, ne touchez pas des surfaces inflammables avec le Sous Vide Stick et ne placez pas le Sous Vide Stick sur des surfaces inflammables.
- Tenez le Sous Vide Stick uniquement par la poignée.
- Utilisez des torchons pour déplacer la marmite.
- Utilisez des pinces résistantes à la chaleur pour retirer les aliments de la marmite ou les placer dans la marmite.

**ATTENTION!****Danger pour la santé!**

Vous risquez de vous intoxiquer si vous ingérez des aliments périmés ou corrompus, surtout de la viande, du poisson et des aliments gras!

- Respectez toutes les consignes de base pour un traitement sûr des aliments et respectez les consignes de température ainsi que les temps de cuisson et les recommandations pour la suite du traitement.
- Utilisez toujours des sacs de papier d'aluminium neufs et inutilisés pour la conservation sous vide. Lorsque vous choisissez des sacs en aluminium, assurez-vous qu'ils conviennent à la fois au réchauffement et à la congélation afin d'éviter d'endommager le sac.
- Le Sous Vide Stick n'est pas adapté au contact direct avec les aliments. Assurez-vous que les aliments à cuire soient hermétiquement scellés dans des sacs sous vide ou des sacs de congélation avant d'utiliser le Sous Vide Stick.
- Nettoyez le Sous Vide Stick après chaque utilisation comme décrit dans le chapitre «Nettoyage et entretien».

AVIS!

Risque d'endommagement!

Une manipulation incorrecte du Sous Vide Stick peut l'endommager.

- Placez la marmite avec le Sous Vide Stick sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable. Ne placez pas la marmite sur le bord du plan de travail.
- N'utilisez le Sous Vide Stick qu'avec une marmite ou un récipient résistant à la chaleur. Assurez-vous que la marmite soit assez grande pour tenir fermement le Sous Vide Stick.
- Utilisez le Sous Vide Stick avec suffisamment d'eau. Respectez toujours les quantités maximales et minimales de remplissage d'eau dans le Sous Vide Stick.
- Placez le Sous Vide Stick de manière à ce que la vapeur d'eau chaude qui se produit pendant l'utilisation puisse être éliminée facilement.

-
- Assurez-vous que le Sous Vide Stick soit placé verticalement dans la marmite.
 - Fixez le Sous Vide Stick sur le bord d'un récipient à l'aide de la pince de fixation ou placez-le dans le contenant à l'aide du support. Suivez les instructions des chapitres «Réglage du Sous Vide Stick» et «Exploitation».
 - N'utilisez le Sous Vide Stick que pour chauffer de l'eau potable propre. D'autres liquides peuvent endommager le Sous Vide Stick . N'utilisez pas d'eau déminéralisée (eau déionisée).
 - Évitez l'accumulation de chaleur en ne plaçant pas la marmite avec le Sous Vide Stick directement contre un mur ou sous des armoires murales ou similaires. La vapeur qui s'échappe peut endommager les meubles.
 - Ne placez jamais le Sous Vide Stick sur ou près de surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).
 - Ne mettez pas le cordon d'alimentation en contact avec des pièces chaudes.
 - N'exposez jamais le Sous Vide Stick à des températures élevées (chauffage, etc.).
 - Assurez-vous que le cordon d'alimentation soit complètement déroulé avant de l'utiliser.
 - Ne laissez pas le Sous Vide Stick sans surveillance lorsque la fiche d'alimentation est branchée.
 - Ne recouvrez jamais le Sous Vide Stick avec des films, des draps de cuisine ou d'autres objets lorsqu'il est utilisé.
 - N'utilisez plus le Sous Vide Stick si les composants en plastique du Sous Vide Stick présentent des fissures ou des crevasses ou s'il s'est déformé. Remplacez les composants endommagés uniquement par des pièces de rechange d'origine appropriées.

Première mise en service

Vérifier le Sous Vide Stick et l'étendue de la livraison

AVIS!

Risque d'endommagement!

Si vous ouvrez l'emballage sans précaution avec un couteau aiguisé ou tout autre objet tranchant, vous risquez d'endommager le Sous Vide Stick rapidement.

– Faites preuve de prudence lors de l'ouverture.

1. Retirez le Sous Vide Stick de son emballage.
2. Vérifier que l'emballage contient tous les éléments.
3. Vérifiez si le Sous Vide Stick ou si les pièces individuelles présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas le Sous Vide Stick. Contactez le fabricant à l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.

Nettoyage en profondeur

1. Retirer l'emballage et toutes les feuilles de protection.
2. Avant la première utilisation du Sous Vide Stick, nettoyez toutes les pièces comme décrit dans le chapitre «Nettoyage et entretien».

Mettre en place le Sous Vide Stick

AVIS!

Risque d'endommagement!

Une manipulation incorrecte du Sous Vide Stick peut l'endommager.

- Assurez-vous que le Sous Vide Stick soit placé verticalement dans la marmite ou le récipient. Le Sous Vide Stick peut toucher le fond de la marmite.
- N'utilisez le Sous Vide Stick qu'avec une marmite ou un récipient résistant à la chaleur, aussi lourd que possible. Assurez-vous que la marmite soit assez grande pour tenir fermement le Sous Vide Stick.

- Choisissez une marmite ou un récipient assez grands pour contenir le Sous Vide Stick, les aliments à cuire et la quantité d'eau respective.
- Le Sous Vide Stick peut chauffer jusqu'à 15 litres d'eau.

Le Sous Vide Stick peut être fixé à une marmite ou à un récipient de 2 façons. La livraison comprend une pince de fixation **15** et un support **16**.

Si la hauteur de la marmite n'est pas suffisante pour fixer le Sous Vide Stick avec la pince de fixation, vous pouvez installer le Sous Vide Stick avec le support.

Utiliser la pince de fixation



Risque de blessure!

La pince de fixation **15** est équipée d'un ressort de compression, le rebond incontrôlé du ressort tendu peut entraîner des blessures.

AVIS!

- Assurez-vous que la marmite puisse contenir la quantité d'eau appropriée à l'intérieur des marquages d'eau **MIN** et **MAX** de l'appareil. Ces marquages se réfèrent au niveau d'eau après que l'aliment ait été introduit.
- Choisissez une marmite haute qui soit aussi lourde et stable que possible. Consultez à ce sujet aussi le chapitre «Mise en place du Sous Vide Stick».

Le Sous Vide Stick est livré avec la pince de fixation **15** montée. Pour retirer la pince de fixation, faites-la glisser doucement hors du Sous Vide Stick.

Si vous souhaitez remonter la pince de fixation après avoir utilisé le support, procédez comme suit:

1. Tenez toujours le Sous Vide Stick par la poignée **20**.
2. Glissez la pince de fixation **15** par le bas sur le Sous Vide Stick.
La pince de fixation doit être poussée vers le haut jusqu'à la poignée (voir **fig. A**).



Il peut être éventuellement difficile de faire glisser la pince de fixation sur le Sous Vide Stick. Déplacez donc légèrement la pince dans un mouvement de va-et-vient tout en la poussant vers le haut.

4. Vous pouvez ensuite fixer le Sous Vide Stick sur le côté de la marmite ou du récipient (voir **fig. B**).
5. La paroi de la marmite doit se trouver entre la pince de fixation et le Sous Vide Stick (voir **fig. B**). Assurez-vous que le Sous Vide Stick soit bien serré.
6. Raccordez la fiche secteur à une prise de courant correctement installée avec contact de protection à la terre (AC 220 – 240 V / 50 Hz).

Utiliser le support

1. Tenez toujours le Sous Vide Stick par la poignée **20**.
2. Pour utiliser le Sous Vide Stick avec le support **16**, il faut d'abord retirer la pince de fixation **15**.
3. Tirez légèrement le support vers le haut et placez-le dans la marmite ou le récipient désiré de manière à ce que les entretoises extérieures soient placées contre la paroi de la marmite (voir **fig. C**).
4. Insérez ensuite le Sous Vide Stick dans le support (voir **fig. D**).
5. Assurez-vous que le Sous Vide Stick soit bien fixé.
6. Raccordez la fiche secteur à une prise de courant correctement installée avec contact de protection à la terre (AC 220 – 240 V / 50 Hz).

Utilisation



Risque de brûlures et d'échaudages causés par des liquides!

La vapeur chaude s'échappe de la marmite pendant l'utilisation. Certaines parties du Sous Vide Stick s'échauffent.

- Ne touchez pas les parties chaudes du Sous Vide Stick avec les doigts nus pendant le fonctionnement.
- Tenez le Sous Vide Stick uniquement par la poignée. Mettez également en garde les autres utilisateurs contre les dangers!
- Tenez-vous à l'écart de la vapeur d'eau qui s'échappe.

- Notez que le Sous Vide Stick peut être encore chaud même après l'avoir éteint!

Utiliser le Sous Vide Stick



- Tenez toujours le Sous Vide Stick par la poignée **20**.
- L'eau doit être tiède pour obtenir un résultat idéal. Si de l'eau froide est ajoutée, le temps de cuisson peut augmenter.
- Les aliments à cuire doivent être emballés hermétiquement. Utilisez à cette fin des sacs à vide ou des sachets à congélation.
- Assaisonnez les aliments légèrement seulement. Certaines herbes ou épices, comme le romarin et l'ail, dégagent un goût très intense, qui est renforcé davantage par la cuisson sous vide.
- Certains légumes verts peuvent brunir pendant la cuisson sous vide. Il s'agit notamment du brocoli et des asperges vertes.
- Si vous mettez plusieurs sacs sous vide dans un marmite en même temps, marquez-les au préalable avec un stylo indélébile. Ainsi, vous savez toujours quels aliments se trouvent dans quel sac et vous pouvez respecter exactement le temps de cuisson.

1. Assurez-vous que le couvercle du thermoplongeur **19** soit bien en place.
2. Fixez le Sous Vide Stick à l'aide de la pince de fixation **15** ou du support **16** comme décrit dans le chapitre précédent «Mise en place du Sous Vide Stick».
3. Remplissez une marmite d'eau tiède du robinet et placez-la sur une surface de travail plane, ferme et résistante à la chaleur. Notez que le niveau d'eau doit se situer entre les marquages **MIN 17** et **MAX 18** du Sous Vide Stick après l'insertion de l'aliment à cuire. Le niveau d'eau doit être au moins assez élevé pour permettre aux aliments à cuire de pénétrer complètement dans l'eau.



Veuillez noter que le niveau d'eau augmente après l'insertion de l'aliment.

4. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise murale installée correctement.
5. Le Sous Vide Stick émet un bref bip, mais reste éteint.
6. La ►touche **8** du panneau de commande **1** s'allume en rouge.
7. Appuyez sur la touche ► pendant environ 3 secondes et le panneau de commande s'allume.
8. L'affichage de la température **2** indique la dernière température de consigne de l'eau réglée en degrés Celsius. L'affichage de l'heure **3** indique le temps de cuisson (format **hh:mm**).

9. Le voyant du temps **5** s'allume et cela indique que vous vous trouvez en mode de réglage pour le temps de cuisson. Dans l'affichage de l'heure **3**, la sélection des minutes clignote. Vous pouvez régler les minutes désirées à l'aide des touches Plus **9** et Moins **10** les minutes souhaitées.
10. Appuyez sur la touche **M 7**, pour passer à la sélection de l'heure. Utilisez les touches Plus et Moins pour régler les heures souhaitées.
- Le temps de cuisson maximum qui peut être réglé est de 99 heures et 59 minutes.
11. Appuyez à nouveau sur la touche **M** pour accéder à l'affichage de la température. Le voyant de temps **5** s'éteint et le voyant des degrés Celsius **6** s'allume en blanc. Réglez la température de cuisson par incréments de 0,5 °C à l'aide des touches Plus et Moins. Si la touche est enfoncée en continu, les réglages peuvent être effectués plus rapidement.
- La température de cuisson réglable varie de 30 à 99 °C.



- Le Sous Vide Stick dispose de quatre programmes de cuisson préprogrammés.
- Si vous souhaitez régler manuellement le temps et la température de cuisson, vous pouvez également sélectionner l'un de ces programmes de cuisson **11 12 13 14**.
- Après la mise sous tension, appuyez sur la touche **▶** pour sélectionner le programme souhaité et confirmez avec la touche **▶**.

Vous trouverez de plus amples informations dans le chapitre «Programmes de cuisson».

12. Le temps et la température de cuisson sont maintenant réglés.
13. Appuyez sur la touche **▶** pour confirmer les réglages.
14. Le Sous Vide Stick émet trois bips courts.
15. Le voyant de température **4** s'allume en blanc. Le Sous Vide Stick amène l'eau à la température désirée et commence à faire circuler l'eau dans la marmite. Cela peut prendre quelques minutes et dépend de la température de l'eau.
- L'affichage de la température indique toujours la température actuelle. Lorsque la température désirée est atteinte, le Sous Vide Stick émet trois bips courts, le voyant de température **4** et le voyant de temps **5** s'allument en blanc, et l'affichage du temps commence à compter le temps de cuisson réglé. Le processus de cuisson commence.
16. Introduisez l'aliment dans la marmite. Vérifiez l'affichage de la quantité maximale d'eau et, si nécessaire, enlevez un peu d'eau.
- Si nécessaire, la température de l'eau peut baisser au début à cause de l'aliment plus froid.



Conseil: Pour éviter les pertes de chaleur et d'eau pendant la cuisson, utilisez un couvercle avec un renforcement pour le Sous Vide Stick ou couvrez la marmite avec de petites planchettes en plastique. Vous pouvez également utiliser du papier d'aluminium ou de nombreuses soi-disant petites boules de cuisson flottantes sur la surface pour la cuisson sous vide.

17. Dès que l'affichage de l'heure indique «00:01», le processus de cuisson est terminé. Le Sous Vide Stick émet plusieurs bips.
18. Le Sous Vide Garer s'éteint automatiquement. La touche **8** s'allume en rouge.
19. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation, retirez le Sous Vide Stick de la marmite et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
20. Retirez le sac contenant les aliments à cuire à l'aide de pinces résistantes à la chaleur.



Pour interrompre prématurément le processus de chauffage, appuyez sur la ► touche **8** et maintenez-la enfoncée. Le panneau de commande **1** s'éteint et la touche ► s'allume en rouge.

Temporisation au démarrage

Vous pouvez démarrer le processus de préchauffage avec une temporisation allant jusqu'à 99 heures et 59 minutes. Pour effectuer le réglage, procédez comme suit:

1. Après avoir saisi la température et le temps de cuisson souhaités, n'appuyez pas encore sur la ► touche. Appuyez à la place sur la touche **M 7** pendant environ 3 secondes.
2. Le panneau de commande **1** commence à clignoter et vous vous trouverez en mode de démarrage temporisé.
3. Vous pouvez maintenant régler le moment où le processus de cuisson doit commencer.
4. Dans l'affichage de l'heure **3**, la sélection des minutes clignote. Utilisez les touches Plus **9** et Moins **10** pour régler les minutes souhaitées.
5. Appuyez sur la touche **M 7** pour passer à la sélection de l'heure. Utilisez les touches Plus et Moins pour régler les heures souhaitées.
La durée maximale pouvant être réglée est de 99 heures et 59 minutes.
6. Appuyez sur la touche ► pour activer la temporisation.
7. Le Sous Vide Stick émet trois bips courts et le panneau de commande clignote.
8. L'affichage du temps indique maintenant le temps restant avant le début de la cuisson. Pendant ce temps, le panneau de commande clignote en continu.

- Une fois le temps écoulé, le Sous Vide Stick émet trois bips courts et passe du mode de démarrage temporisé à la phase de préchauffage puis à la cuisson.



En cas de démarrage temporisé, mettez les aliments à cuire directement dès le début dans la marmite ou dans le récipient et prolongez le temps de cuisson.

Après la cuisson

Surtout pour les produits à base de viande et de poisson, il est conseillé de les faire dans une poêle brièvement dans une poêle après la cuisson sous vide. Cela donne aux produits un arôme typique des grillades.

- Retirez les aliments à cuire du sachet.
- Faites frire dans une poêle les morceaux de viande ou de poisson à la température la plus élevée possible pendant environ 1 minute. Vous pouvez aussi mettre les aliments à cuire sur le gril ou les badigeonner d'huile à l'aide d'un pinceau et les faire frire avec un brûleur au gaz butane.
- Servez l'aliment à cuire fini.

Si vous ne voulez pas manger les aliments directement après la cuisson sous vide, procédez comme suit:

- Refroidissez les aliments dans le sac sous vide immédiatement après la cuisson dans de l'eau glacée.
- Stockez ensuite le sac dans le réfrigérateur ou le congélateur. Veuillez noter que la durée de conservation peut varier selon les aliments à cuire.
- Si vous voulez manger l'aliment à cuire, réchauffez-le à au moins à 55°C.

Interrompre prématurément le processus de cuisson

Pendant la cuisson, appuyez sur la ► touche **8** pendant environ 3 secondes afin de l'interrompre prématurément. Le Sous Vide Stick s'éteint. La ► touche **8** s'allume en rouge.

Changer la température ou le temps de cuisson pendant le processus de chauffage ou de de cuisson

- Appuyez sur la ► touche **8** pendant le processus de chauffage ou de cuisson pour passer en mode réglage. Dans l'affichage de l'heure **3**, la sélection des minutes clignote.
- En appuyant sur les touches Plus **9** ou Moins **10**, vous pouvez augmenter ou diminuer l'entrée.
- A l'aide de la touche **M** **7** vous pouvez modifier le champ de saisie afin d'ajuster les heures ou le temps de cuisson si nécessaire.

4. Appuyez sur la ► touche **8** pour confirmer la saisie.
5. Le Sous Vide Stick émet trois bips courts et la cuisson se poursuit.

Niveau d'eau trop bas

L'évaporation de l'eau peut faire chuter le niveau d'eau en dessous du marquage **MIN** **17** du Sous Vide Stick, en particulier pendant des temps de cuisson plus longs. Dans ce cas, le processus de cuisson est arrêté. L'afficheur de température **2** indique «**ER1**» et le Sous Vide Stick émet 6 bips et s'éteint.

1. Ajoutez de l'eau tiède.
2. Redémarrez le Sous Vide Stick.



Notez que le processus de cuisson est prolongé si vous rajoutez de l'eau froide. Comme l'eau rajoutée doit d'abord être chauffée à la température souhaitée, le processus de cuisson, en fonction de la température, est prolongé d'environ 30 minutes.

Niveau d'eau trop élevé

Si le niveau d'eau est au-dessus du marquage **MAX** **18** du Sous Vide Stick, le fonctionnement du dispositif de cuisson Sous Vide Stick peut être altéré.

1. Arrêtez la fonction du Sous Vide Stick en appuyant sur la ► touche **8**.
2. Retirer l'eau de la marmite ou du contenant.
3. Redémarrez le Sous Vide Stick.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués ne sont qu'approximatifs. Selon le goût et la qualité de l'aliment à cuire, les temps peuvent varier. Les valeurs indicatives sont basées sur des produits réfrigérés et non congelés.



Veuillez noter que ces temps sont des temps de cuisson purs et n'incluent pas le chauffage de l'eau.

Aliment à cuire / température	Épaisseur					
	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Bœuf / porc 58 – 62 °C	30 min.	45 min.	95 min.	120 min.	180 min.	250 min.
Poisson 55 – 58 °C	10 min.	20 min.	30 min.	40 min.	50 min.	60 min.
Volaille 63 – 65 °C	20 min.	40 min.	75 min.	90 min.	120 min.	180 min.

Aliment à cuire	Température	Durée en minutes
Pommes de terre	85 – 90 °C	140
Asperge	80 – 85 °C	40
Carottes, etc.	80 – 85 °C	90

Aliment à cuire	Poids	Durée	Température
Poitrine de porc	1,5 kg	24 heures	85 °C
Filet de porc, en un morceau	800 g	2 heures	58 – 62 °C
Filet de porc, steak 5 cm	400 g	40 min.	58 – 62 °C
Filet de veau, en un morceau	1 kg	2 heures	58 – 62 °C
Bœuf rôti	par kg	2,5 heures	55 – 60 °C
Filet de bœuf, 4 cm	200 g	100 min.	58 – 62 °C
Carré d'agneau	200 g	2 heures	58 – 60 °C
Blanc de poulet	200 g	30 min.	65 °C
Cuisse de poulet	250 g	1 heures	65 °C
Magret de canard, 3 cm	250 g	1 heures	63 °C
Magret d'oie, 5 cm sur os	400 g	12 heures	65 °C
Filet de saumon, 4 cm	225 g	40 min.	56 °C
Sandre et morue	200 g	15 min.	55 °C
Aliment à cuire	Poids	Durée	Température
Asperge	500 g	30 min.	85 °C
Chou-fleur	250 g	80 min.	80 °C
autres fruits et légumes	variable	variable	85 – 90 °C

Programmes de cuisson

Le Sous Vide Stick dispose de quatre programmes de cuisson préprogrammés. Ces programmes sont des recommandations culinaires.

Programme	Température	Durée (hh:mm)
 Viande	60 °C	01:40
 Volaille	65 °C	01:30

Programme	Température	Durée (hh:mm)
 Poisson	55 °C	00:30
 Légumes	85 °C	00:40

Tableau des défauts et codes de défaut

Dysfonctionnement / code d'erreur	Cause	Solution
ER1	Niveau d'eau trop bas ou pas d'eau dans le marmite. Le Sous Vide Stick émet 6 bips courts et s'éteint.	Remplissez l'eau de façon à ce que le niveau d'eau se situe entre les marquages MIN et MAX   sur le Sous Vide Stick. Appuyez sur la touche  pendant environ 3 secondes, puis rallumez le panneau de commande.
ER2	La sonde de température thermoconductrice est défectueuse. Le Sous Vide Stick émet 6 bips courts et s'éteint.	Débranchez la fiche du cordon d'alimentation et retirez le Sous Vide Stick de la marmite / récipient. Laissez le Sous Vide Stick refroidir pendant au moins 60 minutes . Démarrez le Sous Vide Stick comme décrit au chapitre «Exploitation».
ER3	Le thermoplongeur est défectueux. Le Sous Vide Stick émet 5 bips courts et s'éteint.	Débranchez la fiche du cordon d'alimentation et retirez le Sous Vide Stick de la marmite / récipient. Laissez le Sous Vide Stick refroidir pendant au moins 60 minutes .
ER4	La sonde de température est défectueuse. Le Sous Vide Stick émet 3 bips courts et s'éteint.	Démarrez le Sous Vide Stick comme décrit au chapitre «Exploitation».

Dysfonctionnement / code d'erreur	Cause	Solution
Tout l'affichage clignote.	Il y a un dysfonctionnement du système.	Débranchez la fiche du cordon d'alimentation et retirez le Sous Vide Stick de la marmite / récipient. Laissez le Sous Vide Stick refroidir pendant au moins 60 minutes . Démarrez le Sous Vide Stick comme décrit au chapitre «Exploitation». Si l'erreur se reproduit, contactez le service clientèle.
Le Sous Vide Stick ne fonctionne pas correctement.	Du matériel (comme, p. ex. des films) s'est coincé dans les prises du Sous Vide Stick.	Débranchez la fiche secteur et laissez refroidir le Sous Vide Stick. Retirez délicatement le matériau du Sous Vide Stick. Utilisez une pince à épiler pour cela si nécessaire.
L'aliment à cuire n'était pas cuit.	Le temps de cuisson a été trop court.	Faites cuire les aliments plus longtemps.
	La température de cuisson sélectionnée est trop basse.	Faites cuire les aliments à une température plus élevée.
Le processus de cuisson prend plus de temps que prévu.	Le Sous Vide Stick est calcifié.	Détartrer le Sous Vide Stick comme décrit au chapitre «Détartrage du Sous Vide Stick».



Si le **code d'erreur ER2-ER4** s'affiche à nouveau, débranchez le cordon d'alimentation et retirez le Sous Vide Stick de la marmite / récipient. Ne remettez pas le Sous Vide Stick en service et contactez directement le service client.

En cas d'anomalies qui ne sont pas mentionnées ici, veuillez vous adresser à notre service à la clientèle. L'adresse de service est indiquée sur la carte de garantie.

Nettoyage et entretien



Risque de court-circuit!

Dans le boîtier du panneau de commande, de l'eau ou d'autres liquides qui s'infiltrent peuvent provoquer un court-circuit.

- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau ou d'autres liquides qui pénètrent dans le boîtier du panneau de commande.



Risque de blessure!

Le contact avec des surfaces chaudes peut entraîner des blessures par brûlure.

- Laissez toujours refroidir le Sous Vide Stick avant de le nettoyer.

AVIS!

Risque d'endommagement!

Une manipulation incorrecte du Sous Vide Stick peut l'endommager.

- Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs, de brosses Avec des poils en métal ou en nylon ainsi que des objets de nettoyage pointus ou métalliques tels que des couteaux éponges ou objets similaires. Ceux-ci pourraient endommager les surfaces.
 - Ne pas mettre en aucun cas le Sous Vide Stick complètement dans le lave-vaisselle. Cela le détruirait.
1. Avant le nettoyage, débrancher la fiche secteur de la prise de courant.

2. Laisser refroidir complètement le Sous Vide Stick.
3. Essayez le Sous Vide Stick avec un chiffon légèrement humidifié.
4. Si nécessaire, nettoyez le panneau de commande **1** et les autres pièces avec un chiffon humide.
5. Laisser ensuite tous les éléments sécher entièrement.

Utiliser le Sous Vide Stick

Il est recommandé de détartrer régulièrement le Sous Vide Stick . Les intervalles de détartrage du Sous Vide Stick dépendent de la dureté de l'eau utilisée et de la fréquence d'utilisation.

- Détartrez le Sous Vide Stick avec une utilisation normale et de l'eau douce tous les 3 mois, avec de l'eau dure une fois par mois. Des informations sur la dureté de l'eau dans votre zone résidentielle peuvent être obtenues auprès du service des eaux responsable.
 - Détartrez le Sous Vide Stick au plus tard si la cuisson est longue ou si des dépôts calcaires importants se sont formés sur le thermoplongeur.
1. Placez le Sous Vide Stick dans un marmite et fixez-le avec la pince de fixation **15** ou le support **16**.
 2. Remplissez la marmite de liquide détartrant jusqu'au marquage **MAX** **18** du Sous Vide Stick.
 3. Pour ce faire, vous pouvez mélanger du vinaigre domestique avec de l'eau dans un rapport de 1:1 ou utiliser des détartrants disponibles dans le commerce. Lors de l'utilisation d'un détartrant, respectez le mode d'emploi du fabricant.
 4. Branchez la fiche secteur à une prise murale et réglez le Sous Vide Stick à 70 °C et 20 minutes (voir chapitre «Démarrer processus de cuisson»).
 5. Démarrez le processus de cuisson.
 6. Éteignez l'appareil une fois la cuisson terminée et débranchez-le de la prise murale.
 7. Rincez le couvercle du thermoplongeur **19** à l'eau froide et claire dès que le Sous Vide Stick est refroidi.

Rangement

AVIS!

Risque d'endommagement!

Une manipulation incorrecte du Sous Vide Stick peut l'endommager.

- Ne rangez jamais le Sous Vide Stick près d'une source de chaleur.
- Ne pliez pas ni écrasez le cordon d'alimentation **21**.
- Toutes les pièces doivent être parfaitement sèches avant le rangement.
- Rangez le Sous Vide Stick toujours dans un endroit sec.
- Protégez le Sous Vide Stick du rayonnement direct du soleil.
- Conservez le Sous Vide Stick hors de portée des enfants, bien fermé et à une température de stockage comprise entre +5 °C et +20 °C (température ambiante).

Données techniques

Modèle:	SVS 1000
Tension:	AC 220 – 240 V / 50 Hz
Puissance :	1200 Watts
Dimensions (L x l x H):	env. 94,5 × 389 × 120,5 mm
Poids:	env. 0,9 kg
Classe de protection:	I
Indice de protection:	IPX7 (1m)
Plage de température:	30 – 95 °C (par incréments de 0,5 °C)
Écart de température:	+ / – 1,5 °C
Quantité d'eau qui peut être chauffée:	maximum 15 litres
Protection contre le fonctionnement à sec:	oui, arrêt automatique en cas de niveau d'eau bas
Puissance de la pompe de circulation:	12 litres par minute
Temps maximum réglable:	99 heures 59 minutes
Réglage du temps:	par des incréments de 1 minute

Sous réserve de modifications techniques.

Déclaration de conformité



La déclaration de conformité UE peut être demandée à l'adresse indiquée sur la carte de garantie.

Recyclage

Recyclage de l'emballage



Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Recyclage de l'appareil usagé

(Applicable dans l'Union Européenne et autres états avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler)



Les appareils usagés ne vont pas dans les déchets ménagers!

Si le Sous Vide Stick ne peut plus être utilisé, chaque consommateur est **légalement tenu de remettre les appareils, séparés des déchets ménagers**, par ex. à un centre de collecte de sa commune / son quartier. Ceci garantit un recyclage dans les règles des appareils usagés et évite les effets négatifs sur l'environnement. C'est pour cette raison que les appareils électroniques sont marqués du symbole représenté.

Protection des données

Recours à la garantie selon l'article 13 du RGPD

Chers clients,

Nous vous informons que nous, monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Allemagne, sommes responsables pour le traitement de vos données personnelles. En matière de protection des données, nous sommes assistés par un représentant de la protection des données accessible à l'adresse suivante: monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Allemagne, gdp@monolith-gmbh.com. Nous traitons vos données à des fins de recours à la garantie et nous y sommes autorisés en vertu du contrat de vente que vous avez conclu avec nous.

Vos données seront transmises à la société PROTEL Dienstleistungs- und Handels GmbH, Denisstrasse 28 A II, 67663 Kaiserslautern, Allemagne à des fins de recours à la garantie. Nous enregistrons vos données personnelles pour une durée de max. 10 ans.

Vous avez le droit à l'information concernant les données personnelles concernées, ainsi qu'un droit de rectification, de suppression, de limitation du traitement, d'opposition au traitement ainsi qu'au transfert de ces données.

Le traitement de vos données est nécessaire au recours à la garantie. Sans la mise à disposition des données nécessaires, le recours à la garantie n'est pas possible.

Sommario

Volume di consegna	4
Utilizzo	7
Componenti	60
Codici QR	61
In generale.....	62
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso	62
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso	62
Descrizione pittogrammi	63
Sicurezza	63
Spiegazione delle avvertenze	63
Avvertenze generali per la sicurezza.....	64
Prima messa in servizio	70
Verificare lo stick cottura sottovuoto e il volume di consegna.....	70
Pulizia di base	70
Installazione dello stick cottura sottovuoto	70
Impiego della clip di fissaggio	71
Impiego del telaio	72
Utilizzo.....	72
Impiego dello stick cottura sottovuoto.....	73
Avvio ritardato.....	75
Dopo la cottura.....	76
Annullamento prematuro del processo di cottura	76
Modifica della temperatura o del tempo di cottura durante il processo di riscaldamento o di cottura	76
Livello dell'acqua troppo basso	77
Livello dell'acqua troppo alto	77
Tempi di cottura.....	77
Programmi di cottura	79
Tabella dei guasti e codici di errore	79
Pulizia e manutenzione	81
Decalcificazione dello stick cottura sottovuoto	82
Conservazione	83
Dati tecnici	83
Dichiarazione di conformità	84
Smaltimento	84
Smaltimento dell'imballaggio	84
Smaltimento del rifiuto di apparecchiatura	84
Informativa sulla privacy	85

Componenti

- 1 Pannello di comando
- 2 Display della temperatura (in Celsius)
- 3 Display orario (hh:mm)
- 4 LED della temperatura
- 5 LED dell'orario
- 6 LED dei gradi Celsius
- 7 Tasto **M**
- 8 Tasto ►
- 9 Tasto +
- 10 Tasto -
- 11 Tasto di impostazione per carne 
- 12 Tasto di impostazione per pollame 
- 13 Tasto di impostazione per pesce 
- 14 Tasto di impostazione per verdure 
- 15 Clip di fissaggio
- 16 Telaio
- 17 Marcatura **MIN**
- 18 Marcatura **MAX**
- 19 Coperchio dell'elemento riscaldante
- 20 Manico
- 21 Cavo di rete / spina

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori** o **centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet. Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.

Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo www.aldi-service.ch.



In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso riguardano questo stick cottura sottovuoto. Contengono informazioni importanti sulla messa in funzione e sull'utilizzo.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare le avvertenze per la sicurezza, prima di impiegare lo stick cottura sottovuoto. L'inosservanza delle presenti istruzioni per l'uso può causare gravi lesioni o danni allo stick cottura sottovuoto.

Le istruzioni per l'uso sono conformi alle norme e ai regolamenti vigenti nell'Unione Europea. Osservare anche le direttive e le leggi nazionali vigenti nel rispettivo Paese estero.

Conservare le istruzioni per l'uso per usi futuri. Se si cede il presente stick cottura sottovuoto a terzi, consegnare assolutamente anche le istruzioni per l'uso.

Le istruzioni per l'uso possono essere scaricate in formato PDF mediante il codice QR.

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

Lo stick cottura sottovuoto è adatto esclusivamente alla cottura di alimenti al di sotto dei 100 gradi per più ore a bagnomaria. La cottura di alimenti congelati in sacchetti sottovuoto è possibile anche in caso di cottura prolungata.

Lo stick cottura sottovuoto è pensato per l'uso privato o analogo a quello domestico, come:

- nelle cucine per dipendenti o negozi, uffici e altre aree commerciali;
- in proprietà agricole;
- dai clienti in alberghi, motel e altre strutture residenziali;
- in bed & breakfast.

Utilizzare lo stick cottura sottovuoto solo come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso.

Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni a cose se non addirittura a persone. Lo stick cottura sottovuoto non è un giocattolo.

Il produttore o rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme alla destinazione o all'uso scorretto.

Descrizione pittogrammi

I seguenti simboli sono utilizzati sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso o sulla confezione.



Il marchio di sicurezza verificata (marchio GS) certifica che un prodotto soddisfa i requisiti della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti (ProdSG). Il marchio GS indica che l'uso previsto e l'uso improprio prevedibile del prodotto contrassegnato non comprometteranno la sicurezza e la salute dell'utente. Si tratta di un marchio di sicurezza volontario rilasciato da TÜV Rheinland.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo "Dichiarazione di conformità"): I prodotti identificati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie applicabili nello Spazio economico europeo.



Lo stick cottura sottovuoto può essere utilizzato solo in ambienti interni.



Prima del primo uso dello stick cottura sottovuoto, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservare queste ultime come riferimento futuro.

IPX7

Protezione dalla penetrazione di acqua in caso di immersione completa per un periodo limitato (1 metro di profondità per 30 minuti).

Sicurezza

Spiegazione delle avvertenze

Nelle presenti istruzioni per l'uso sono utilizzati i seguenti simboli e parole chiave di avvertenza.



Questo simbolo / parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o un ferimento grave.



Questo simbolo / questa avvertenza indica un pericolo con un livello di rischio basso che, se non evitato, può causare una lesione lieve o moderata.

AVVISO!

Questa parola d'avvertimento indica possibili danni a cose.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni utili sulla messa in servizio e sull'utilizzo.

Avvertenze generali per la sicurezza



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!

Un'installazione elettrica non conforme, l'eccessiva tensione di rete o l'uso scorretto possono provocare scosse elettriche.

- Collegare lo stick cottura sottovuoto solo se la tensione di rete della presa corrisponde alle indicazioni riportate sulla targhetta.
- Collegare lo stick cottura sottovuoto solo a prese facilmente accessibili per poter facilmente staccare la spina dalla rete elettrica in caso di guasti.
- Non servirsi dello stick cottura sottovuoto quando siano presenti danni visibili o se il cavo di rete o la spina sono difettosi.
- Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non può essere sostituito. In caso di danno al cavo di alimentazione, rottamare l'apparecchio.
- Non aprire l'alloggiamento ma affidarlo ad un tecnico specializzato per la riparazione. Rivolgersi a tal fine alla propria officina specializzata di fiducia. In caso di riparazioni eseguite in modo autonomo, di allaccio improprio o di impiego errato, si escludono diritti di responsabilità e garanzia commerciale.
- Osservare sempre le avvertenze riportate nelle istruzioni per l'uso dello stick cottura sottovuoto.
- Per le riparazioni devono essere utilizzate solo parti che corrispondono ai dati originali dell'apparecchio. Questo stick

cottura sottovuoto contiene componenti elettrici e meccanici indispensabili per la protezione da diverse fonti di pericolo.

- Non utilizzare lo stick cottura sottovuoto con un timer esterno né con un sistema di controllo remoto separato.
- Non immergere né il cavo di rete né la spina in acqua o in altri liquidi.
- Solo l'elemento riscaldante va immerso in acqua.
- **AVVERTENZA!** Accertarsi che non fuoriescano liquidi che tocchino spina e cavo di rete.
- Non toccare mai la spina di rete con le mani bagnate.
- Non staccare mai la spina dalla presa tirandola per il cavo di rete ma prendere sempre la spina di alimentazione in mano.
- Non utilizzare mai il cavo di rete come manico di trasporto.
- Tenere lo stick cottura sottovuoto, la spina e il cavo di rete lontani da fiamme vive e superfici scottanti.
- Posizionare il cavo di alimentazione in modo tale da evitare inciampi.
- Non servirsi di prolunghe o cavi di rete danneggiati.
- Non piegare il cavo di rete e non posizionarlo su spigoli vivi né su superfici scottanti.
- Utilizzare lo stick cottura sottovuoto solo in ambienti interni asciutti. Non impiegarlo mai in ambienti umidi.
- Non prendere mai lo stick cottura sottovuoto se dovesse cadere completamente in acqua. In casi simili, staccare subito la spina dalla presa di corrente. Far controllare lo stick cottura sottovuoto da un'officina specializzata o dal servizio clienti prima di rimetterla in funzione.
- Accertarsi che i bambini non inseriscano oggetti nello stick cottura sottovuoto.
- Quando lo stick cottura sottovuoto non viene utilizzato, pulirlo o, al verificarsi di un guasto, spegnerlo subito e staccare la spina

dalla presa di corrente.

- Far raffreddare lo stick cottura sottovuoto prima di pulirlo o di riporlo.
- Staccare la spina dalla presa di corrente prima di prendere lo stick cottura sottovuoto dal tegame e dall'acqua.
- ATTENZIONE! Dopo l'uso, sulla superficie dell'elemento riscaldante permane un calore residuo.
- Utilizzare il prodotto solo per la sua destinazione d'uso. In caso di uso improprio, potrebbero verificarsi delle lesioni!



Pericoli per bambini e persone con abilità fisiche, sensoriali o mentali ridotte (ad esempio, soggetti con parziali disabilità, persone anziane con abilità fisiche e mentali ridotte) o con mancanza di esperienza e conoscenze (ad esempio, bambini di età superiore).

- Il presente stick cottura sottovuoto non può essere utilizzato dai bambini. I bambini non devono giocare con lo stick cottura sottovuoto. Pulizia e manutenzione non vanno fatte eseguire a bambini.
- Questo dispositivo può essere impiegato da persone con abilità fisiche, sensoriali e mentali limitate o con mancanza di esperienza e /o conoscenze solo sotto supervisione o se istruiti sull'uso sicuro del dispositivo e dopo aver compreso i pericoli che possono derivarne.
- Tenere lo stick cottura sottovuoto e la linea di allaccio lontane dalla portata dei bambini.
- Non far giocare i bambini con la pellicola della confezione. Potrebbero intrappolarsi e rimanere soffocati.

**AVVERTENZA!****Pericolo di ustioni!**

Durante l'uso, le parti dello stick cottura sottovuoto e l'acqua diventano molto calde. Potrebbero verificarsi delle scottature!

- Dal tegame fuoriesce vapore caldo! Tenersi e tenere le altre persone a debita distanza dal vapore acqueo!
- Staccare la spina dello stick cottura sottovuoto prima di prenderla dall'acqua.
- Non toccare le parti scottanti dello stick cottura sottovuoto a mani nude durante l'esercizio.
- Avvisare anche gli altri utenti dei pericoli!
- Dopo l'uso, non toccare la superficie dell'elemento riscaldante, sul quale permane del calore residuo. Osservare che lo stick cottura sottovuoto può essere caldo anche dopo lo spegnimento! Pertanto, non toccare superfici combustibili con lo stick cottura sottovuoto né poggiarlo al di sopra.
- Prendere lo stick cottura sottovuoto esclusivamente per il manico.
- Utilizzare apposite presine per spostare il tegame.
- Utilizzare pinze termoresistenti per prendere gli alimenti dal tegame o per disporli all'interno dello stesso.

**CAUTELA!****Pericolo per la salute!**

Con alimenti andati a male, in particolare, per carne, pesce e cibi a base di olio, è possibile rovinarsi lo stomaco!

- Osservare tutte le avvertenze di base per la lavorazione sicura degli alimenti e attenersi alle avvertenze sulla temperatura, ai tempi di cottura e ai suggerimenti per la lavorazione.

- Utilizzare sempre sacchetti freschi e non già utilizzati per mettere sotto vuoto. Nella scelta del sacchetto, accertarsi che questo sia adatto sia per il riscaldamento che per il congelamento, al fine di evitare danni al sacchetto.
- Lo stick cottura sottovuoto non è pensato per un contatto diretto con gli alimenti. Accertarsi che i cibi in cottura siano ben sigillati nei sacchetti sottovuoto o per congelare prima di impiegare lo stick cottura sottovuoto.
- Pulire lo stick cottura sottovuoto dopo ogni utilizzo come descritto al capitolo “Pulizia e manutenzione”.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio dello stick cottura sottovuoto può causare danni allo stesso.

- Posizionare il tegame con lo stick cottura sottovuoto su un piano di lavoro ben accessibile, piano, asciutto, termoresistente e sufficientemente stabile. Non posizionare il tegame sul bordo o sullo spigolo del piano di lavoro.
- Utilizzare lo stick cottura sottovuoto esclusivamente con un tegame o un recipiente termoresistente. Accertarsi che il tegame sia sufficientemente grande per garantire una tenuta sicura dello stick cottura sottovuoto.
- Utilizzare lo stick cottura sottovuoto con una quantità d’acqua sufficiente. Osservare sempre il livello di riempimento d’acqua massimo e minimo dello stick cottura sottovuoto.
- Posizionare lo stick cottura sottovuoto in modo che il vapore caldo che si forma durante l’uso possa essere facilmente rimosso.
- Accertarsi che lo stick cottura sottovuoto sia posizionato in verticale nel tegame.

-
- Fissare lo stick cottura sottovuoto con la clip di fissaggio sul bordo di un contenitore oppure posizionarlo nel contenitore con l'aiuto del telaio. Osservare le istruzioni nei capitoli dedicati all'“Installazione dello stick cottura sottovuoto” e al “Comando”.
 - Utilizzare lo stick cottura sottovuoto esclusivamente per riscaldare acqua potabile pulita. Altri liquidi potrebbero danneggiare lo stick cottura sottovuoto. Non utilizzare acqua demineralizzata (VE).
 - Evitare gli accumuli di calore non posizionando tegame e stick cottura sottovuoto nelle dirette vicinanze di una parete o sotto a mobili pensili o simili. Il calore fuoriuscente potrebbe danneggiare i mobili.
 - Non posizionare mai lo stick cottura sottovuoto sopra o nei pressi di superfici scottanti (piastre di cottura, ecc.).
 - Non mettere il cavo di alimentazione a contatto con parti scottanti.
 - Non esporre mai lo stick cottura sottovuoto a temperature elevate (riscaldamento, ecc.).
 - Accertarsi che il cavo di rete sia completamente svolto prima dell'uso.
 - Non lasciare lo stick cottura sottovuoto insorvegliato quando la spina è inserita.
 - Non coprire lo stick cottura sottovuoto mai con pellicole, panni o altri oggetti durante l'esercizio.
 - Non continuare ad utilizzare lo stick cottura sottovuoto se i componenti di plastica che lo compongono presentano crepe o se si sono deformati. Sostituire i componenti danneggiati solo con ricambi originali adatti.

Prima messa in servizio

Verificare lo stick cottura sottovuoto e il volume di consegna

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Aprendo la confezione con un coltello a punta o altri oggetti appuntiti senza prestare attenzione, lo stick cottura sottovuoto potrebbe subire rapidamente dei danni.

– Prestare molta attenzione durante l'apertura.

1. Estrarre lo stick cottura sottovuoto dalla confezione.
2. Accertarsi che il volume di consegna sia completo.
3. Controllare se lo stick cottura sottovuoto o i singoli componenti presentino danni. Qualora si scoprissero dei danni, non utilizzare lo stick cottura sottovuoto. Rivolgersi al fabbricante, contattandolo all'indirizzo di assistenza indicato sulla scheda di garanzia.

Pulizia di base

1. Rimuovere il materiale di imballaggio e tutti i film di protezione.
2. Prima del primo uso, pulire tutte le parti dello stick cottura sottovuoto come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Installazione dello stick cottura sottovuoto

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio dello stick cottura sottovuoto può causare danni allo stesso.

– Accertarsi che lo stick cottura sottovuoto sia posizionato in verticale nel tegame o nel contenitore. Lo stick cottura sottovuoto può toccare il fondo del tegame.

- Utilizzare lo stick cottura sottovuoto esclusivamente con un tegame o un recipiente termoresistente, alto e possibilmente pesante. Accertarsi che il tegame sia sufficientemente grande per garantire una tenuta sicura dello stick cottura sottovuoto.
- Scegliere un tegame o contenitore sufficientemente grande, capace di contenere lo stick cottura sottovuoto, gli alimenti e la quantità d'acqua necessaria.
- Lo stick cottura sottovuoto può riscaldare massimo 15 litri d'acqua.

Lo stick cottura sottovuoto può essere fissato ad un tegame o contenitore in 2 modalità. Il volume di consegna include una clip di fissaggio **15** e un telaio **16**.

Laddove l'altezza del tegame non fosse sufficiente per fissare lo stick cottura sottovuoto con la clip di fissaggio, sarà possibile posizionare lo stick cottura sottovuoto con l'aiuto del telaio.

Impiego della clip di fissaggio



Pericolo di lesioni!

La clip di fissaggio **15** è dotata di una molla di compressione; il rimbalzo incontrollato delle molle tese può causare lesioni.

AVVISO!

- Accertarsi che il tegame sia in grado di contenere la quantità d'acqua corrispondente all'interno della marcatura **MIN** e **MAX** dell'apparecchio. Queste marcature si riferiscono al livello dell'acqua dopo aver inserito gli alimenti.
- Scegliere un tegame alto e possibilmente pesante, con posizione stabile. Leggere in merito anche il capitolo "Installazione dello stick cottura sottovuoto".

Lo stick cottura sottovuoto viene consegnato con clip di fissaggio **15** montata. Per rimuovere la clip di fissaggio, spostarla attentamente dallo stick cottura sottovuoto.

Per rimontare la clip di fissaggio dopo l'uso del telaio, procedere come segue:

1. Prendere lo stick cottura sottovuoto esclusivamente per il manico **20**.
2. Spostare la clip di fissaggio **15** dal basso sullo stick cottura sottovuoto. La clip di fissaggio deve spostata in alto fino al manico (vedi **fig. A**).



La clip di fissaggio potrebbe essere difficile da spostare mediante lo stick cottura sottovuoto. Spostare la clip leggermente avanti e indietro durante lo spostamento in alto.

3. In seguito, è possibile fissare lo stick cottura sottovuoto sul lato del tegame o di un contenitore (vedi **fig. B**).
4. La parete del tegame deve trovarsi tra clip di fissaggio e stick cottura sottovuoto (vedi **fig. B**). Accertarsi che lo stick cottura sottovuoto presenti una posizione fissa.
5. Collegare la spina di rete ad una presa installata a norma con contatto a terra (AC 220 – 240 V / 50 Hz).

Impiego del telaio

1. Prendere lo stick cottura sottovuoto esclusivamente per il manico **20**.
2. Per utilizzare lo stick cottura sottovuoto con il telaio **16**, occorre rimuovere la clip di fissaggio **15**.
3. Sollevare leggermente il telaio e posizionarlo nel tegame o nel contenitore desiderato, in modo che le traverse esterne poggino contro le pareti del tegame (vedi **fig. C**).
4. Posizionare poi lo stick cottura sottovuoto nel telaio (vedi **fig. D**).
5. Accertarsi che lo stick cottura sottovuoto presenti una posizione fissa.
6. Collegare la spina di rete ad una presa installata a norma con contatto a terra (AC 220 – 240 V / 50 Hz).

Utilizzo



Pericolo di scottature e ustioni!

Durante l'uso può fuoriuscire del vapore scottante dal tegame. Le parti dello stick cottura sottovuoto diventano calde.

- Non toccare le parti scottanti dello stick cottura sottovuoto a mani nude durante l'esercizio.

- Prendere lo stick cottura sottovuoto esclusivamente per il manico. Avvisare anche gli altri utenti dei pericoli!
- Tenersi a debita distanza dal vapore acqueo fuoriuscente.
- Osservare che lo stick cottura sottovuoto può essere caldo anche dopo lo spegnimento!

Impiego dello stick cottura sottovuoto



- Prendere lo stick cottura sottovuoto esclusivamente per il manico **20**.
- L'acqua deve essere tiepida per raggiungere risultati ideali. Se si usa dell'acqua fredda, i tempi di cottura possono aumentare.
- Gli alimenti devono essere confezionati in modo ermetico. Utilizzare appositi sacchetti sottovuoto o per congelare.
- Limitare il condimento degli alimenti. Determinate erbe o spezie, come rosmarino e aglio, danno un sapore molto intenso, ulteriormente rafforzato nella cottura sotto vuoto.
- Determinati tipi di verdure verdi possono assumere una colorazione marroncina nella cottura sottovuoto. Questo accade, ad esempio, con i broccoli e gli asparagi verdi.
- Se si immergono contemporaneamente più sacchetti sottovuoto in una pentola, contrassegnare prima i rispettivi sacchetti con un pennarello resistente all'acqua. In questo modo è sempre possibile sapere quali alimenti siano contenuti in quale sacchetto e rispettare i rispettivi tempi di cottura.

1. Assicurarsi che il coperchio dell'elemento riscaldante **19** sia ben saldo.
2. Fissare lo stick cottura sottovuoto con l'aiuto della clip di fissaggio **15** o del telaio **16**, come descritto nel precedente capitolo "Installazione dello stick cottura sottovuoto".
3. Riempire un tegame con acqua di rubinetto tiepida e posizionarlo su un piano di lavoro piano, fisso e resistente al calore. Si osservi che, dopo aver immesso l'alimento, il livello dell'acqua deve arrivare tra le due marcature **MIN 17** e **MAX 18** sullo stick cottura sottovuoto. Il livello dell'acqua deve essere almeno tale da coprire completamente l'alimento.



Si osservi che il livello dell'acqua sale dopo aver immesso l'alimento.

4. Inserire la spina in una presa installata a norma.

5. Lo stick cottura sottovuoto emette un breve segnale acustico ma non è ancora spento.
6. Il tasto ► **8** sul pannello di comando **1** si illumina di rosso.
7. Schiacciare il tasto ► per circa 3 secondi e il pannello di comando si accende.
8. Il display della temperatura **2** indica in gradi Celsius la temperatura nominale dell'acqua regolata per ultimo. Il display dell'orario **3** indica il tempo di cottura (formato **hh:mm**).
9. Il LED dell'orario **5** s'illumina e si giunge alla modalità di regolazione del tempo di cottura. Nel display dell'orario **3** lampeggia il campo di selezione dei minuti. I tasti + **9** e tasti - **10** consentono di regolare i minuti desiderati.
10. Schiacciando il tasto **M** **7** si passa alla selezione dell'ora. I tasti + e tasti- consentono di regolare le ore desiderate.
Il tempo di cottura massimo è di 99 ore e 59 minuti.
11. Schiacciando nuovamente il tasto **M** si giunge al display della temperatura. Il LED dell'orario **5** si spegne e il LED dei gradi Celsius **6** si illumina di bianco. I tasti + e tasti - consentono di regolare la temperatura di cottura a intervalli di 0,5 °C. In caso di azionamento continuato dei tasti, è possibile regolare più rapidamente le impostazioni.
La temperatura di cottura regolabile misura tra i 30 e i 99 °C.



- Lo stick cottura sottovuoto dispone di 4 programmi di cottura preprogrammati.
- Invece di regolare manualmente tempo e temperatura di cottura, è possibile selezionare anche uno di questi programmi di cottura **11** **12** **13** **14**.
- Dopo l'accensione con il tasto ►, schiacciare il programma desiderato e confermarlo con il tasto ►.

Ulteriori informazioni possono essere prese dal capitolo "Programmi di cottura".

12. Tempo di cottura e temperatura sono impostati ora.
13. Schiacciare il tasto ► per confermare le impostazioni.
14. Lo stick cottura sottovuoto emette tre brevi segnali acustici.
15. Il LED della temperatura **4** si illumina di bianco. Lo stick cottura sottovuoto porta l'acqua alla temperatura desiderata e l'acqua inizia a circolare nel tegame. Questo può richiedere alcuni minuti e dipende dalla temperatura dell'acqua. Il display della temperatura indica sempre la temperatura attuale. Quando la temperatura desiderata viene raggiunta, lo stick cottura sottovuoto emette tre brevi segnali acustici, il LED della temperatura **4** e quello dell'orario **5** si illuminano di bianco e il display dell'orario inizia a scorrere il tempo di cottura regolato. Il tempo di cottura inizia.

16. Immettere l'alimento nel tegame. Verificare l'indicatore della quantità massima di acqua e, laddove necessario, eliminarne un po'.

La temperatura dell'acqua potrebbe inizialmente ridursi a causa dell'alimento più freddo.



Suggerimento: per evitare perdite di calore e di acqua durante la cottura, utilizzare un coperchio con rientranza per lo stick cottura sottovuoto oppure coprire il tegame con un piccolo tagliere di plastica. In alternativa, è possibile anche utilizzare un foglio d'alluminio o tante piccole sfere antivapore galleggianti in superficie per la cottura sottovuoto.

17. Quando il display dell'orario indica "00:01", il processo di cottura è terminato. Lo stick cottura sottovuoto emette più segnali acustici.
18. Lo stick cottura sottovuoto si spegne in automatico. Il tasto **8** s'illumina di rosso.
19. Staccare la spina, rimuovere lo stick cottura sottovuoto dal tegame e posizionarlo su un sottofondo termoresistente.
20. Rimuovere il sacchetto contenente l'alimento con una pinza termoresistente.



Per interrompere il processo di riscaldamento anticipatamente, schiacciare più a lungo il tasto **▶ 8**. Il pannello di comando **1** si spegne e il tasto **▶** s'illumina di rosso.

Avvio ritardato

L'avvio del processo di riscaldamento può anche essere ritardato di massimo 99 ore e 59 minuti. Per eseguire la regolazione procedere come segue:

- dopo aver inserito la temperatura e il tempo di cottura desiderato, **non** schiacciare **ancora** il tasto **▶**. Schiacciare invece il tasto **M 7** per circa 3 secondi.
- Il pannello di comando **1** inizia a lampeggiare e si passa alla modalità di regolazione dell'avvio ritardato.
- È possibile impostare solo l'avvio del processo di cottura.
- Nel display dell'orario **3** lampeggia il campo di selezione dei minuti. I tasti + **9** e tasti - **10** consentono di regolare i minuti desiderati.
- Schiacciando il tasto **M 7** si passa alla selezione dell'ora. I tasti + e tasti - consentono di regolare le ore desiderate. Il tempo massimo regolabile è di 99 ore e 59 minuti.
- Schiacciare il tasto **▶** per attivare l'avvio ritardato.
- Lo stick cottura sottovuoto emette tre brevi segnali acustici e il pannello di comando lampeggia.
- Il display dell'orario indica il tempo residuo fino all'inizio del processo di cottura. In questa fase, il pannello di comando lampeggia di continuo.

- Una volta scaduto il tempo, lo stick cottura sottovuoto emette tre brevi segnali acustici e passa dalla modalità di avvio ritardato alla fase di riscaldamento e poi al processo di cottura.



In caso di avvio ritardato, immettere l'alimento direttamente all'inizio nel tegame o nel contenitore e allungare il tempo di cottura.

Dopo la cottura

In particolare per i prodotti di carne e pesce, dopo la cottura sottovuoto, è possibile saltarli brevemente in padella. Viene così conferito ai prodotti il tipico aroma della cottura arrosto.

- Rimuovere l'alimento dal sacchetto.
- Far saltare i pezzi di carne o pesce a temperatura molto elevata per circa 1 minuto. In alternativa, è possibile disporre brevemente l'alimento sul barbecue oppure spennellarlo con olio e farlo arrostitire con un bruciatore al butano.
- Servire l'alimento pronto.

Se non si desidera consumare l'alimento subito dopo la cottura sottovuoto, procedere come segue:

- Raffreddare l'alimento nel sacchetto sottovuoto subito dopo la cottura in acqua ghiacciata.
- Conservare poi il sacchetto in frigo oppure in congelatore.
Si osservi che il tempo di conservazione può variare in base agli alimenti.
- Scaldare l'alimento che si desidera consumare ad almeno 55 °C.

Annullamento prematuro del processo di cottura

Schiacciare il tasto ► **8** durante il processo di cottura per circa 3 secondi per interromperlo anticipatamente. Lo stick cottura sottovuoto si spegne. Il ► tasto **8** si illumina di rosso.

Modifica della temperatura o del tempo di cottura durante il processo di riscaldamento o di cottura

- Schiacciare il tasto ► **8** durante il processo di riscaldamento o cottura per giungere alla modalità di regolazione. Nel display dell'orario **3** lampeggia il campo di selezione dei minuti.
- Schiacciando i tasti + **9** o tasti - **10** è possibile aumentare o ridurre il valore immesso.

3. Il tasto **M** **7** consente di cambiare il campo d'immissione per adeguare nuovamente le ore o anche il tempo di cottura.
4. Schiacciare il tasto **▶** **8** per confermare l'immissione.
5. Lo stick cottura sottovuoto emette tre brevi segnali acustici e il processo di cottura prosegue.

Livello dell'acqua troppo basso

Con l'evaporazione dell'acqua, in particolare nel caso di lunghi processi di cottura, il livello dell'acqua nello stick cottura sottovuoto potrebbe scendere al di sotto della marcatura **MIN** **17**. In questi casi arrestare il processo di cottura. Sul display della temperatura **2** viene visualizzata la dicitura "**ER1**" e lo stick cottura sottovuoto emette 6 bip e si spegne.

1. Rifornire acqua calda.
2. Riavviare lo stick cottura sottovuoto.



Si osservi che il processo di cottura si allunga quando viene impiegata acqua fredda. Dovendo scaldare l'acqua rifornita alla temperatura desiderata, il processo di cottura si allunga, in base alla temperatura, di circa 30 minuti.

Livello dell'acqua troppo alto

Se il livello dell'acqua sale sopra la marcatura **MAX** **18** sullo stick cottura sottovuoto, questo può compromettere il suo funzionamento.

1. Arrestare il funzionamento dello stick cottura sottovuoto schiacciando il tasto **▶** **8**.
2. Rimuovere l'acqua dal tegame o dal contenitore.
3. Riavviare lo stick cottura sottovuoto.

Tempi di cottura

I tempi di cottura riportati sono meramente indicativi. Questi possono variare in base al sapore e alla qualità dell'alimento. I valori indicativi sono basati su prodotti refrigerati e non congelati.



Si osservi che i tempi indicati riguardano solo la cottura e non tengono conto della fase di riscaldamento dell'acqua.

Alimento/ temperatura	Spessore					
	10 mm	20 mm	30 mm	40 mm	50 mm	60 mm
Manzo /maiale 58 – 62 °C	30 min.	45 min.	95 min.	120 min.	180 min.	250 min.
Pesce 55 – 58 °C	10 min.	20 min.	30 min.	40 min.	50 min.	60 min.
Pollame 63 – 65 °C	20 min.	40 min.	75 min.	90 min.	120 min.	180 min.

Alimento	Temperatura	Durata in minuti
Patate	85 – 90 °C	140
Asparagi	80 – 85 °C	40
Carote, ecc.	80 – 85° C	90

Alimento	Peso	Durata	Temperatura
Pancetta di maiale	1,5 kg	24 ore	62 °C
Filetto di maiale, in un unico pezzo	800 g	2 ore	58 – 62 °C
Filetto di maiale, bistecca 5 cm	400 g	40 min.	58 – 62 °C
Filetto di vitello, in un unico pezzo	1 kg	2 ore	58 – 62 °C
Roastbeef	al kg	2,5 ore	55 – 60 °C
Bistecca di filetto di manzo, 4 cm	200 g	100 min.	58 – 62 °C
Carré di agnello	200 g	2 ore	58 – 60 °C
Filetto di petto di pollo	200 g	30 min.	65 °C
Coscia di pollo	250 g	1 ora	65 °C
Petto d'anatra, 3 cm	250 g	1 ora	63 °C
Petto d'oca, 5 cm sull'osso	400 g	12 ore	65 °C
Filetto di salmone, 4 cm	225 g	40 min.	56 °C
Lucioperca/merluzzo	200 g	15 min.	55 °C
Asparagi	500 g	30 min.	85 °C
Cavolfiore	250 g	80 min.	80 °C
Altre frutta e verdure	variabile	variabile	85 – 90 °C

Programmi di cottura

Lo stick cottura sottovuoto dispone di 4 programmi di cottura preprogrammati. Questi sono suggerimenti di cottura.

Programma	Temperatura	Durata (hh:mm)
 Carne	60 °C	01:40
 Pollame	65 °C	01:30
 Pesce	55 °C	00:30
 Verdura	85 °C	00:40

Tabella dei guasti e codice di errore

Guasto / codice d'errore	Causa	Soluzione
ER1	Livello dell'acqua troppo basso o mancanza di acqua nel tegame. Lo stick cottura sottovuoto emette sei brevi segnali acustici e si spegne.	Rifornire acqua fino a raggiungere un livello intermedio tra le marcature MIN e MAX   presenti sullo stick cottura sottovuoto. Schiacciare il tasto  per circa 3 secondi e il pannello di comando si riaccende.
ER2	Il sensore di temperatura termoconduttivo è guasto. Lo stick cottura sottovuoto emette sei brevi segnali acustici e si spegne.	Staccare la spina ed estrarre lo stick cottura sottovuoto dal tegame / contenitore. Far raffreddare lo stick cottura sottovuoto per almeno 60 min.
ER3	L'elemento riscaldante è guasto. Lo stick cottura sottovuoto emette cinque brevi segnali acustici e si spegne.	Avviare lo stick cottura sottovuoto come descritto al capitolo "Comando".

Guasto / codice d'errore	Causa	Soluzione
ER4	Il sensore di temperatura è guasto. Lo stick cottura sottovuoto emette tre brevi segnali acustici e si spegne.	Staccare la spina ed estrarre lo stick cottura sottovuoto dal tegame / contenitore. Far raffreddare lo stick cottura sottovuoto per almeno 60 min. Avviare lo stick cottura sottovuoto come descritto al capitolo "Comando".
L'intero display lampeggia.	È presente un guasto al sistema.	Staccare la spina ed estrarre lo stick cottura sottovuoto dal tegame / contenitore. Far raffreddare lo stick cottura sottovuoto per almeno 60 min. Avviare lo stick cottura sottovuoto come descritto al capitolo "Comando". Se l'errore dovesse ripresentarsi, contattare il servizio di assistenza clienti.
Lo stick cottura sottovuoto funziona in modo non uniforme.	Il materiale (come le pellicole) è rimasto intrappolato nelle uscite dello stick cottura sottovuoto.	Staccare la spina e far raffreddare lo stick cottura sottovuoto. Rimuovere prudentemente il materiale dallo stick cottura sottovuoto. Se necessario, servirsi di una pinzetta.
L'alimento non è stato cotto bene.	Il tempo di cottura era troppo breve.	Cuocere l'alimento per un tempo più lungo.
	È stata selezionata una temperatura di cottura troppo bassa.	Cuocere l'alimento ad una temperatura superiore.

Guasto / codice d'errore	Causa	Soluzione
Il processo di cottura dura più a lungo del previsto.	Lo stick cottura sottovuoto si è calcificato.	Decalcificare lo stick cottura sottovuoto come descritto al capitolo "Decalcificare lo stick cottura sottovuoto".



Se il **codice di errore ER2-ER4** dovesse ricomparire, staccare la spina ed estrarre lo stick cottura sottovuoto dal tegame / contenitore. Non rimettere in funzione lo stick cottura sottovuoto e rivolgersi direttamente al servizio clienti.

Per i guasti / anomalie qui non elencati vi preghiamo di rivolgervi al nostro servizio assistenza clienti. L'indirizzo del servizio assistenza è indicato sul certificato di garanzia.

Pulizia e manutenzione



Pericolo di corto circuito!

La penetrazione di acqua o altri liquidi nell'alloggiamento del pannello di comando potrebbe causare un cortocircuito.

- Accertarsi che non penetrino acqua o altri liquidi nell'alloggiamento del pannello di comando.



Pericolo di lesioni!

Vi è un pericolo di lesioni a causa di ustioni dovute al contatto con superfici scottanti.

- Lasciare raffreddare sempre per bene lo stick cottura sottovuoto prima di pulirlo.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio dello stick cottura sottovuoto può causare danni allo stesso.

- Non utilizzare detergenti aggressivi, spazzole con setole di metallo o di nylon oppure oggetti di pulizia metallici o taglienti come coltelli, spugne di metallo o simili. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Non inserire mai completamente lo stick cottura sottovuoto nella lavastoviglie. Ciò potrebbe causarne la distruzione.

1. Prima della pulizia, estrarre la spina di rete.
2. Lasciar raffreddare completamente lo stick cottura sottovuoto.
3. Strofinare lo stick cottura sottovuoto con un panno leggermente inumidito.
4. Pulire il pannello di comando **1** e le altre parti secondo le esigenze con un panno leggermente inumidito.
5. Successivamente lasciare che tutte le parti si asciughino bene.

Decalcificazione dello stick cottura sottovuoto

Si consiglia di eseguire regolarmente la decalcificazione dello stick cottura sottovuoto. Gli intervalli per la decalcificazione dello stick cottura sottovuoto dipendono dalla durezza dell'acqua impiegata e dalla frequenza d'uso.

- In caso di uso normale e di acqua dolce, decalcificare lo stick cottura sottovuoto ogni 3 mesi; in caso di acqua dura, ogni mese. Le informazioni relative alla durezza dell'acqua nella propria zona di residenza sono reperibili presso la centrale idrica di competenza.
- Decalcificare lo stick cottura sottovuoto al più tardi se il processo di cottura dura a lungo o se si formano depositi di calcare ostinato sull'elemento riscaldante.

1. Inserire lo stick cottura sottovuoto in un tegame e fissarlo con un'apposita clip **15** o con il telaio **16**.
2. Riempire il tegame con liquido decalcificante fino alla marcatura **MAX** **18** sullo stick cottura sottovuoto.
3. Per farlo, mescolare l'aceto commerciale e l'acqua con rapporto di 1:1 oppure utilizzare un anticalcare disponibile in commercio. Se si impiega un anticalcare, osservare le indicazioni per l'uso del fabbricante.

4. Inserire la spina in una presa e regolare lo stick cottura sottovuoto a 70 °C e 20 min. (vedi il capitolo “Avvio del processo di cottura”).
5. Avviare il processo di cottura.
6. Spegnerne l'apparecchio non appena il processo di cottura è stato concluso e staccare la spina dalla presa di corrente.
7. Lavare il coperchio dell'elemento riscaldante **19** sotto l'acqua fredda pulita, non appena lo stick cottura sottovuoto si è raffreddato.

Conservazione

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio dello stick cottura sottovuoto può causare danni allo stesso.

- Non conservare mai lo stick cottura sottovuoto nei pressi di una fonte di calore.
- Non piegare o schiacciare il cavo di rete **21**.
- Tutte le parti devono essere completamente asciutte prima di poter riporre l'articolo.
- Conservare lo stick cottura sottovuoto sempre in un luogo asciutto.
- Proteggere lo stick cottura sottovuoto dalla luce diretta del sole.
- Conservare lo stick cottura sottovuoto in modalità inaccessibile ai bambini, chiuso in modo sicuro e ad una temperatura di deposito compresa tra +5 °C e +20 °C (temperatura ambiente).

Dati tecnici

Modello:	SVS 1000
Tensione di rete:	AC 220 – 240 V / 50 Hz
Potenza assorbita:	1200 Watt
Dimensioni (L × P × A):	ca. 94,5 × 389 × 120,5 mm
Peso:	ca. 0,9 kg
Classe di protezione:	I

Tipo di protezione:	IPX7 (1m)
Intervallo di temperatura:	30 – 95 °C (in fasi di 0,5-°C)
Differenza di temperatura:	+ / – 1,5 °C
Quantità di riscaldamento dell'acqua:	massimo 15 litri
Protezione contro il funzionamento a secco:	sì, spegnimento automatico quando il livello dell'acqua è basso
Potenza della pompa di circolazione:	12 litri al minuto
Tempo regolabile al massimo:	99 ore e 59 minuti
Impostazione oraria:	fasi di 1 minuto

Con riserva di modifiche tecniche.

Dichiarazione di conformità



La dichiarazione di conformità UE può essere richiesta attraverso l'indirizzo indicato nel certificato di garanzia.

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio in base al tipo di materiale. Gettare il cartone insieme alla carta, le pellicole nella raccolta dei materiali riciclabili.

Smaltimento del rifiuto di apparecchiatura

(In base a quanto applicabile nell'Unione Europea e in altri Paesi europei con sistemi per la raccolta differenziata di materiali riciclabili.)



Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!

Se lo stick cottura sottovuoto non è più utilizzabile, ogni consumatore è obbligato per legge a differenziare i rifiuti di apparecchi da quelli domestici e a consegnarli, ad esempio, presso un centro di raccolta nel proprio Comune / quartiere. In questo modo si garantisce che gli apparecchi dismessi vengano correttamente smaltiti e si evitino ripercussioni negative sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo cui sopra.

Informativa sulla privacy

Elaborazione della garanzia ai sensi dell'art. 13 GDPR

Gentile cliente,

La informiamo che la monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Germania, in quanto titolare del trattamento, tratterà i Suoi dati personali. Per questioni relative alla protezione dei dati, potrà contattare il nostro responsabile della protezione dei dati, raggiungibile presso la monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Germania, gdp@monolith-gmbh.com. Il trattamento dei Suoi dati ai fini di elaborazione della garanzia si basa sul contratto di vendita che Lei ha concluso con noi.

I Suoi dati saranno trasferiti alla Zeitlos Vertriebs GmbH, Service Center, Nachtwaid 6, 79206 Breisach, Germania per l'elaborazione della garanzia. Conserveremo i Suoi dati personali per un massimo di 3 anni.

Nei nostri confronti avrà il diritto di accedere ai Suoi dati personali interessati e il diritto di rettifica, cancellazione e limitazione del trattamento, il diritto di opporsi al trattamento e alla portabilità dei dati.

Il trattamento dei Suoi dati è necessario ai fini di elaborazione della garanzia; senza questi dati necessari, non potremmo procedere ad elaborare la garanzia.



**Vertrieben durch: | Commercialisé par: |
Commercializzato da:**

MONOLITH GMBH
MAXSTRASSE 16
45127 ESSEN
GERMANY

**KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE
ASSISTENZA POST-VENDITA**

98728



CH 00 800 - 09 34 85 67



info@zeitlos-vertrieb.de

MODELL / MODÈLE / MODELLO:
SVS 1000

12/2019

3

**JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA**