



ART.-NO. SV 2451

DE	Gebrauchsanweisung	Sous Vide Stick	4
GB	Instructions for use	Sous Vide Stick	13
FR	Mode d'emploi	Cuiseur sous vide thermoplongeant	22
NL	Gebruiksaanwijzing	Sous vide-stick	32
ES	Instrucciones de uso	Sous Vide Stick	41
IT	Manuale d'uso	Sous Vide Stick	50
DK	Brugsanvisning	Sous vide-stav	60
SE	Bruksanvisning	Sous Vide Stick	68
FI	Käyttöohje	Sous Vide Stick	76
PT	Manual de instruções	Sous Vide Stick	84
PL	Instrukcja obsługi	Urządzenie do sous vide	93
GR	Οδηγίες χρήσεως	Ράβδος μαγειρέματος σε κενό αέρος	103

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

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

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

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

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

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





Sous Vide Stick

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

Anschluss

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

Aufbau

1. Obere Displayanzeige
2. Untere Displayanzeige
3. Ein-/Aus-Taste 
4. Taste Einstellungen 
5. +/- -Tasten
6. Kontrollleuchte
7. Anschlussleitung
8. Abdeckkappe des Ventilators
9. Edelstahlmantel mit innenliegendem Heizelement
10. MIN-Markierung
11. MAX-Markierung
12. Silikon-Ummantelung
13. Grundgerät
14. Befestigungs-Klammer

Sicherheitshinweise

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

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

und das Gerät nicht auf brennbaren Oberflächen ablegen!

- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften,
 - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
 - **Den Netzstecker ziehen,**
 - nach jedem Gebrauch,
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung.
 - Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose

ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.

- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- Den Topf auf eine wasserunempfindliche, wärmebeständige, ebene Fläche stellen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen legen.
- Das Gerät nicht unter empfindlichen Möbeln (z.B. Hängeschränke o.ä.) betreiben, da Dampf aufsteigen kann.
- Das Gerät nur
 - mit Original-Zubehörteilen,
 - unter Aufsicht und
 - mit reinem Leitungswasser (kein deionisiertes oder destilliertes Wasser) betreiben.
- Das Gerät nicht zum Erhitzen von offenen Speisen benutzen!
- Lebensmittel nur vakuumverpackt erhitzen! Sollten Lebensmittel ins Wasser geraten, das Gerät ausschalten, reinigen und frisches Wasser einfüllen.
- **Achtung!** Das Gerät darf nur mit aufgesetztem Edelmantel benutzt werden. Die Abdeckkappe des Ventilators darf nicht entfernt werden.
- Beim Herausnehmen der zubereiteten Lebensmittel geeignete Hilfsmittel benutzen. Den aufsteigenden Dampf und das abtropfende Kondenswasser beachten. **Verbrühungsgefahr!**
- Das Gerät mit Topf nur im abgekühlten Zustand transportieren.
- Das Gerät darf maximal 99 Stunden ohne Pause betrieben werden. Danach

muss es für mindestens 2 Stunden abkühlen.

- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Sous Vide Garen

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

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

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

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bedienung

Topf vorbereiten

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

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

- Beim Einfüllen müssen die MIN- und MAX-Markierungen am Gerät beachtet werden. Der Wasserstand muss sich mit eingelegtem Gargut zwischen der MIN- und MAX-Markierung befinden.
- Bitte beachten, dass der Wasserstand nach dem Einlegen der Lebensmittel noch ansteigt. Daher zunächst weniger Wasser einfüllen und nach Zugabe der Lebensmittel ggf. warmes Wasser bis zur MAX-Markierung nachfüllen.

- Liegt die eingefüllte Wassermenge unterhalb der MIN-Markierung, funktioniert das Gerät nicht. Es ertönen Signaltöne und im Display wird **Er1** angezeigt.
- Falls die Wassermenge während des Betriebs zu gering wird, schaltet sich das Gerät aus, es ertönen Signaltöne und im Display wird **Er1** angezeigt.
- Um bei längerer Zubereitung einen zu großen Wasserverlust zu vermeiden, kann das Wasser mit Sous Vide-Isolationskugeln abgedeckt werden.






Sous Vide Stick einsetzen


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

Gargut einlegen

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


Gerät programmieren

- Den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose stecken. Das Display und die Tasten leuchten kurz auf und es ertönt ein Signalton. Danach leuchtet die Taste  rot. Das Gerät befindet sich im Stand-by Betrieb. Die Taste  kurz antippen. Im oberen Display wird die aktuelle Temperatur des Wassers angezeigt.
- Die gewünschte Gartemperatur (bis max. 90°C) mithilfe der +/- Tasten in 0,1er Schritten einstellen. Durch kurzen Tastendruck wird die Temperatur in Einzelschritten geändert, langer Tastendruck ermöglicht einen Schnelllauf.
- Die Taste  drücken und im Display wird die zuletzt eingegebene Garzeit angezeigt: 00:01 (Std : Min).
- Die Garzeit in Stunden blinkt. Die gewünschte Garzeit mit den +/- Tasten einstellen (bis 99 Stunden).
- Die Taste  erneut drücken, um die Minuten einzustellen (bis 59 Minuten).
- Den Garvorgang mit der Taste  starten.
- Der Leuchtring blinkt blau. Im oberen Display wird die aktuelle Wassertemperatur und im unteren Display die Zieltemperatur angezeigt.
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönen Signaltöne und der Kontrollring leuchtet konstant blau. Ab jetzt läuft die eingestellte Zeit und im Display wird die Restlaufzeit angezeigt.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen Signaltöne und das Gerät schaltet ab. Die Beutel können entnommen und das Lebensmittel weiterverarbeitet werden.
- **Um den Garvorgang zu unterbrechen oder um das Gerät auszuschalten, muss die Ein-/Aus-Taste  länger als zwei Sekunden gedrückt werden.**
- Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen, das Gerät abkühlen lassen, das Wasser ausgießen und das Gerät reinigen.

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

Umstellung der Temperatur in Fahrenheit (°F)

Wird die Taste  für zwei Sekunden gedrückt, kann die Temperaturanzeige von °C auf °F eingestellt werden und umgekehrt.

Gartabelle

Temperatur- und Garzeittabelle

Die Garzeit zählt ab Erreichen der Wunschtemperatur.

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

Eine Vielzahl von Rezepten finden Sie in spezialisierten Kochbüchern.

Art des Lebensmittels: Zubereitungsdauer je nach Dicke	Medium	Well done (gar)
Rind: 90 - 180 min <i>Filet</i> <i>Braten</i>	ca. 55 - 60°C	ca. 80 - 90°
Schwein: 60 - 150 min	ca. 65 - 70°C	ca. 70 - 80°
Geflügel: 120 - 210 min <i>Entenbrust</i> <i>anderes Geflügel</i>	ca. 65°	ca. 80 - 90°
Fisch: 40 - 60 min		ca. 60°
Kartoffeln/Gemüse: 60 - 180 min		ca. 85°

Achten Sie bei der Fleischverarbeitung auf Hygiene! Falls Sie dennoch Bedenken haben bezüglich Keimen, Krankheitserregern oder Salmonellen (z.B. bei Geflügel), achten Sie auf eine durchgehende Erwärmung des Fleisches auf über 70°C. Kleinkinder, Schwangere, kranke oder ältere Menschen sollten nur Fleisch essen, bei dem die Kerntemperatur von 75° überschritten wurde.

Reinigung und Pflege


- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Grundgerät mit Heizelement darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nur mit einem leicht feuchten Tuch abgewischt werden.
- Sollte das Grundgerät in Wasser geraten sein, das Gerät gründlich abtrocknen. Es kann wieder benutzt werden, sobald es komplett trocken ist.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Bei Bedarf kann der Edelstahlmantel zur leichteren Reinigung abgenommen werden:
 - Die Silikon-Ummantelung nach unten vom Edelstahlmantel abnehmen.
 - Die Schraube oberhalb der MAX-Markierung lösen.
 - Den Edelstahlmantel durch kräftige Drehung entriegeln und abnehmen.
 - Den Edelstahlmantel im Spülwasser reinigen und danach gut abtrocknen.
- Nach dem Abtrocknen das Gerät wieder zusammenbauen:
 - Den Edelstahlmantel auf das Grundgerät aufsetzen und verriegeln.
 - Die Schraube festschrauben.
 - Die Silikon-Ummantelung aufschieben. Die Klammer muss auf der Silikon-Ummantelung aufliegen.
- Das Heizelement ggf. entkalken (siehe ‚Entkalken‘).

Entkalken

- Alle Heißwassergeräte müssen je nach Kalkgehalt des Wassers und der Benutzungshäufigkeit entkalkt werden, damit das einwandfreie Funktionieren des Gerätes nicht beeinträchtigt wird.
- **Der Garantieanspruch erlischt bei Geräten, die aufgrund mangelnder Entkalkung nicht einwandfrei funktionieren.**
- Wenn der Heizstab komplett verkalkt ist, ist dies ein sicheres Anzeichen dafür, dass das Gerät entkalkt werden muss.
- Zum Entkalken eignet sich Essig.
- Dazu Essigessenz mit kaltem Wasser im Mischungsverhältnis 1:15 (ca. 65 ml Essigessenz pro 1 l Wasser) in einem Topf mischen.
- Das Gerät mit Edelstahlmantel eintauchen (Min-/Max-Markierungen beachten) und bei 80 °C für ca. 30 min betreiben.
- Den Entkalkungsvorgang falls erforderlich wiederholen.
- Während der Entkalkung für eine ausreichende Lüftung sorgen und den Essigdampf nicht einatmen.
- Nach dem Entkalken das Gerät bis zur Max-Markierung in frisches Leitungswasser tauchen. Danach gründlich abtrocknen.
- **Entkalkungsmittel nicht in emaillierte Abflussbecken gießen.**

Fehlercodes

Im Display können verschiedene Fehlercodes angezeigt werden. Zusätzlich ertönen Signaltöne.

Fehlercode	Ursache	Abhilfe
Er1	Zu wenig Wasser	Wasser nachfüllen und die Taste  kurz antippen, um die Zubereitung fortzusetzen.
Er2	Gerät zu warm	Das Gerät herausnehmen und abkühlen lassen.

Wenn das Problem nicht mithilfe der Tabelle gelöst werden konnte, unseren Kundendienst kontaktieren. Die Kontaktdaten befinden sich im Anhang der Anleitung.

Ersatzteile und Zubehör

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

Entsorgung



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

Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie

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

Sous Vide Stick



Dear Customer,

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

Connection to the mains supply


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

Familiarisation

1. Top display
2. Bottom display
3. On/Off switch 
4. Settings button 
5. +/- buttons
6. Main indicator light
7. Power cord with plug
8. Ventilator cover
9. Stainless steel jacket with embedded heating element
10. MIN fill level mark
11. MAX fill level mark
12. Silicon coating
13. Main unit
14. Mounting clip

Important safety instructions

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

- appliance.
- The appliance must only be used in a suitable cooking pot with a minimum depth of 15 cm.
- Disconnect the appliance from the mains before removing it from the pot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely. For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the top section with water and do not immerse it in water.
- Should the top section be dropped in water, disconnect it from the mains immediately, take out the whole appliance and let it dry. It may be used again once completely dry.
- **WARNING!** Misuse of the appliance can lead to injuries!
-  The accessible exterior surfaces, and especially the heating element, become hot during use and will remain so for some time afterwards. **Caution:** There is a danger of scalding. Touch only the top section, and ensure the appliance is put down only on a heat-resistant and non-inflammable surface.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as in - staff kitchens in shops,

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

- only genuine accessories are used,
- the appliance is under supervision at all times,
- clean tap water has been filled in (not de-ionised or distilled).
- **Caution:** Do not use the appliance to heat unsealed food.
- **Caution:** Heat only vacuum-packed food. Should any food come into contact with the water, switch off, clean and fill again with clean water.
- **Caution:** Do not operate the appliance without its stainless-steel jacket properly fitted. Do not remove the fan protection cap.
- **Caution:** Always use suitable utensils to remove the cooked food. Beware of escaping steam and drips from hot condensation water: **there is a danger of scalding.**
- Do not move the appliance or the pot until they have completely cooled down.
- The appliance must not be operated for more than 99 hours without a break. After that it must be allowed to cool down for at least 2 hours.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

Sous vide cooking

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

Since sous vide cooking implies low-temperature preparation of products, their quick and hygienically safe processing is required. Once vacuum-cooked, the food must be either consumed immediately, or cooled in iced water and then deep-frozen or stored in a refrigerator at a temperature of below 3°C.

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

Before using for the first time

Make sure you remove all promotional stickers and packaging leftovers from the appliance and clean it as described in the *Cleaning and care* section.

Operation

Preparing the pot

- Select a suitable pot with a minimum depth of 15 cm.
- Fill with warm water.

HINT:

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

When the temperature setting is lower than the actual water temperature, the light ring begins to flash and the fan is activated, but the appliance does not heat up and the countdown does not start.

- When filling with water, always observe the MIN and MAX markings on the appliance. With the food to be cooked in position, the water level must be between the MIN and MAX markings.
- Keep in mind that the level will rise when the food is put in. We therefore recommend using a smaller amount of water and then, if required, adding more warm water up to the MAX mark after the bags have been put in.
- If the water level in the pot is below the MIN mark, the appliance will not work. The appliance emits beeps and the display shows **Er1**.
- If the water level gets too low during operation, the appliance will switch off with beeps and the display will show **Er1**.

- You can put sous vide insulation balls into the pot to prevent excessive evaporation during cooking over a longer period.




Using a sous vide stick




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

Adding the food to be cooked

- Place the vacuum bags containing the food into the pot.
- The bags should always remain under water. If the bags float on the water surface, place a suitable heat-resistant weight onto them.


Programming the unit

- Connect the mains plug to a suitable mains outlet.
The display and buttons light up briefly with a beep. Then the  button lights up red.
Press the button  briefly. The top display shows the actual water temperature.
- Use the +/- buttons to set the desired cooking temperature in 0.1-degree steps (up to max. 90°C). The temperature settings can be adjusted in small steps by a single push; keeping the button pressed results in rapid scrolling.
- Press the  button; the display shows the cooking time last selected: 00:01 (hrs : min).
- The cooking time in hours starts flashing. Set the required cooking time

- using the +/- buttons (up to 99 hours).
- Press the  button again to set the minutes (up to 59).
- Start the cooking process by pressing the  button.
- The light ring flashes blue. The top display shows the actual water temperature and the bottom display shows the target temperature.
- Once the preset temperature has been reached, the appliance emits beeps and the blue control ring glows steadily.
- After the set time has elapsed, the appliance emits beeps and switches off.
- **Keep the  on/off button pressed for more than two seconds to interrupt the cooking process or to switch off the appliance.**
- Always remove the plug from the wall socket after use; allow sufficient time for the appliance to cool down before pouring out the water and starting the cleaning process.

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

Changing temperature display to degrees Fahrenheit (°F)

Keep the  button pressed for two seconds to switch the temperature display between degrees Celsius (°C) and degrees Fahrenheit (°F).

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

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

Specialised cook books offer a wide range of recipes.

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

Cleaning and care


- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- Make sure you only wipe the main unit with heating element with a slightly damp cloth to avoid the risk of electric shock.
- In the case of contact with water, wipe the main unit thoroughly dry. It may not be used again until completely dry.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- You can also remove the stainless steel jacket for easier cleaning as follows:
 - Remove the silicon coating from the stainless steel jacket by pulling it downwards.
 - Loosen the screw above the MAX mark.
 - Unlock the stainless steel jacket by turning it heftily and then remove it.
 - Rinse the stainless steel jacket in clean water and then dry it well.
- Once properly dry, re-assemble the appliance as follows:
 - Replace the stainless steel jacket onto the main unit and lock in place.
 - Tighten the screw.
 - Put on the silicone coating. The clip must rest on the silicone coating.
- If necessary, remove scale from the heating element (see "Descaling").

Descaling

- Depending on the water quality (lime content) in your area as well as the frequency of use, all thermal household appliances using hot water need descaling (i.e. removal of lime deposits) on a regular basis to warrant proper functioning.
- **Any warranty claim will be null and void if the appliance malfunctions because of insufficient descaling.**
- Excessive lime-scale build-up on the heating tube indicates that descaling has become necessary.
- For descaling, a vinegar solution may be used.
- For this purpose, mix the vinegar essence and cold water in a ratio of 1:15 (approx. 65 ml of vinegar essence per 1 l of water) in a pot.
- Immerse the appliance with stainless steel jacket (make sure you observe the min/max marks) in the pot and leave at 80 °C for approx. 30 min.
- Repeat the procedure if necessary.
- During descaling, ensure sufficient ventilation and do not inhale any vinegar vapours.
- After descaling, insert the appliance up to the Max mark in clean tap water and dry thoroughly afterwards.
- **Do not pour descalers down enamel sinks.**

Error codes


The appliance may display various error codes. They are also accompanied by beeping.

Error code	Cause	Corrective action
Er1	Not enough water	Add water and briefly tap the  button to resume the cooking process.
Er2	Appliance overheated	Remove the appliance and allow it to cool down.

If a problem cannot be resolved with an action described in the table, please contact our customer service. The contact details can be found in the supplement to the manual.

Disposal



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

Guarantee

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

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

Cuiseur sous vide thermoplongeant



Chère cliente, Cher client,

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

Branchement au secteur

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

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Affichage supérieur
2. Affichage inférieur
3. Commutateur Marche/Arrêt 
4. Touche réglage 
5. Touches +/-
6. Témoin lumineux principal
7. Cordon d'alimentation avec fiche
8. Capuchon de protection pour pompe de brassage
9. Étui en acier inoxydable avec résistance interne
10. Repère de niveau de remplissage MIN
11. Repère de niveau de remplissage MAX
12. Revêtement en silicone
13. Boîtier
14. Pince de fixation

Consignes de sécurité importantes

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

employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.

- L'appareil doit être utilisé uniquement dans un récipient de cuisson adapté, d'une profondeur minimale de 15 cm.
- Débranchez l'appareil du secteur avant de le retirer du récipient.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- Pour éviter le risque de

chocs électriques, ne pas nettoyer la partie supérieure de l'appareil à l'eau et ne pas la plonger dans l'eau.

- Dans le cas où la partie supérieure tomberait dans l'eau, débranchez immédiatement l'appareil du secteur, sortez-le de l'eau et laissez-le sécher. Il pourra, à nouveau, être utilisé une fois complètement sec.
- **ATTENTION !** Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures !
-  Les surfaces externes accessibles, et surtout la résistance, deviennent chaudes pendant l'utilisation et le restent ensuite quelques temps. **Attention : risque de brûlures !** Touchez

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

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

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

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

- **en cas de fonctionnement défectueux,**
- **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement ; le cordon devra toujours être tenu à l'écart des surfaces brûlantes de l'appareil.
- Placez toujours le récipient de cuisson sur une surface plane, résistant à la chaleur et à l'eau.
- Ne mettez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces brûlantes ou de flammes telles que les plaques chauffantes ou brûleurs à gaz.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous des placards, ou autres, qui pourraient être endommagés, car de la vapeur s'échappe pendant l'utilisation.
- Quand vous faites fonctionner cet appareil, assurez-vous que
 - vous utilisez uniquement les accessoires d'origine,
 - l'appareil n'est jamais laissé sans surveillance,
 - de l'eau courante propre est utilisée (ni de-ionisée ni distillée).
- **Attention** : Ne pas utiliser l'appareil pour faire chauffer des aliments qui ne sont pas sous vide.
- **Attention** : Faites chauffer uniquement des aliments conditionnés sous vide. Dans le cas où des aliments entreraient en contact avec l'eau, éteignez, nettoyez puis remplissez à nouveau d'eau claire.
- **Attention** : Ne pas faire fonctionner l'appareil si l'étui en acier inoxydable n'est pas correctement installé. Ne pas retirer le capuchon de protection de la pompe.
- **Attention** : Utilisez uniquement des ustensiles adaptés pour retirer les aliments cuits. De la vapeur et de la condensation brûlantes s'échappent : **danger de brûlure.**
- Ne déplacez ni l'appareil ni le récipient de cuisson avant le refroidissement complet.
- L'appareil peut être utilisé sans pause pendant 99 heures maximum, après quoi il doit refroidir pendant au moins 2 heures.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

Cuisson sous vide

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

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

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

Avant la première utilisation

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

Fonctionnement

Préparer le récipient de cuisson

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

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

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

- Lors du remplissage en eau, respectez toujours les repères de niveau de remplissage MIN et MAX sur l'appareil. Lorsque les aliments sont dans le récipient, le niveau d'eau doit se situer entre les repères MIN et MAX.
- Gardez à l'esprit que le niveau de l'eau augmente lorsque les sacs d'aliments sont déposés. Nous vous conseillons donc de verser une quantité d'eau inférieure puis, si nécessaire, de rajouter de l'eau chaude pour atteindre le repère de remplissage MAX une fois que les sacs sous vide sont déposés dans le récipient.

- L'appareil ne fonctionne pas si le niveau d'eau se situe en-dessous du repère de remplissage MIN. Dans ce cas, des signaux sonores sont émis et l'écran affiche **Er1**.
- Dans le cas où le niveau de l'eau passe sous le repère de niveau de remplissage MIN pendant l'utilisation, l'appareil s'éteint, des signaux sonores sont émis et l'écran affiche **Er1**.
- Pour éviter une perte excessive d'eau pendant la cuisson, l'eau peut-être recouverte de boules anti-vapeur pour cuisson sous vide.






Plonger le thermoplongeur de cuisson sous vide


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

Ajout des aliments à cuire


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

Programmation de l'appareil

- Branchez ce dernier sur une prise murale.
L'affichage et les touches s'éclairent brièvement et un signal sonore est émis. Ensuite, la touche  s'allume en rouge. Appuyez brièvement sur la touche . L'affichage supérieur indique la température actuelle de l'eau.
- Servez-vous des touches +/- pour régler la température de cuisson désirée, par intervalle de 0,1°C (jusqu'à une température maximale de 90°C). Les réglages de température peuvent être modifiés par petits incréments en appuyant une fois sur la touche ; le maintien enfoncé de la touche permet un défilement rapide.
- Appuyez sur la touche  ; l'écran affiche le dernier temps de cuisson sélectionné : 00:01 (hrs : min).
- Le temps de cuisson en heure clignote. Réglez le temps de cuisson désiré en vous servant des touches +/- (jusqu'à 99 heures).
- Appuyez à nouveau sur la touche  pour régler les minutes (jusqu'à 59).
- Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche .
- L'anneau lumineux clignote en bleu. L'affichage supérieur indique la température actuelle tandis que l'affichage inférieur indique la température souhaitée.
- Une fois la température présélectionnée atteinte, des signaux sonores sont émis et le témoin lumineux s'allume en bleu manière ininterrompue.

- Une fois le temps de cuisson programmé écoulé, des signaux sonores sont émis et l'appareil s'éteint.
 - **Pour interrompre la cuisson, ou pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche marche/arrêt  pendant plus de 2 secondes.**
 - Débranchez toujours la fiche de la prise murale après l'utilisation ; laissez suffisamment de temps à l'appareil de refroidir avant de vider l'eau et de nettoyer l'appareil.
- **CONSEIL :**
Pendant la cuisson, il se peut que vous constatiez des petits remous dans l'eau. Ceux-ci ne sont pas nuisibles mais vous pouvez les éliminer en plongeant brièvement une cuillère en bois dans l'eau.

Conversion de la température en Fahrenheit (°F)

Si la touche  est enfoncée pendant 2 secondes, l'affichage de la température en °C peut être converti en °F, et inversement.

Temps de cuisson**Tableau de températures et de temps de cuisson**

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

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

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

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

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

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

Entretien et nettoyage


- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour préserver la sécurité électrique, l'appareil avec sa résistance ne doit être nettoyé qu'avec un chiffon légèrement humide.
- En cas de contact avec l'eau, essuyez l'appareil pour le sécher. Ne pas l'utiliser avant qu'il ne soit complètement sec.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou concentré.
- Si nécessaire, l'étui en acier inoxydable peut être retiré pour simplifier le nettoyage :
 - Retirez le revêtement en silicone de l'étui en acier inoxydable vers le bas.
 - Desserrez la vis située au-dessus du repère de remplissage MAX.
 - Retirez l'étui en acier inoxydable en le tournant fermement pour le déverrouiller.
 - Nettoyez l'étui en acier inoxydable à l'eau savonneuse et séchez-le ensuite soigneusement.
- Une fois complètement sec, remontez l'appareil comme tel :
 - Montez l'étui en acier inoxydable sur l'appareil et verrouillez-le.
 - Resserrez la vis.
 - Poussez sur le revêtement en silicone pour le remettre en place. La pince de fixation doit reposer sur le revêtement en silicone.
- Si nécessaire, détartrez la résistance (voir « Détartrage »).

Détartrage

- En fonction de la teneur en calcaire de l'eau locale ainsi que de leur fréquence d'utilisation, tous les appareils ménagers thermiques utilisant de l'eau chaude nécessitent un détartrage (élimination des dépôts calcaires) périodique destiné à en garantir le bon fonctionnement.
- **Aucune réclamation en matière de garantie ne sera prise en compte si l'appareil ne fonctionne pas correctement en raison d'un détartrage insuffisant.**
- Une accumulation excessive de dépôts calcaire sur l'étui indique qu'un détartrage est nécessaire.
- Une solution vinaigrée peut être utilisée pour le détartrage.
- Pour cela, mélangez une solution vinaigrée avec de l'eau froide selon un rapport de 1:15 (environ 65 ml de solution vinaigrée pour 1 L d'eau) dans un récipient.
- Plongez-y l'appareil équipé de l'étui en acier inoxydable (en respectant les repères de niveau de remplissage Min/Max) et faites fonctionner à 80 °C pendant environ 30 minutes.
- Répétez la procédure si nécessaire.
- Pendant le détartrage, assurez une ventilation suffisante et évitez d'inhaler les vapeurs de vinaigre.
- Une fois le détartrage terminé, plongez l'appareil dans l'eau courante jusqu'au repère de niveau de remplissage MAX ; séchez ensuite soigneusement.
- **Ne versez aucun détartrant dans un évier émaillé.**

Codes d'erreur

Plusieurs codes d'erreur différents peuvent apparaître sur l'affichage. En outre, des signaux sonores sont émis.

Code d'erreur	Cause	Solution
Er1	Il n'y a pas assez d'eau	Rajoutez de l'eau et appuyez brièvement sur la touche  , de manière à poursuivre la préparation.
Er2	L'appareil est trop chaud	Retirez l'appareil et laissez-le refroidir.

Si vous n'êtes pas parvenu à résoudre le problème à l'aide du tableau, contactez notre service clientèle. Vous trouverez les coordonnées dans l'annexe au mode d'emploi.

Mise au rebut



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

Garantie

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

des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Sous vide-stick



Beste Klant,

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

Aansluiting

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

Beschrijving

1. Bovenste schermaanduiding
2. Onderste schermaanduiding
3. Aan/Uit knop 
4. Instelknop 
5. Toetsen +/-
6. Controlelampje netvoeding
7. Netsnoer met stekker
8. Afdekkap van de ventilator
9. Roestvrij stalen mantel met inwendig verwarmingselement
10. MIN vulniveau
11. MAX vulniveau
12. Siliconen mantel
13. Basisapparaat
14. Bevestigingsklem

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

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

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

- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt in een passende kookpan met een minimale hoogte van 15 cm.
- Eerst de stekker eruit nemen voordat het apparaat uit de pan gehaald wordt.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok of een apart afstandsbediening systeem.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt. Voor uitvoerige informatie over

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

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

heet en zullen dat daarna voor langere tijd blijven.

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

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

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

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

- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
 - na gebruik,
 - wanneer het apparaat niet werkt,
 - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Laat het snoer nooit los hangen: het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- Plaats de pan altijd op een vlakke ondergrond die hitte en waterbestendig is.
- Plaats het apparaat niet op of in de omgeving van warme oppervlakken of open vuur, zoals warmhoudplaatjes of gasvlammen.
- Gebruik het apparaat niet onder wandkastjes enz. die beschadigd kunnen worden omdat er tijdens het gebruik stoom vandaan kan komen.
- Als het apparaat wordt gebruikt moet er op worden gelet dat
 - enkel oorspronkelijke bijbehorende hulpstukken worden gebruikt,
 - het apparaat te allen tijde onder toezicht is,
 - schoon kraanwater gebruikt wordt (niet geïoniseerd of gedistilleerd).
- **Let op:** Gebruik het apparaat alleen om afgedicht voedsel te verhitten.
- **Let op:** Alleen vacuüm verpakt voedsel verhitten. Mocht er voedsel in aanraking komen met het water, dan uitschakelen, schoonmaken en weer met schoon water vullen.
- **Waarschuwing:** Gebruik het apparaat niet als de roestvrijstalen mantel

niet op de juiste wijze geplaatst is. De beschermkap van de fan niet verwijderen.

- **Waarschuwing:** Gebruik altijd geschikt keukengerei om het gekookt voedsel eruit te nemen. Oppassen voor vrijkomende stoom en afdruipeend heet condenswater: **gevaar voor verbranding.**
- Verplaats het apparaat of de pan niet totdat deze volledig afgekoeld zijn.
- Het apparaat mag maximaal 99 uur ononderbroken worden gebruikt. Het moet daarna gedurende minstens 2 uur afkoelen.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.

Sous vide-garen

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

Aangezien er bij sous vide-garen met lage temperaturen wordt gewerkt, is hygiëne en snelle verwerking van de producten noodzakelijk. Eenmaal vacuüm gekookt, moet het voedsel of onmiddellijk gegeten

worden, of afgekoeld worden in ijswater en dan worden diepgevroren of bewaard in een koelkast bij een temperatuur beneden de 3°C.

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

Vóór het eerste gebruik

Verwijder eventuele reclamestickers en verpakkingsresten volledig en reinig het apparaat zoals beschreven onder *Reiniging en onderhoud*.

Gebruik

De pan gebruiksklaar maken

- Kies een geschikte pan met voldoende hoogte (minstens 15 cm).
- Vul de pan met warm water.
TIP:

Het gebruik van warm water verkort de tijd die nodig is voor het bereiken van de kooktemperatuur. Opmerking: het kan enkele minuten duren voordat de ingebouwde sensor de actuele watertemperatuur aangeeft. Als de ingestelde temperatuur lager is dan de temperatuur van het water, dan knippert de lichtring en draait de ventilator, maar verwarmt het apparaat niet en de resterende looptijd begint niet af te tellen.

- Bij het vullen met water, de MIN en MAX tekens op het apparaat altijd in de gaten houden. Met het voedsel geplaatst, moet het waterniveau tussen de MIN en MAX markeringen zijn.
- Er rekening mee houden dat het waterniveau zal stijgen wanneer de zakken met voedsel erbij geplaatst worden. Daarom raden wij aan wat minder water te gebruiken en dan, indien nodig, wat meer warmwater erbij te doen tot aan het MAX teken nadat de vacuüm zakken in het reservoir geplaatst zijn.
- Als de waterhoeveelheid onder zich de markering MIN bevindt, dan werkt het apparaat niet. Er klinken signaaltönen en op het scherm wordt **Er1** weergegeven.
- Als de waterhoeveelheid tijdens het gebruik te weinig wordt, dan wordt het apparaat uitgeschakeld, klinker er signaaltönen en wordt op het scherm **Er1** weergegeven.
- Het water kan worden afgedekt met sous vide-isolatiekogels, om bij langere bereidingstijden een te groot waterverlies te voorkomen.

Sous vide-stick plaatsen

- Plaats de pan op een vlakke, water en hittebestendige ondergrond.
- Bevestig de sous vide-stick met behulp van de klem aan de rand van de pan.

Toevoegen van het te koken voedsel

- Plaats de vacuum zakken met het voedsel in de pan.
- De builtjes moeten altijd zijn bedekt met water. Als de builtjes naar het wateroppervlak drijven, leg er dan een geschikt, warmtebestendig gewicht op.

Het apparaat programmeren

- Steek de netstekker in een geschikt stopcontact van de netvoeding. Het scherm en de toetsen lichten kort op en er klinkt een signaaltoon. De toets  brand daarna rood. Druk kort op de  knop. De actuele watertemperatuur wordt weergegeven op het bovenste scherm.
- Gebruik de +/- toetsen om de gewenste kooktemperatuur in stappen van 0.1-graden (tot max. 90°C) in te stellen. De temperatuurinstelling kan in kleine stappen afgesteld worden door een enkele druk op de toets; de toets ingedrukt houden resulteert in het snel scrollen.
- Druk op de  toets; het display geeft de laatst geselecteerde kooktijd aan: 00:01 (hr. : min.).
- De kooktijd in uren knippert. Stel de benodigde kooktijd in met de +/- toetsen (tot aan 99 uur).
- Druk nog een keer op de  toets om de minuten in te stellen (tot aan 59).
- Start het kookproces door op de  toets te drukken.
- De lichtring knippert blauw. De actuele watertemperatuur wordt weergegeven op het bovenste scherm en de doeltemperatuur op het onderste


scherm.

- Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er signaaltonen en brandt de controlering constant blauw.
- Na afloop van de ingestelde tijd klinken er signaaltonen en het apparaat wordt uitgeschakeld.
- **De aan-/uittoets  moet langer dan twee seconden worden ingedrukt om het garen te onderbreken of om het apparaat uit te schakelen.**
- Na gebruik, de stekker altijd uit het stopcontact van de netvoeding halen; geef het apparaat voldoende tijd om af te koelen voordat het water eruit wordt gegoten en het toestel wordt schoongemaakt.

• TIP:

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

Omschakelen van temperatuur naar Fahrenheit (°F)

Als de toets  gedurende twee seconden wordt ingedrukt, dan kan de temperatuuraanduiding worden ingesteld van °C naar °F en omgekeerd.

Kooktijden

Tabel voor temperaturen en kooktijden

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

Gespecialiseerde kookboeken bieden een breed scala van recepten aan.

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

Onderhoud en schoonmaken


- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Het basisapparaat met verwarmingselement mag om redenen van elektrische veiligheid alleen worden afgeveegd met een licht vochtige doek.
- Wanneer het hoofddeel in contact komt met water, dan goed afdrogen. Het apparaat mag niet meer gebruikt worden totdat hij helemaal droog is.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakmiddelen.
- De roestvrij stalen mantel kan naar behoefte worden afgenomen voor gemakkelijker reinigen:
 - Neem de siliconen mantel naar beneden af van de roestvrij stalen mantel.
 - Draai de schroef boven de markering MAX los.
 - Ontgrendel de roestvrij stalen mantel door deze krachtig te draaien en neem hem af.
 - Reinig de roestvrij stalen mantel in het spoelwater en droog hem daarna goed af.
- Wanneer alles goed droog is, het apparaat als volgt weer in elkaar zetten:
 - Zet de roestvrij stalen mantel op het basisapparaat en vergrendel hem.
 - Draai de schroef vast.
 - Schuif de siliconen mantel erop. De klem moet op de siliconen mantel liggen.
- Ontkalk eventueel het verwarmingselement (zie "Ontkalken").

Ontkalken

- Afhangend van de waterkwaliteit (kalkgehalte) in uw woonplaats en de hoeveelheid van gebruik, alle apparaten die heet water gebruiken moeten regelmatig ontkalkt worden (verwijderen van kalkaanslag).
- **Iedere garantieclaim zal nul en generlei waarde hebben wanneer het apparaat niet werkt vanwege onvoldoende ontkalken.**
- Overmatige kalkaanslag op de verwarmingsbuis wijst er op dat ontkalken nodig is.
- Voor het ontkalken kan een azijnoplossing worden gebruikt.
- Meng daarvoor azijn met koud water in een mengverhouding van 1:15 (ongeveer 65 ml azijn in 1 liter water) in een pan.
- Dompel het apparaat met de roestvrij stalen mantel onder (let op de markeringen Min/Max) en verwarm gedurende ongeveer 30 min. op 80 °C.
- Herhaal dit proces wanneer nodig.
- Tijdens het ontkalken moet men zorgen dat men genoeg ventilatie heeft zodat men niet de azijnassen inhaleert.
- Na het ontkalken het apparaat in schoon kraanwater plaatsen tot aan de Max markering; daarna goed afdrogen.
- **Giet geen ontkalker in geëmailleerde gootstenen.**

Foutcodes


Er kunnen verschillend foutcodes worden op het scherm weergegeven. Er klinken bovendien signaaltönen.

Foutcode	Oorzaak	Hulp
Er1	Te weinig water	Water bijvullen en kort op de toets  tikken, om de bereiding voort te zetten.
Er2	Apparaat te warm	Neem het apparaat uit en laat het afkoelen.

Wenn das Problem nicht mithilfe der Tabelle gelöst werden konnte, unseren Kundendienst kontaktieren. Die Kontaktdaten befinden sich im Anhang der Anleitung.

Afval weggooien



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

Garantieverklaring

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

Sous Vide Stick



Estimado Cliente,

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

Conexión a la red

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

Elementos componentes

1. Pantalla superior
2. Pantalla inferior
3. Botón de conexión 
4. Botón de ajustes 
5. +/- botones
6. Luz indicadora de conexión
7. Cable eléctrico con clavija
8. Tapa protectora del ventilador
9. Cubierta de acero inoxidable con componente calefactor inteligente
10. Señal del nivel de llenado MIN
11. Señal del nivel de llenado MAX
12. Revestimiento de silicona
13. Base de la unidad
14. Abrazadera de fijación

Instrucciones importantes de seguridad

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

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

- El aparato se debe utilizar solo en una cazuela apropiada con una profundidad mínima de 15 cm.
- Antes de extraer el aparato de la olla, desconéctelo de la toma de corriente.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo. Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección

Limpieza y mantenimiento.

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

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

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

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

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

la pared, nunca tirar del cable de alimentación.

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

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

- No mueva el aparato ni la cazuela hasta que se hayan enfriado por completo.
- Este aparato puede estar en funcionamiento máximo 99 horas ininterrumpidamente. Después, se debe dejar enfriar mínimo 2 horas.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

Cocción al vacío

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

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

temperaturas inferiores a 3°C.

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

Antes de la primera utilización

Retire los adhesivos y todo el material de embalaje, y limpie el aparato siguiendo las instrucciones del apartado *Limpieza y mantenimiento*.

Funcionamiento

Preparación de la cazuela

- Elija la cazuela apropiada con una profundidad mínima de 15 cm.
- Llénela de agua templada.

CONSEJO:

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

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

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

- Al llenar el agua, siempre debe respetar las señales de MIN y MAX del aparato. Con los alimentos colocados, el nivel del agua debe estar entre las señales de MIN y MAX.
- Recuerde que el nivel del agua subirá al introducir las bolsas con los alimentos. Por lo tanto, recomendamos utilizar una cantidad menor de agua y a continuación, cuando sea necesario, añadir más agua hasta el nivel MAX después de introducir las bolsas al vacío en la cazuela.
- El aparato no funcionará si el nivel del agua es inferior a la señal de MIN. Se oirán señales acústicas y en la pantalla se mostrará **Er1**.
- Si el nivel del agua desciende por debajo de la señal MIN durante el funcionamiento, el aparato se apagará, se oirán señales acústicas y la pantalla indicará **Er1**.
- Para evitar la pérdida excesiva de agua durante una cocción prolongada, puede cubrir la cazuela con bolas aislantes para Sous Vide.






Colocación del Sous Vide Stick


- Coloque la cazuela preparada en una superficie plana, resistente al agua y el calor.
- Utilice la abrazadera para acoplar el Sous Vide Stick al borde de la cazuela.

Añadir los alimentos que se van a cocinar

- Introduzca en la cazuela las bolsas con los alimentos envasados al vacío.
- Las bolsas tienen que estar cubiertas de agua en todo momento. Si observa una bolsa flotando en la superficie, coloque encima un peso adecuado resistente al calor.

Programar el aparato


- Conecte la clavija en una toma de corriente.
La pantalla y los botones se iluminan brevemente y suena una señal acústica. Después se iluminará el botón en  rojo.
Pulse  brevemente el botón. En la pantalla superior se muestra la temperatura actual del agua.
- Utilice los botones +/- para ajustar la temperatura de cocción en pasos de 0.1-grados (hasta un máximo de 90°C). El valor de la temperatura se puede ajustar en pequeños avances con una única pulsación; si se mantiene el botón pulsado el valor cambiará rápidamente.
- Pulse el botón ; el visualizador indicará el tiempo de cocción seleccionado por última vez: 00:01 (horas : min).
- Las horas del tiempo de cocción parpadearán. Ajuste el tiempo de cocción deseado utilizando los botones +/- (hasta 99 horas).
- Pulse de nuevo el botón  para ajustar los minutos (hasta 59).
- Inicie el proceso de cocción pulsando .

- El anillo luminoso parpadea en azul. La pantalla superior muestra la temperatura actual y la inferior la temperatura deseada.
- Tan pronto se alcance la temperatura programada, se oirán señales acústicas y el anillo luminoso estará constantemente iluminado en azul.
- Una vez transcurrido el tiempo programado sonarán señales acústicas y el aparato se parará.
- **Para interrumpir la cocción o para apagar el aparato, pulse el botón de encendido y apagado  durante más de 2 segundos.**
- Después de utilizar el aparato, desenchufe siempre el cable eléctrico de la toma de corriente; antes de vaciar el agua y limpiar el aparato, espere el tiempo suficiente hasta que el aparato se haya enfriado.

• CONSEJOS:

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

Cambio de la temperatura en Fahrenheit (°F)

Presione  el botón durante dos segundos, el indicador de temperatura se puede ajustar de °C a °F, así como a la inversa.

Tiempo de cocción**Tabla de temperaturas y tiempos de cocción**

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

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

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

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

Limpieza y mantenimiento


- Desenchufe siempre el aparato de la pared y espere hasta que se haya enfriado suficientemente antes de limpiarlo.
- Por motivos de seguridad eléctrica la base de la unidad con el componente calefactor solo se puede limpiar ligeramente con un paño húmedo.
- Si se produce el contacto con el agua, utilice un paño para secar el aparato por completo. No utilizar de nuevo hasta que esté totalmente seco.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- En caso necesario, la cubierta de acero inoxidable puede desbloquearse para facilitar la limpieza:
 - Retire hacia abajo el revestimiento de silicona de la cubierta de acero inoxidable.
 - Suelte el tornillo superior de la señal MAX.
 - Desbloquee la cubierta de acero inoxidable girándola y retírela.
 - Limpíela con agua y jabón y después séquela por completo.
- Cuando esté totalmente seco, vuelva a montar el aparato del modo siguiente:
 - Acople la cubierta de acero inoxidable a la base de la unidad y bloquéela.
 - Apriete bien el tornillo.
 - Abra el revestimiento de silicona. La abrazadera tiene que estar colocada sobre el revestimiento de silicona.
- En caso necesario descalcifique el componente calefactor (vea «Descalcificación»).

Descalcificación

- Dependiendo de la calidad del agua (contenido de cal) en su zona así como de la frecuencia con que la use, y para garantizar un funcionamiento adecuado, es necesario eliminar la cal con frecuencia de todos los aparatos domésticos termales que usan agua caliente (es decir, eliminar los residuos calizos).
- **La garantía quedará invalidada y anulada si el aparato no funciona correctamente debido a una descalcificación insuficiente.**
- Una excesiva acumulación de cal en el termocirculador indicará que debe ser descalcificado.
- Para el desincrustado se podrá usar una mezcla de vinagre.
- En una cazuela, prepare una solución de vinagre con agua fría en una proporción de 1:15 (aprox. 65 ml de esencia de vinagre por 1 l de agua).
- Introduzca el aparato con la cubierta de acero inoxidable (respetando las señales Min / Max) y póngalo en funcionamiento a 80 °C durante aprox. 30 minutos.
- Repita el proceso si fuera necesario.
- Durante la descalcificación, asegúrese de que existe suficiente ventilación y no inhale el vapor del vinagre.
- Después de descalcificarlo, introduzca el aparato hasta la señal Max en agua limpia del grifo; a continuación séquelo por completo.
- **No tire el descalcificador en un fregadero revestido de esmalte.**

Código de errores


En la pantalla se pueden mostrar distintos códigos de error. Sonidos de señales acústicas adicionales.

Código de error	Causa	Solución
Er1	Falta de agua	Añada agua y toque  brevemente el botón, para que continúe con el preparado.
Er2	Aparato demasiado caliente	Saque el aparato y déjelo enfriar.

Si no se ha solucionado el problema con la ayuda de la tabla, contacte con nuestro departamento de atención al cliente. Los datos de contacto los encontrará en el anexo de las instrucciones.

Eliminación



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

Garantía

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

Sous Vide Stick



Gentile Cliente,

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

Collegamento alla rete

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


Descrizione

1. Display superiore
2. Display inferiore
3. Interruttore 
4. Tasto delle impostazioni 
5. Tasti +/-
6. Spia luminosa principale
7. Cavo di alimentazione con spina
8. Tappo di copertura del ventilatore
9. Camicia in acciaio inossidabile con elemento riscaldante interno
10. Tacca di livello MIN
11. Tacca di livello MAX
12. Guaina in silicone
13. Unità di base
14. Staffa di fissaggio

Importanti norme di sicurezza

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

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

- Il dispositivo può essere utilizzato solo in una pentola adatta con un'altezza minima di 15 cm.
- Scollegate l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di rimuoverlo dalla pentola.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo. Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- Per evitare rischi di scosse elettriche, non lavate la parte superiore dell'apparecchio con acqua e non immergetela in acqua.
- Se la parte superiore dovesse accidentalmente cadere in acqua, scollegate immediatamente l'apparecchio dalla corrente elettrica, tirate fuori dall'acqua l'apparecchio e lasciatelo asciugare. Potrà essere riutilizzato quando si sarà asciugato completamente.
- **AVVERTENZA!** L'uso improprio del dispositivo può causare lesioni!
-  Le superfici esterne accessibili, e soprattutto

l'elemento riscaldante, si riscaldano durante l'uso e conserveranno il calore anche per un certo tempo dopo l'uso. **Avvertenza:**

c'è il pericolo di scottarsi!

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

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

di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.

- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente**
 - dopo l'uso,
 - in caso di cattivo funzionamento,
 - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione; tenete il cavo lontano dagli elementi caldi dell'apparecchio.
- Sistemate sempre la pentola su una superficie resistente al calore e all'acqua.
- Non posate l'apparecchio vicino o sopra delle superfici calde o a fiamma libera come piastre elettriche o fornelli a gas.
- Non mettete in funzione l'apparecchio sotto stipi pensili o altro perché il vapore eventualmente emesso potrebbe provocare danni.
- Quando utilizzate l'apparecchio, assicuratevi che
 - siano usati solo accessori originali;
 - l'apparecchio resti sempre sotto sorveglianza;
 - sia stata inserita acqua fresca di rubinetto (non acqua deionizzata o distillata).
- **Avvertenza:** Non usate l'apparecchio per riscaldare alimenti non sigillati.
- **Avvertenza:** Riscaldare solo alimenti impacchettati sottovuoto. Se dovesse capitare che un alimento si trovi a contatto con l'acqua, spegnete l'apparecchio, pulite e riempite di nuovo con acqua pulita.
- **Avvertenza:** Non mettete in funzione l'apparecchio senza aver inserito correttamente la sua calotta protettiva in acciaio inossidabile.
- **Avvertenza:** Aiutatevi sempre con utensili adatti per rimuovere gli alimenti cucinati. Prestate attenzione al vapore che fuoriesce e allo sgocciolio dell'acqua di condensa: **esiste il pericolo di riportare scottature.**
- Non spostate l'apparecchio o la pentola di cottura se prima non si sono completamente raffreddati.
- Il dispositivo può essere utilizzato per un massimo di 99 ore senza interruzioni. Dopodiché, deve raffreddare per almeno 2 ore.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

Cottura sous vide

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

Poiché la cottura sous vide utilizza basse temperature, i prodotti devono essere igienici e lavorati rapidamente. Dopo la cottura sottovuoto, gli alimenti vanno consumati immediatamente o raffreddati in acqua ghiacciata e poi congelati o conservati in frigorifero a una temperatura inferiore ai 3°C.

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

Preparazione al primo utilizzo

Rimuovere completamente eventuali adesivi pubblicitari e residui di imballaggio e pulire il dispositivo come descritto in *Pulizia e cura*.

Modalità d'impiego

Preparazione della pentola di cottura

- Scegli una pentola adatta con un'altezza sufficiente (almeno 15 cm).
- Riempitela di acqua calda.

CONSIGLIO:

L'uso di acqua calda ridurrà il tempo necessario per il raggiungimento della temperatura di cottura richiesta. Nota: ci potrebbero volere diversi minuti prima che il sensore integrato rilevi la temperatura effettiva dell'acqua. Se la temperatura impostata è inferiore alla temperatura dell'acqua, l'anello luminoso lampeggia, la ventola gira, ma il dispositivo non scalda e il tempo rimanente non inizia a contare.

- Per il riempimento dell'acqua, rispettate sempre i segni di MIN e di MAX riportati sull'apparecchio. Anche quando gli alimenti saranno inseriti, il livello dell'acqua deve restare sempre compreso tra i segni di MIN e di MAX.
- Tenete conto che il livello dell'acqua aumenterà quando vi immergerete i sacchetti con gli alimenti. Vi consigliamo quindi di utilizzare la quantità minima di acqua e di aggiungere altra acqua calda sino a raggiungere il livello MAX solo dopo aver inserito nella vaschetta i sacchetti sottovuoto con gli alimenti.
- Se la quantità di acqua riempita è inferiore al segno MIN, il dispositivo non funzionerà. Verranno emessi segnali acustici e sul display verrà visualizzato **Er1**.

- Se la quantità d'acqua è troppo bassa durante il funzionamento, l'apparecchio si spegne, vengono emessi dei segnali acustici e sul display viene visualizzato **Er1**.
- Per evitare un'eccessiva perdita d'acqua durante la preparazione più lunga, l'acqua può essere coperta con sfere isolanti Sous Vide.






Inserisci lo stick del sous vide


- Sistemate la pentola di cottura preparata su una superficie piana, resistente al calore e all'acqua.
- Attacca lo stick sous vide al bordo della pentola usando il morsetto.

Aggiungere alimenti da cucinare

- Inserite i sacchetti a suzione d'aria con gli alimenti da preparare nella pentola.
- I sacchetti devono essere sempre coperti d'acqua. Se le buste galleggiano sulla superficie dell'acqua, applicare un peso adatto e resistente al calore.

Programmazione dell'apparecchio

- Collegate la spina elettrica a una presa di corrente adatta.
Il display e i tasti si illuminano brevemente e viene emesso un segnale acustico. Quindi il pulsante si accende  rosso.
Premete brevemente il tasto . La temperatura attuale dell'acqua viene visualizzata nel display superiore.
- Tramite i tasti +/- regolate le nuove impostazioni di temperatura che desiderate per la cottura, con tacche di 0,1 gradi ognuna (sino a un massimo di 90°C). Le impostazioni della temperatura possono essere regolate a piccoli passi con un'unica pressione; mantenete premuto il tasto se volete avanzare rapidamente.
- Premete il tasto ; sul display è indicata la precedente impostazione oraria selezionata: 00:01 (ore : minuti).
- Ora lampeggiano le cifre per l'impostazione delle ore di cottura. Selezionate il tempo di cottura desiderato agendo sui tasti +/- (sino a 99 ore).
- Premete di nuovo il tasto  per selezionare i minuti di cottura desiderati (sino a 59).
- Date inizio al processo di cottura con una pressione sul tasto .
- L'anello luminoso lampeggia in blu. La temperatura attuale dell'acqua è mostrata nel display superiore e la temperatura target è mostrata nel display inferiore.

- Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, vengono emessi dei segnali acustici e l'anello di controllo si illumina costantemente in blu.
- Trascorso il tempo impostato, vengono emessi dei segnali acustici e l'apparecchio si spegne.
- **Per interrompere il processo di cottura o per spegnere l'apparecchio è necessario premere il pulsante di accensione/spengimento  per più di due secondi.**
- Staccate sempre la spina dalla presa di corrente elettrica dopo l'uso; lasciate all'apparecchio il tempo sufficiente per raffreddarsi prima di versare via l'acqua e pulire l'apparecchio.

- **CONSIGLIO:**

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

Modifica della temperatura in Fahrenheit (°F)

Premendo il pulsante  per due secondi è possibile impostare la visualizzazione della temperatura da °C a °F e viceversa.

Tempi di cottura**Tabella delle temperature e dei tempi di cottura**

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

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

Libri specializzati di cucina offrono una vasta gamma di ricette.

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

Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per motivi di sicurezza elettrica, l'apparecchio base con elemento riscaldante può essere pulito solo con un panno leggermente umido.
- In caso di contatto con l'acqua, asciugate l'apparecchio principale completamente. Potrà essere riutilizzato dopo che si sarà asciugato perfettamente.
- Non usate soluzioni abrasive o detergenti concentrati.
- Se necessario, la camicia in acciaio inossidabile può essere rimossa per una più facile pulizia:
 - Rimuovere la guaina in silicone dalla guaina in acciaio inossidabile verso il basso.
 - Allentare la vite sopra la marcatura MAX.
 - Sbloccare e rimuovere il carter in acciaio inox ruotandolo energicamente.
 - Pulisci la camicia in acciaio inossidabile con acqua di risciacquo e poi asciugala bene.
- Quando sarà perfettamente asciutta, rimontatela sull'apparecchio nel seguente modo:
 - Posizionare la camicia in acciaio inossidabile sul dispositivo di base e bloccarla.
 - Stringere la vite.
 - Infilare la guaina in silicone. Il morsetto deve poggiare sul

rivestimento in silicone.

- Se necessario, decalcificare l'elemento riscaldante (vedere 'Decalcificazione').


Disincrostazione dal calcare

- Secondo la qualità dell'acqua (tenore calcareo) della vostra zona nonché la loro frequenza d'utilizzazione, tutti gli apparecchi elettrodomestici termici che utilizzano acqua calda, esigono una periodica disincrostazione (eliminazione dei sedimenti calcarei) destinata a garantirne il buon funzionamento.
- **La garanzia risulterà nulla e invalida se il malfunzionamento dell'apparecchio risulta dipendere da un'insufficiente disincrostazione dal calcare.**
- Una formazione eccessiva di calcare sul tubo riscaldante indica la necessità di procedere alla disincrostazione.
- Per la disincrostazione potete utilizzare una soluzione di acqua e aceto.
- Per fare questo, mescolare l'essenza di aceto con acqua fredda in un rapporto di 1:15 (circa 65 ml di essenza di aceto per 1 l d'acqua) in una pentola.
- Immergere il dispositivo con una camicia in acciaio inossidabile (rispettare i segni min/max) e farlo funzionare a 80 °C per circa 30 min.
- Se necessario, ripetete l'operazione.
- Durante la disincrostazione, assicuratevi che il locale sia ben aerato per non inalare i vapori dell'aceto.
- Dopo la disincrostazione, inserite l'apparecchio sino al livello di Max in acqua pulita di rubinetto, dopo asciugate accuratamente.

- **Non versate mai le soluzioni disincrostanti nei lavelli smaltati.**

Codici di errore

Sul display possono essere visualizzati diversi codici di errore. Inoltre, vengono emessi segnali acustici.

Codice di errore	Causa	Soluzione
Er1	Non abbastanza acqua	Riempire l'acqua e premere brevemente il pulsante  per continuare la preparazione.
Er2	Dispositivo troppo caldo	Rimuovere il dispositivo e lasciarlo raffreddare.

Se il problema non può essere risolto con l'aiuto della tabella, contattare il nostro servizio clienti. I dettagli di contatto sono disponibili nell'appendice alle istruzioni.

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Dichiarazione di garanzia

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

Sous vide-stav

Kære kunde,

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

EI-tilslutning

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

Apparatets dele

1. Øverste display
2. Nederste display
3. Tænd/sluk knap 
4. Indstillingsknap 
5. +/- knapper
6. Hovedindikatorlys
7. Ledning med stik
8. Dæksel til cirkulator
9. Rustfri stålkappe med indvendigt varmeelement
10. MIN markering
11. MAX markering
12. Silikonebeskytter
13. Basisenhed
14. Klemme

Vigtige sikkerhedsregler

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

passende gryde med en minimumsdybde på 15 cm.

- Tag stikket ud af stikkontakten, inden du fjerner apparatet fra gryden.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring. Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må du ikke rengøre hovedenheden med vand eller nedsænke den i vand.
- Skulle hovedenheden blive

droppet i vand, skal du straks afbryde strømmen, tage hele apparatet op og lade det tørre. Det kan bruges igen, når det er helt tørt.

- **ADVARSEL!** Det kan medføre skader, hvis apparatet anvendes forkert!
-  De tilgængelige udvendige overflader og især varmeelementet bliver varme under brug og vil forblive så i et stykke tid bagefter. **Advarsel: Fare for skoldning!** Berør kun hovedenheden, og sørg for, at apparatet kun lægges på en varmebestandig, ikke-brændbar overflade.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
 - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre

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

vandet, skal du slukke, rengøre og fylde igen med rent vand.

- **Advarsel:** Brug ikke apparatet uden at have det rustfri stålrør korrekt monteret. Fjern ikke cirkulatorens beskyttelseshætte.
- **Advarsel:** Brug altid egnede redskaber til at fjerne den tilberedte mad. Pas på udslip af damp og dryp af kondenseret varmt vand: **Der er fare for skoldning!**
- Flyt ikke apparatet eller gryden, før de er helt afkølet.
- Apparatet må højst anvendes i 99 timer uden pause. Herefter skal det køle af i mindst 2 timer.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

Tilberedning i sous vide-vandbad

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

Da der ved tilberedning i sous vide-vandbad arbejdes med lave temperaturer, er hygiejne og hurtig tilberedning af madvarerne nødvendig. Efter vakuumkogningen må maden enten spises med det samme, eller afkøles i isvand og derefter dybfryses eller opbevares i

køleskab ved en temperatur under 3°C.

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

Før første brug

Evt. klistermærker og emballagerester skal fjernes fuldstændigt, og apparatet rengøres som beskrevet i afsnittet *Rengøring og vedligeholdelse*.

Betjening

Forbered gryden

- Vælg en passende gryde med en passende dybde (minimumsdybde 15 cm).
- Fyld den med varmt vand.
TIP:

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

Hvis den indstillede temperatur er lavere end vandets temperatur, blinker lysringen, og cirkulatoren drejer, men apparatet varmer ikke, og den resterende tid tælles ikke ned.

- Når du fylder med vand, skal du altid overholde MIN og MAX mærkerne på

apparatet. Med fødevaren på plads skal vandstanden være mellem MIN og MAX markeringerne.

- Husk på at vandstanden vil stige når poserne med mad kommer i. Vi anbefaler derfor at man benytter mindre vand og derefter, om nødvendigt, tilsætter mere varmt vand op til MAX markeringen efter at vakuumposerne er blevet lagt i gryden.
- Hvis vandmængden i apparatet ikke når op til markeringen MIN, kan apparatet ikke fungere. Apparatet afgiver en advarselstone, og displayet viser **Er1**.
- Hvis vandmængden mindskes under driften, slår apparatet fra, der lyder en advarselstone, og displayet viser **Er1**.
- For at undgå for stor fordampning ved langvarig tilberedning kan vandet tildækkes med sous vide-isoleringskugler.

Placér sous vide-staven i gryden

- Placer den tilberedte gryde på en plan, varme- og vandfast overflade.
- Sæt sous vide-staven fast på grydens kant med klemmen.


Placering af maden der skal tilberedes





- Placer vakuumposerne med fødevarerne i gryden.
- Poserne skal altid være dækket af vand. Hvis en pose svømmer i vandoverfladen, lægges en dertil egnet varmebestandig genstand ovenpå den.

Programmering af apparatet

- Tilslut stikket til en passende stikkontakt. Displayet og tasterne lyser kort op, og

der lyder en advarselstone. Herefter lyser tasten  rødt.

Tryk kortvarigt på . På det øverste display vises vandets aktuelle temperatur.


- Brug +/- tasterne til at indstille den ønskede tilberedningstemperatur i 0,1-graders trin (op til maks. 90°C). Temperaturindstillingerne kan justeres i små trin ved et enkelt tryk; hvis knappen holdes nede resulterer det i hurtig visning.
- Tryk på  tasten; displayet viser den sidst valgte tilberedningstid: 00:01 (timer: min).
- Tilberedningstiden i timer blinker. Indstil den nødvendige tilberedningstid ved brug af +/- tasterne (op til 99 timer).
- Tryk på  tasten igen for at indstille minutterne (op til 59).
- Start tilberedningsprocessen ved at trykke på .
- Lysringen blinker blå. På det øverste display vises vandets aktuelle temperatur, og på det nederste display vises måltemperaturen.
- Så snart den indstillede temperatur nås, lyder en række advarselstøner, og kontrolringen lyser konstant blå.
- Når den indstillede tid er forløbet, lyder en række advarselstøner, og apparatet slukker.
- **Hvis du vil afbryde tilberedningen, eller hvis du vil slukke apparatet, skal du holde tænd-/slukktasten  inde i mindst to sekunder.**
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug; lad apparatet få tilstrækkelig tid til at køle af inden vandet hældes ud og

apparatet rengøres.

• TIP:

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

Ændring af temperaturvisning til Fahrenheit (°F)

Hvis tasten  holdes inde i to sekunder, ændres temperaturvisningen fra °C til °F eller modsat.

Tilberedningstider

Tabel til temperaturer og tilberedningstider

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

Fødevarer: Tilberedningstider (afhængigt af tykkelsen)	Medium	Gennemstegt
Oksekod: 90 - 180 min <i>Filet</i> <i>Steg</i>	ca. 55 - 60°C	ca. 80 - 90°
Svinekod: 60 - 150 min	ca. 65 - 70°C	ca. 70 - 80°
Fjerkræ: 120 - 210 min <i>Andebryst</i> <i>Andet fjerkræ</i>	ca. 65°	ca. 80 - 90°
Fisk: 40 - 60 min		ca. 60°
Kartofler/Grøntsager: 60 - 180 min		ca. 85°
Bemærk: Der skal lægges særlig vægt på tilberedning af kød. Hvis du har bekymringer med hensyn til bakterier, patogener eller salmonella (f.eks. i fjerkræ), sørg for en kontinuerlig, grundig opvarmning af kødet til over 70°C. Spædbørn, gravide, syge eller ældre bør kun spise kød, hvis en kernetemperatur på over 75°C er nået.		

Rengøring og vedligehold


- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- Basisenheden med varmeelementet må af hensyn til den elektriske sikkerhed kun rengøres med en let fugtet klud..
- Ved kontakt med vand, tør apparatet grundigt af. Det må ikke bruges igen, før det er helt tørt.
- Brug ikke slibende eller skræppe rengøringsmidler.
- Den rustfri stålkappe kan efter behov tages af for at lette rengøringen:
 - Skub silikonebeskytteren ned for at tage den af den rustfri stålkappe.
 - Fjern skruen over markeringen MAX.
 - Lås den rustfri stålkappe op med en kraftig drejning, og tag den af.
 - Vask den rustfri stålkappe i opvaskevand, og tør den grundigt.
- Når apparatet er ordentligt tørt, skal det monteres igen som følger:
 - Sæt den rustfri stålkappe på basisenheden igen, og drej for at låse den på plads.
 - Skru skruen i igen.
 - Sæt silikonebeskytteren på. Klemmen skal sidde udenpå silikonebeskytteren.
- Varmeelementet afkalkes efter behov (se 'Afkalkning').

Afkalkning

- Alle husholdningsartikler med varmelegemer der opvarmer vand har, afhængigt af vandkvaliteten (kalkindholdet) i området samt hvor hyppigt kaffemaskinen benyttes, brug for at blive afkalkede (dvs. få fjernet kalkaflejringerne) regelmæssigt for at fungere optimalt.
- **Ethvert garantikrav vil være ugyldigt hvis apparatet ikke fungerer som følge af manglende afkalkning.**
- Overdreven kalkopbygning på opvarmningselementet indikerer, at afkalkningen er blevet nødvendig.
- Følgende eddikeopløsning kan benyttes til afkalkningen.
- Dertil blandes eddikesyre og koldt vand i blandingsforholdet 1:15 (ca. 65 ml eddikesyre til 1 l vand) i en skål.
- Placér apparatet med den rustfri stålkappe i blandingen (vær opmærksom på markeringen for Min/Max), og lad apparatet køre ved 80 °C i ca. 30 minutter.
- Gentag om nødvendigt proceduren.
- Sørg for tilstrækkelig ventilation under afkalkningen og undgå at indånde eddikedampene.
- Efter afkalkning nedsenk apparatet op til Max mærket i rent vand fra vandhanen; tør grundigt bagefter.
- **Hæld ikke afkalkningsopløsningen ud i emaljerede vaske.**

Fejlkoder

På displayet kan vises forskellige fejlkoder. Desuden lyder advarselstoner.


Fejlkode	Årsag	Løsning
Er1	For lidt vand	Påfyld vand, og tryk kort på tasten  for at fortsætte tilberedningen.
Er2	Apparatet er for varmt	Tag apparatet op, og lad det køle af.

Hvis problemet ikke kan løses med hjælp fra tabellen, skal du kontakte vores kundeservice. Kontaktoplysningerne finder du i tillægget til vejledningen.

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med

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

Garantierklæring

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

Sous Vide Stick

Bästa kund!

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

Anslutning till vägguttaget

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

Konstruktion

1. Övre display
2. Nedre display
3. På/av-knapp 
4. Inställningsknapp 
5. +/- knappar
6. Huvudindikatorlampa
7. Elsladd med kontakt
8. Fläktens skyddslock
9. Hölje av rostfritt stål med invändigt värmelement
10. MIN-märke
11. MAX-märke
12. Silikonhölje
13. Apparatstomme
14. Klämma för fastsättning

Viktiga säkerhetsföreskrifter

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

- minst 15 cm.
- Dra stickproppen ur uttaget innan du tar apparaten ur kokkärlet.
 - Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
 - Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas. Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
 - Undvik risken för elstöt genom att inte rengöra apparatens övre del i vatten eller doppa apparaten i vatten.
 - Om den övre delen tappas i vatten bör du genast dra stickproppen ur vägguttaget, ta ut hela apparaten och låta den torka. Den kan användas igen så snart den är fullständigt torr.
 - **VARNING!** En felaktig användning av enheten kan leda till personskador.
 -  De åtkomliga ytorna i höljet och speciellt värmeelementet blir mycket heta när apparaten är påkopplad och kommer att förbli heta en tid efter det att apparaten stängs av. **Varning: risk för skållning!** Vidrör endast den övre delen och se till att apparaten endast läggs ner på en värmebeständig, eldfast yta.
 - Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
 - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
 - i företag inom

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

mat. Om maten kommer i kontakt med vatten bör du stänga av apparaten, diska och fyll på nytt med rent vatten.

- **OBS:** Använd inte apparaten om inte fodralet av rostfritt stål är korrekt monterat. Ta inte bort fläktens skyddskåpa.
- **OBS:** Använd alltid lämpliga redskap för att ta bort den tillredda maten. Se upp för het ånga och hett droppande kondensvatten: **risk för skållning.**
- Flytta inte apparaten eller kokkärlet förrän de har svalnat helt.
- Apparaten får användas i högst 99 timmar utan paus. Därefter måste den svalna i minst 2 timmar.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

Laga mat med Sous Vide

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

Eftersom sous vide-matlagning använder låga temperaturer krävs det noggrann hygien och snabb bearbetning av produkterna. När det är vakuumbilagat måste maten antingen förtäras på en gång eller kylas i isvatten och sedan

djupfrysas eller förvaras i ett kylskåp med en temperatur på 3°C eller lägre.

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

Innan du startar apparaten för första gången

Ta bort alla reklametiketter och förpackningsrester helt och hållet och rengör apparaten enligt beskrivningen i *Rengöring och skötsel*.

Användning

Förberedelser

- Välj ett lämpligt kokkäril med tillräckligt djup (minst 15 cm).
- Fyll med varmt vatten.

TIPS:

Användningen av varmt vatten förkortar tiden innan önskad tillagningstemperatur uppnås. OBS: det kan ta flera minuter för den inbyggda sensorn att registrera den aktuella vattentemperaturen. Om den inställda temperaturen är lägre än vattnets temperatur blinkar ljusringen, fläkten roterar, men apparaten värms inte upp och den återstående tiden börjar inte räknas.

- Notera alltid MIN- och MAX-markeringarna på apparaten när du

fyller på vatten. Med maten i position måste nivån vara mellan MIN och MAX markeringarna.

- Tänka på att vattennivån stiger när du lägger i matpåsarna. Vi rekommenderar därför att du använder en mindre mängd vatten och sen, när vakuumpåsarna har lagts på kärlet, tillsätter mer varmt vatten upp till MAX-markeringen.
- Om mängden påfyllt vatten är under MIN-märket fungerar inte apparaten. Ljudsignaler hörs och **Er1** visas på displayen.
- Om vattenmängden blir för låg under driften stängs apparaten av, ljudsignaler hörs och displayen visar **Er1**.
- För att undvika alltför stor vattenförlust under längre tillredning kan vattnet täckas med Sous Vide isoleringskulator.

Använda Sous Vide Stick

- Placera kokkärlet på en jämn yta som är vatten- och värmebeständig.
- Fäst Sous Vide Stick på grytkanten med hjälp av klämman.


Lägg i den mat som ska lagas





- Placera vakuumpåsarna med mat i kokkärlet.
- Påsarna ska alltid vara täckta med vatten. Lägg på en lämplig värmebeständig vikt om påsarna flyter på vattenytan.

Programmera enheten

- Anslut stickproppen till ett lämpligt vägguttag. Displayen och knapparna tänds kort och en ljudsignal hörs. Därefter lyser


knappen  rött.

Tryck kort på knapp . Vattnets aktuella temperatur visas i den övre displayen.

- Använd +/- knapparna för att ställa in önskad koktemperatur i 0,1 graders steg (max. 90°C). Temperaturinställningen kan göras i små steg med enkla tryck; om knappen hålls intryckt resulterar det i snabb skrollning.
- Tryck på  knappen; Displayen visar koktiden som valts senast: 00:01 (h:min).
- Koktiden i timmar blinkar. Ställ in den önskade koktiden med +/- knapparna (upp till 99 timmar).
- Tryck på  knappen igen för att ställa in minuterna (upp till 59).
- Starta tillagningsprocessen genom att trycka på .
- Ljusringen blinkar blått. Vattnets aktuella temperatur visas i den övre displayen och måltemperaturen visas i den nedre displayen.
- Så snart den inställda temperaturen uppnåtts hörs ljudsignaler och kontrollringen lyser konstant blått.
- När den inställda tiden har gått ut hörs ljudsignaler och apparaten stängs av.
- **För att avbryta tillagningsprocessen eller för att stänga av apparaten måste På/Av-knappen  hållas intryckt i mer än två sekunder.**
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget efter användning; ge apparaten tillräcklig tid att svalna innan vattnet hålls ut och apparaten rengörs.

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

Ändra temperaturen till Fahrenheit (°F)

Om knappen  trycks in i två sekunder kan temperaturvisningen ställas in från °C till °F och vice versa.

Tillagningstider**Tabell för temperaturer och tillagningstider**

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

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

Anm.: Var speciellt aktsam när du handskas med mat. Om du är osäker vad gäller bakterier, patogener eller salmonella (t ex i fjäderfä), bör du se till att hetta upp köttet kontinuerligt och noga till en temperatur över 70°C.

Småbarn, gravida kvinnor, sjuka eller äldre personer bör endast äta kött vars inre temperatur överskridit 75°C.

Skötsel och rengöring


- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- Av säkerhetsskäl får apparatstommen med värmeelement endast torkas av med en lätt fuktad trasa.
- Om huvudenheten kommer i kontakt med vatten bör den torkas noga. Den får inte användas igen innan den är helt torr.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringsmedel.
- Vid behov kan det rostfria stålhöljet tas bort för enklare rengöring:
 - Ta bort silikonhöljet från det rostfria stålhöljet nedåt.
 - Lossa skruven ovanför MAX-markeringen.
 - Lås upp och ta bort det rostfria stålhöljet genom att vrida det kraftigt.
 - Rengör det rostfria stålhöljet under kranvatten och torka det därefter ordentligt.
- När det är helt torrt, monterar du det på apparaten enligt följande:
 - Sätt på det rostfria stålhöljet på apparatstommen och lås det.
 - Dra åt skruven.
 - Skjut på silikonhöljet. Klämman måste vila på silikonhöljet.
- Avkalka värmeelementet vid behov (se "Avkalkning").

Avkalkning

- Beroende på vattenkvaliteten (kalkinnehållet) på din hemort samt på apparatens användningstäthet, behöver alla apparater som används med varmt vatten avkalkas (dvs. kalkavlagringar avlägsnas) regelbundet för att fungera ordentligt.
- **Garantikrav kan inte godkännas om apparaten inte fungerar på grund av otillräcklig avkalkning.**
- Stora kalkavlagringar på värmeröret indikerar att avkalkning bör göras.
- För avkalkning kan följande ättiksblandning användas.
- För att göra detta, blanda vinägeressens med kallt vatten i förhållandet 1:15 (ca 65 ml vinägeressens per 1 l vatten) i en kastrull.
- Sänk ner apparaten med det rostfria stålhöljet (beakta min/max-markeringarna) och använd den i ca 30 min vid 80 °C.
- Upprepa proceduren vid behov.
- Under avkalkningen bör du vädra tillräckligt och inte andas in ättiksångorna.
- Efter avkalkningen sätter du apparaten till MAX-markeringen i rent kranvatten; Torka torr efteråt.
- **Håll inte ut avkalkningsmedlet i emaljerade tvättställen.**

Felkoder

Olika felkoder kan visas i displayen. Dessutom hörs ljudsignaler.

Felkod	Orsak	Åtgärd
Er1	För lite vatten	Fyll på vatten och tryck kort på knappen  för att fortsätta tillredningen.
Er2	Apparaten är för varm	Ta upp apparaten ur vattnet och låt den svalna.

Om problemet inte kunde lösas med hjälp av tabellen, kontakta vår kundtjänst. Kontaktuppgifterna finns i bilagan till instruktionerna.

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Garanti i Sverige och Finland

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

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Sous Vide Stick



Hyvä Asiakas,

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

Verkkoliitäntä

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

Osat

1. Ylempi näyttö
2. Alempi näyttö
3. Käynnistyspainike 
4. Asetuspainike 
5. Painikkeet +/-
6. Päämerkkivalo
7. Liitäntäjohto ja pistotulppa
8. Tuulettimen suojus
9. Ruostumaton teräskuori, jonka sisällä on lämmityselementti
10. Enimmäistäyttötason merkki MIN
11. Vähimmäistäyttötason merkki MAX
12. Silikonikuori
13. Peruslaite
14. Kiinnitin

Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

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

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

- **Varoitus:** Poista kypsennetty ruoka aina sopivilla keittövälineillä. Varo höyryä ja kuumaa kondenssivettä: **palovammojen vaara.**
- Älä siirrä laitetta tai kattilaa ennen kuin ne ovat jäähtyneet täysin.
- Laitetta saa käyttää enintään 99 tuntia ilman taukoja. Sen jälkeen sen on annettava jäähtyä vähintään 2 tuntia.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

Tyhjiökypsennys

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

Koska tyhjiökypsennyksessä toimitaan alhaisilla lämpötiloilla, hygieniasta huolehtiminen ja tuotteiden nopea käsittely on tärkeää. Vakuumikypsennyksen jälkeen ruoka täytyy joko nauttia välittömästi tai jäähdyttää jäävedessä ja sitten pakastaa tai laittaa jääkaappiin alle 3°C lämpötilaan.

Tyhjiökypsennyksen saa käyttää vain korkealaatuisia vakuumpusseja, jotka soveltuvat sekä pakastamiseen että kuumentamiseen. Suosittelemme sen vuoksi SEVERIN-vakuumpussien käyttöä

(saatavilla liikkeistä tai osoitteesta <http://www.severin.de> kohdasta "Service / Ersatzteile").

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Poista mahdolliset mainostarrat ja pakkausjänteet ja puhdistu laite kohdassa *Puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.

Käyttö

Kattilan valmistelu

- Valitse sopiva kattila, joka on riittävän korkea (vähintään 15 cm).
 - Täytä se lämpimällä vedellä.
- VINKKI:

Lämpimän veden käyttö lyhentää kypsennysajan saavuttamiseen kuluvaa aikaa. Huomaa: Saattaa kestää usea minuutti ennen kuin sisäänrakennettu anturi rekisteröi senhetkisen vesilämpötilan. Jos asetettu lämpötila on veden lämpötilaa alhaisempi, valorengas vilkkuu, tuuletin pyörii, mutta laite ei kuumenna ja jäljellä olevan käyntiajan laskenta ei ala.

- Huomioi vettä lisättäessä aina laitteessa olevat MIN- ja MAX-merkinnät. Kun ruoka on paikallaan, veden pinnan tason täytyy olla MIN- ja MAX-merkintöjen välillä.
- Pidä mielessä, että veden pinnan taso nousee, kun lisää vakuumpakkaukset. Suosittelemme sen vuoksi pienemmän vesimäärän käyttämistä ja tarvittaessa lämpimän veden lisäämistä MAX-merkkiin saakka sitten, kun

- vakuumpakkaukset on laitettu säiliöön.
- Jos täytetty vesimäärä alittaa MIN-merkin, laite ei toimi. Kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy **Er1**.
 - Jos vesimäärä laskee käytön aikana liian alhaiseksi, laite kytkeytyy pois päältä, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy **Er1**.
 - Jotta pitkäkestoisen ruoanlaiton aikana vältetään liian suuri vesihävikki, voidaan vesi peittää Sous Vide -eristyspaloilla.



Sous Vide Stick -laitteen asettaminen





- Laita valmisteltu kattila tasaiselle, lämpöä ja vettä hylkivälle alustalle.
- Kiinnitä Sous Vide Stick kiinnittimillä kattilan reunaan.

Kypsennettävän ruoan lisääminen

- Sijoita ruokaa sisältävät vakuumpakkaukset kattilaan.
- Pussin on oltava aina veden peitossa. Jos pussi kelluu veden pinnalla, aseta sopiva lämmönkestävä paino sen päälle.

Laitteen ohjelmointi


- Kiinnitä pistotulppa maadoitettuun pistorasiaan. Näyttö ja painikkeet syttyvät hetkeksi ja kuuluu äänimerkki. Sen jälkeen painike  palaa punaisena. Napauta  -painiketta lyhyesti. Ylemmässä näytössä näkyy sen hetkinen veden lämpötila.
- Aseta haluamasi kypsennyslämpötila painikkeilla +/- 0,1-asteen askelin (maks. 90°C). Lämpötila-asetuksia voidaan säätää pienin askelin yksittäisellä painalluksella; painikkeen pitäminen

- painettuna aikaansaa lämpötilojen nopean vaihtumisen näytöllä.
- Paina painiketta ; näytölle tulee viimeksi valittu kypsennysaika: 00:01 (h : min).
 - Kypsennysajan tunnit vilkkuvat. Aseta haluamasi kypsennysaika painikkeilla +/- (enintään 99 tuntia).
 - Paina painiketta  uudelleen minuuttien asettamiseksi (enintään 59).
 - Käynnistä kypsennys painamalla .
 - Valorengas vilkkuu sinisenä. Ylemmässä näytössä näkyy sen hetkinen veden lämpötila ja alemmassa näytössä tavoitelämpötila.
 - Kun asetettu lämpötila saavutetaan, kuuluu äänimerkki ja merkkirengas palaa jatkuvasti sinisenä.
 - Asetetun ajan kuluttua kuuluu äänimerkki ja laite kytkeytyy pois päältä.
 - **Kun kypsennys halutaan keskeyttää tai laite kytkeä pois päältä, on päälle/pois-painiketta  painettava yli kahden sekunnin ajan.**
 - Irrota aina pistotulppa seinäpistorasiasta käytön jälkeen; anna laitteen jäähtyä riittävän pitkään ennen veden kaatamista pois ja laitteen puhdistamista.

VINKKI:

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

Lämpötilan vaihtaminen Fahrenheit-asteisiin (°F)

Kun painiketta  painetaan kahden sekunnin ajan, lämpötilan näyttö voidaan vaihtaa °C-asteista °F-asteisiin ja päinvastoin.

Kypsennysajat**Lämpötila- ja kypsennysaikataulukko**

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

Ruoka: Kypsennysaika (paksuudesta riippuen)	Puolikypsä	Kypsä
Naudanliha: 90 - 180 min		
<i>Filee</i>	ca. 55 - 60°C	
<i>Paisti</i>		ca. 80 - 90°
Sianliha: 60 - 150 min	ca. 65 - 70°C	ca. 70 - 80°
Linnunliha: 120 - 210 min		
<i>Ankan rinta</i>	ca. 65°	
<i>Muu linnunliha</i>		ca. 80 - 90°
Kalan: 40 - 60 min		ca. 60°
Perunat/ Kasvisten: 60 - 180 min		ca. 85°

Huomaa: Lihan käsittely vaatii erityistä huomiota. Jos olet huolissasi bakteereista, taudinaiheuttajista tai salmonellasta (esim. kananlihassa), varmista, että liha kypsennetään yhtäjaksoisesti kunnolla yli 70°C lämpötilassa. Lapset, raskaana olevat naiset, sairaat tai vanhukset saavat syödä lihaa vain, jos sen sisus on saavuttanut yli 75°C lämpötilan.

Puhdistus ja hoito


- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Peruslaitteen lämmityselementteineen saa sähköturvallisuuksystä puhdistaa vain kevyesti kostutetulla pyyhkeellä.
- Jos pääyksikkö joutuu kosketuksiin veden kanssa, pyyhi se täysin kuivaksi. Sitä ei saa käyttää ennen kuin se on kuivunut täysin.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
- Ruostumattoman teräskuoren voi tarvittaessa irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.
 - Ota silikonikuori alaspäin pois ruostumattomasta teräskuoresta.
 - Avaa MAX-merkin yläpuolella oleva ruuvi.
 - Vapauta ruostumaton teräskuori kiertämällä sitä voimakkaasti ja ota pois.
 - Puhdista ruostumaton teräskuori huuhtelemalla sitä vedellä ja kuivaa se huolellisesti.
- Kun teräsvaippa on täysin kuiva, koko laite seuraavasti:
 - Aseta ruostumaton teräskuori peruslaitteen päälle ja lukitse se.
 - Kierrä ruuvi kiinni.
 - Työnnä silikonikuori päälle. Kiinnittimen on oltava silikonikuoren päällä.
- Poista kalkki tarvittaessa lämmityselementistä (katso ”Kalkinpoisto”).

Kalkin poisto

- Kaikista kuumaa vettä käyttävistä kodinkoneista on aika ajoin poistettava kalkkisakkautumat, jotta laitteen toiminta ei kärsi. Toimenpiteen toistotiheys riippuu veden laadusta (kalkkipitoisuus), sekä siitä, kuinka usein laitetta käytetään.
- **Kaikki takuut raukeavat, jos laitteeseen tulee vika riittämättömän kalkinpoiston vuoksi.**
- Liiallinen kalkkikiven kertyminen lämmitysputkeen ilmaisee, että täytyy suorittaa kalkinpoisto.
- Toimenpiteen voi suorittaa etikkaliuoksella.
- Sekoita tätä varten kattilassa etikkaesanssia kylmään veteen sekoitussuhteella 1:15 (n. 65 ml etikkaesanssia 1 litraan vettä).
- Upota laite ruostumattoman teräskuoren kanssa (huomioi Min-/Max-merkit) veteen ja käytä 80 °C:ssa n. 30 minuuttia.
- Toista toimenpide tarpeen vaatiessa.
- Älä hengitä kalkinpoiston aikana syntyviä etikkahöyryjä ja varmista riittävä tuuletus.
- Lisää laitteeseen kalkinpoiston jälkeen puhdasta hanavettä Max-merkkiin saakka; kuivaa perusteellisesti käytön jälkeen.
- **Älä kaada kalkinpoistoainetta emaloituihin astianpesuaitaisiin.**

Vikakoodit

Näytössä voidaan näyttää erilaisia vikakoodeja. Lisäksi kuuluu äänimerkkejä.

Vikakoodi	Syy	Korjauskeino
Er1	Liian vähän vettä	Lisää vettä ja napauta  -painiketta lyhyesti ruoanvalmistuksen jatkamiseksi.
Er2	Laite on liian lämmin	Ota laite pois ja anna sen jäähtyä.

Jos ongelmaa ei voida ratkaista taulukon avulla, ota yhteyttä asiakaspalveluumme. Yhteystiedot ovat ohjekirjan liitteessä.

Jätehuolto



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

Takuu

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

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:
AV-Komponentti Oy
(Puh) 09-8678020
info@avkomponentti.fi
www.avkomponentti.fi

Sous Vide Stick



Caro(a) Cliente,

Leia atentamente as instruções antes de usar o aparelho e guarde-as para consulta futura. O aparelho deve apenas ser utilizado por pessoas que estejam familiarizadas com as instruções de segurança.

Conexão


Este aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada de corrente com ligação a terra, instalada de acordo com as normas em vigor. A tensão da rede deve corresponder à tensão especificada na placa de identificação do aparelho. O aparelho está em conformidade com as diretivas que são vinculativas para a marcação CE.

Descrição do aparelho

1. Visor superior
2. Visor inferior
3. Botão Ligar/Desligar 
4. Botão Definições 
5. Botões +/-
6. Luzes indicadoras
7. Cabo de ligação
8. Tapa da ventoinha
9. Revestimento de aço inoxidável com elemento de aquecimento interno
10. Marcação MIN
11. Marcação MAX
12. Bainha de silicone
13. Base do aparelho
14. Grampo de fixação

Instruções de segurança

- Para evitar riscos e cumprir com os regulamentos de segurança, as reparações no aparelho ou no seu cabo de electricidade só devem ser levadas a cabo pelo nosso serviço ao cliente. Portanto, em caso de reparação, deve contactar o nosso serviço de apoio ao cliente por telefone ou e-mail (ver anexo).
- Antes de iniciar o aparelho, verifique se falta algo no seu corpo ou algum acessório que possa comprometer a segurança do mesmo. Por exemplo, se o aparelho sofreu o impacto de uma queda, pode haver danos que não consiga ver a partir do exterior. Nestes casos, não utilize o dispositivo.

- O aparelho apenas deve ser utilizado numa panela adequada com uma altura mínima de 15 cm.
- Antes de retirar o aparelho da panela, desligue-o da corrente.
- O aparelho não deve ser operado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- Antes de cada limpeza, desligue sempre o cabo eléctrico da tomada e deixe o aparelho arrefecer. Informações mais detalhadas sobre a limpeza podem ser encontradas na secção “*Limpeza e cuidados*”.
- Por motivos de segurança eléctrica, não mergulhe a parte superior do aparelho em líquidos e não o limpe debaixo de água corrente.
- Se a parte superior do aparelho cair na água, desligue imediatamente o aparelho da tomada, retire-o e seque-o. Pode ser usado novamente depois de completamente seco.
- **AVISO!** A utilização incorreta pode resultar em ferimentos.
-  As superfícies palpáveis e especialmente o elemento de aquecimento ficam quentes durante e após o funcionamento, risco de queimaduras! Portanto, toque apenas na parte superior da unidade e não coloque a unidade em superfícies inflamáveis!
- O dispositivo destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, por ex.
 - cozinhas para

colaboradores em lojas, escritórios e outras áreas comerciais,

- em empresas agrícolas;
- por clientes em hotéis, motéis e outros alojamentos,
- em pensões.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou experiência e/ou conhecimentos insuficientes, caso sejam supervisionadas ou caso tenham recebido instruções adequadas em relação ao uso seguro do aparelho, compreendendo os perigos associados.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção

do utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão. Crianças menores de 8 anos de idade devem ser mantidas longe do aparelho e do respetivo cabo elétrico.

- Manter as crianças afastadas do material de embalagem. Existe o perigo de asfixia!
- **Não deixe o cabo eléctrico pendurado.**
 - depois de cada uso,
 - no caso de ocorrer alguma avaria durante a operação,
 - em caso de falhas durante o funcionamento.
- Não retirar a ficha de alimentação da tomada puxando pelo cabo de ligação, mas segurando-a.
- O cabo elétrico não deve tocar nas partes quentes do aparelho.
- Colocar a panela sobre uma superfície plana, à prova de água, resistente ao calor.
- Não colocar o aparelho sobre superfícies quentes (por exemplo, tampas de fogão ou similares) nem perto de chamas de gás abertas.
- Não utilizar o aparelho sob mobiliário sensível (por exemplo, armários de parede ou similares), uma vez que o vapor pode subir.
- Utilizar o aparelho
 - apenas com acessórios originais,

- sob supervisão e
- com água pura da torneira (sem água desionizada nem destilada).
- Não utilizar o aparelho para aquecer pratos abertos!
- Aquecer os alimentos apenas quando embalados a vácuo! Se os alimentos entrarem na água, desligar o aparelho, limpar e enchê-lo com água nova.
- **Atenção!** O aparelho apenas deve ser utilizado com o revestimento de aço inoxidável colocada. A tampa de cobertura do ventilador não deve ser removida.
- Utilizar utensílios adequados ao retirar os alimentos preparados. Prestar atenção ao vapor ascendente e à água de condensação gotejante. **Perigo de queimadura!**
- Transportar o aparelho com a panela apenas quando tiver arrefecido.
- O aparelho pode ser utilizado durante um máximo de 99 horas sem pausa. Deve então arrefecer durante pelo menos 2 horas.
- Se o aparelho for operado incorretamente ou para um fim que não o recomendado, nenhuma responsabilidade será assumida por qualquer dano que possa ocorrer.

Cozinha Sous Vide

Na cozinha Sous Vide, os alimentos são cozinhados num saco de vácuo a baixa temperatura em banho maria. A temperatura ideal de cozedura situa-se entre 55 ° e 65 °C. Os alimentos são pasteurizados a uma temperatura central de 62° C. Aquecendo os alimentos de forma homogênea, obtém-se uma consistência perfeita do produto de cozinha completo e preservam-se os sucos e sabores.

Uma vez que a cozedura sous vide é feita a baixas temperaturas, é necessário higiene e processamento rápido dos produtos. Após a preparação, os alimentos devem ser consumidos imediatamente ou arrefecidos em água gelada e depois congelados ou armazenados no frigorífico abaixo dos 3 °C.

Utilizar apenas sacos de vácuo de alta qualidade para aspirar os alimentos, que podem ser tanto congelados como aquecidos. Por conseguinte, recomendamos a utilização de sacos de alumínio SEVERIN (disponíveis em lojas ou em sob o subitem "Assistência/peças sobresselentes").

Antes da primeira utilização

Remover completamente quaisquer autocolantes publicitários e resíduos de embalagens e limpar o aparelho tal como descrito em *Limpeza e manutenção*.

Utilização

Preparar a panela

- Seleccionar uma panela adequada com altura suficiente (pelo menos 15 cm).
 - Encher com água quente.
- Sugestão!

Ao utilizar água quente, a temperatura de cozedura pretendida é atingida mais rapidamente. Pode então demorar alguns minutos para o controlador de temperatura se ajustar à temperatura da água.

Se a temperatura definida for inferior à temperatura da água, o anel luminoso pisca, o ventilador gira, mas o aparelho não aquece e o tempo restante não começa a contar.

- Ao encher, as marcações MIN e MAX no aparelho devem ser observadas. O nível da água deve ficar entre as marcas MIN e MAX com os alimentos inseridos. -
- Tenha em atenção que o nível da água ainda sobe depois de os alimentos terem sido colocados. Portanto, encher primeiro com menos água e, se necessário, completar com água quente até à marca MAX após a adição dos alimentos.
- Se a quantidade de água cheia estiver abaixo da marca MIN, o aparelho não funciona. É emitido um sinal sonoro e **Er1** aparece no visor.
- Se a quantidade de água se tornar demasiado baixa durante o funcionamento, a unidade desliga-se, emite um sinal sonoro e aparece **Er1** no visor.

- Para evitar demasiada perda de água durante a cozedura prolongada, a água pode ser coberta com esferas de isolamento sous vide.



Colocar o Sous Vide Stick





- Colocar a panela cheia sobre uma superfície plana, à prova de água, resistente ao calor.
- Fixar o Sous Vide Stick à borda da panela, utilizando a pinça.

Inserir alimentos a cozinhar

- Colocar os sacos com os alimentos preparados e embalados a vácuo na panela.
- Os sacos devem ser sempre cobertos com água. Se os sacos flutuarem sobre a superfície da água, colocar sobre eles um peso resistente ao calor.

Programar o aparelho

- Inserir a ficha de alimentação numa tomada ligada à terra.
O visor e os botões iluminam-se brevemente e soa um sinal sonoro. Então o botão  acende-se em cor vermelha. O aparelho encontra-se em modo de espera.
Toque brevemente no  botão. O visor superior mostra a temperatura atual da água.
- Ajustar a temperatura de cozedura pretendida (até um máximo de 90 °C) utilizando os botões +/- em incrementos de 0,1. Premindo brevemente o botão altera a temperatura em incrementos individuais; premir o botão durante muito tempo permite uma evolução rápida.

- Premir o botão  e o visor mostra o último tempo de cozedura introduzido: 00:01 (h: min).
- O tempo de cozedura em horas pisca. Definir o tempo de cozedura pretendido com os botões +/- (até 99 horas).
- Premir novamente o botão , para definir os minutos (até 59 minutos).
- Iniciar o processo de cozedura com o botão .
- O anel luminoso pisca a azul. O visor superior mostra a temperatura atual da água e o visor inferior mostra a temperatura alvo.
- Assim que a temperatura definida é atingida, dois sinais sonoros soam e o anel de controlo acende-se constantemente em cor azul. A partir de agora, o tempo definido corre e o tempo restante é mostrado no visor.
- Depois de decorrido o tempo definido, soa um sinal sonoro e a unidade desliga-se. Os sacos podem ser retirados e os alimentos processados posteriormente.
- **Para interromper o processo de cozedura ou para desligar o aparelho, o botão de ligar/desligar  deve ser premido durante mais de dois segundos.**
- Após a utilização, desligar o aparelho da tomada, deixá-lo arrefecer, despejar a água e limpar o aparelho.

- **Sugestão!**

Podem formar-se turbilhões na água durante a preparação. Isto é inofensivo, mas pode ser interrompido com um breve mergulho de uma colher de pau.

Conversão da temperatura para Fahrenheit (°F)


Se o botão  for premido durante dois segundos, a visualização da temperatura pode ser definida de °C para °F e vice-versa.

Tabela de cozedura

Tabela de temperatura e tempo de cozedura

O tempo de cozedura conta a partir do momento em que a temperatura pretendida é atingida.

Para criar aromas de assado, tostar a carne brevemente e a quente na frigideira depois da cozedura sous vide.

Várias receitas podem ser encontradas em livros de cozinha especializados.

Tipo de alimento: Tempo de preparação em função da espessura	Mal passado	Bem passado (cozinhado)
Carne vermelha: 90 - 180 min		
<i>Lombo</i>	ca. 55 - 60°C	
<i>Assado</i>		ca. 80 - 90°
Carne de porco: 60 - 150 min	aprox. 65- 70 °C	aprox. 70 - 80 °C
Aves de capoeira: 120 - 210 min		
<i>Peito de pato</i>	aprox. 65°	
<i>Outras aves de capoeira</i>		ca. 80 - 90°
Peixe: 40 - 60 min		aprox. 60°
Batatas/vegetais: 60 - 180 min		aprox. 85°
<p>Tenha em atenção a higiene no processamento da carne! Se ainda tiver preocupações com germes, agentes patogénicos ou salmonelas (por exemplo, com aves de capoeira), certifique-se de que a carne é aquecida a mais de 70 °C durante todo o processo. Crianças pequenas, mulheres grávidas, doentes ou idosos só devem comer carne que tenha ultrapassado a temperatura central de 75°.</p>		

Limpeza e manutenção


- Antes de limpar, deve retirar a ficha de alimentação e deixar que o aparelho arrefeça.
- Por motivos de segurança elétrica, o aparelho básico com elemento de aquecimento apenas pode ser limpo com um pano ligeiramente humedecido.
- Se o aparelho básico mergulhar em água, deve ser bem seco. Pode ser usado novamente depois de completamente seco.
- Não utilizar produtos de limpeza agressivos e abrasivos.
- Se necessário, o revestimento de aço inoxidável pode ser removido para facilitar a limpeza:
 - Remover a bainha de silicone para baixo da bainha de aço inoxidável.
 - Desapertar o parafuso acima da marca MAX.
 - Desbloquear e retirar o revestimento de aço inoxidável, rodando-o com firmeza.
 - Limpar o revestimento de aço inoxidável com água de enxaguamento e secar bem depois.
- Após a secagem, voltar a montar o aparelho:
 - Colocar o revestimento de aço inoxidável no aparelho básico e bloqueá-lo na posição correta.
 - Apertar o parafuso.
 - Empurrar a bainha de silicone. A pinça deve repousar sobre a bainha de silicone.
- Descalcificar o elemento de aquecimento, se necessário (ver “Descalcificação”).

Remoção de depósitos de calcário

- Todos os aparelhos de água quente devem ser descalcificados em função do teor de calcário da água e da frequência de utilização, para que o bom funcionamento do aparelho não fique prejudicado.
- **A garantia não cobre defeitos causados pela falta de manutenção do calcário.**
 - Se o elemento de aquecimento estiver completamente calcificado, este é um sinal seguro de que o aparelho precisa de ser descalcificado.
 - O vinagre é adequado para descalcificação.
 - Para tal, misturar essência de vinagre com água fria numa panela numa proporção de 1:15 (aproximadamente 65 ml de essência de vinagre por 1 l de água).
 - Mergulhar o aparelho com revestimento de aço inoxidável (ter em atenção às marcações min/max) e operar a 80 °C durante aprox. 30 min.
 - Repetir o procedimento de descalcificação, se necessário.
 - Assegurar uma ventilação adequada durante a descalcificação e não inalar o vapor de vinagre.
 - Após a descalcificação, mergulhar o aparelho em água da torneira até à marca Max. Depois secar completamente.
 - **Não deitar agente desincrustante em bacias de drenagem esmaltadas.**

Códigos de erro

Vários códigos de erro podem ser mostrados no visor. Além disso, soam sinais sonoros.

Código de erro	Causa	Solução
Er1	Muito pouca água	Encher novamente com água e tocar brevemente no botão  , para continuar a preparação.
Er2	Aparelho demasiado quente	Retirar o aparelho e deixá-lo arrefecer.

Se o problema não puder ser resolvido com a ajuda da tabela, contacte o nosso serviço ao cliente. Os dados de contacto podem ser encontrados no anexo do manual.

Eliminação



Os aparelhos marcados com este símbolo devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos, já que contêm materiais valiosos que podem ser reciclados. A eliminação adequada protege o ambiente e a saúde humana. As suas autoridades locais ou o revendedor podem facultar-lhe informações sobre o assunto.

Garantia

Nas seguintes condições, os direitos de garantia obrigatórios perante o vendedor e eventuais garantias permanecem intactos. Caso necessite de usufruir da sua garantia, contacte o comerciante diretamente.

Além disso, a SEVERIN concede uma garantia de 2 anos com efeito a partir da data da compra do produto. Neste período, resolveremos qualquer defeito de fabrico ou de material que prejudique significativamente o funcionamento do aparelho. Quaisquer outras reivindicações serão rejeitadas. Excluídos da garantia

estão: Danos causados devido à não observância das instruções de uso, manuseio inadequado ou desgaste normal, bem como peças facilmente quebráveis, como, por exemplo, vidro, plástico ou lâmpadas. A garantia expira em caso de intervenção de agências não autorizadas pela SEVERIN. Se for necessária uma reparação, entre em contacto com o nosso atendimento ao cliente por telefone ou por e-mail. Os detalhes de contacto estão anexados a este manual.

Urządzenie do sous vide



Szanowni Klienci!

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

Podłączenie do sieci zasilającej

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

Zestaw

1. Górny wyświetlacz
2. Dolny wyświetlacz
3. Włącznik 
4. Przycisk ustawień 
5. Przyciski +/-
6. Główny wskaźnik świetlny
7. Przewód zasilający z wtyczką
8. Pokrywa wentylatora
9. Osłona ze stali nierdzewnej z wewnętrznym elementem grzewczym
10. Znacznik minimalnego poziomu wypełnienia MIN
11. Znacznik maksymalnego poziomu wypełnienia MAX
12. Powłoka silikonowa
13. Urządzenie podstawowe

14. Zacisk mocujący


Instrukcja bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8 lat.

- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
 - po zakończeniu pracy;
 - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
 - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Przewód zasilający nie powinien zwiisać swobodnie i należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
- Garnek należy stawiać wyłącznie na równej powierzchni, odpornej na wodę i wysoką temperaturę.
- Nie stawiać urządzenia przy otwartym ogniu ani w pobliżu gorących powierzchni, jak np. kuchenki czy piecyki.
- Nie używać urządzenia pod szafkami naściennymi itd., które mogłyby ulec uszkodzeniu w wyniku kontaktu z parą wydzielającą się w trakcie pracy urządzenia.
- Korzystając z urządzenia należy pamiętać, aby:
 - używać tylko oryginalnych akcesoriów;
 - urządzenie było pod nadzorem przez cały czas pracy;
 - napełnić garnek czystą wodą z kranu (nie dejonizowaną ani destylowaną).
- **Ostrzeżenie:** Nie używać urządzenia do podgrzewania niezamkniętych produktów.
- **Ostrzeżenie:** Podgrzewać wyłącznie produkty zapakowane próżniowo. Jeżeli do wody przedostanie się produkt, wyłączyć, wyczyścić i ponownie napełnić czystą wodą.
- **Ostrzeżenie:** Nie włączać urządzenia bez prawidłowo założonej osłony ze stali nierdzewnej. Nie zdejmować nasadki ochronnej na wentylator.
- **Ostrzeżenie:** Do wyjmowania przyrządzonych produktów zawsze używać odpowiednich przyborów. Uważać na wylatującą parę oraz gorące skropliny. **Niebezpieczeństwo oparzenia.**
- Nie przestawiać urządzenia ani garnka, dopóki całkowicie nie ostygną.
- Urządzenie może być eksploatowane przez maksymalnie 99 godzin bez przerwy. Następnie należy je chłodzić przez co najmniej 2 godziny.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.

Gotowanie próżniowe metodą *sous vide*

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

Ponieważ gotowanie metodą *sous vide* odbywa się w niskich temperaturach, wymagana jest higiena i szybka obróbka produktów. Po ugotowaniu w próżni żywność należy od razu spożyć albo zanurzyć w lodowatej wodzie, po czym zamrozić, lub ewentualnie wstawić do lodówki w temperaturze 3°C.

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

Przed pierwszym użyciem

Całkowicie usunąć naklejki reklamowe i pozostałości opakowania oraz wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i pielęgnacja*.

Obsługa

Przygotowanie garnka

- Wybrać odpowiedni garnek o głębokości co najmniej 15 cm.
 - Napelnić ciepłą wodą.
- WSKAZÓWKA:**

Użycie ciepłej wody pozwala skrócić czas potrzebny do osiągnięcia wymaganej temperatury gotowania. Wskazówka: wbudowany czujnik temperatury może potrzebować kilku minut do prawidłowego odczytania aktualnej temperatury wody. Jeżeli ustawiona temperatura jest niższa niż temperatura wody, pierścień świetlny miga, wentylator obraca się, ale urządzenie nie grzeje i nie rozpoczyna się odliczanie pozostałego czasu.

- Napelniając garnek wodą zawsze zwracać uwagę na oznaczenia MIN i MAX na urządzeniu. Po włożeniu produktu przeznaczanego do gotowania, poziom wody musi mieścić się pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX.
- Należy uwzględnić fakt, że poziom wody podniesie się po włożeniu torebek z żywnością. Dlatego zaleca się najpierw wlać nieco mniej wody i dopiero później, po włożeniu torebek z żywnością, dolać w razie potrzeby nieco wody, tak aby jej poziom nie przekroczył oznaczenia MAX.
- Jeżeli ilość wlanej wody jest poniżej oznaczenia MIN, urządzenie nie działa. Rozlegną się sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **Er1**.

- Jeśli podczas pracy ilość wody jest zbyt mała, urządzenie wyłącza się, rozlegają się sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat **Er1**.
- Aby uniknąć zbyt dużej utraty wody podczas dłuższego gotowania, wodę można przykryć kulkami izolacyjnymi sous vide.



Używanie urządzenia sous vide

- Ustawiać przygotowany garnek na równej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
- Przymocować urządzenie do sous vide do obręczy garnka za pomocą zacisku.





Wkładanie żywności przeznaczonej do gotowania

- Włożyć do garnka torebki próżniowe z żywnością.
- Worki powinny być zawsze przykryte wodą. Jeżeli worki unoszą się na powierzchni wody, należy umieścić na nich odpowiedni ciężar odporny na wysoką temperaturę.

Programowanie urządzenia


- Podłączyć przewód do zasilania.
 - Wyświetlacz i przyciski zaświecą się na krótko i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Następnie przycisk  zaświeci się na czerwono.
 - Krótko nacisnąć przycisk . Górny wyświetlacz pokazuje aktualną temperaturę wody.
- Za pomocą przycisków +/- ustawić żądaną temperaturę gotowania w postąpieniach 0,1 stopnia (maks. 90°C). Temperaturę można ustawiać

w niewielkich postąpieniach, krótkimi naciśnięciami; przytrzymanie przycisku wciśniętego powoduje szybkie przewijanie.

- Nacisnąć przycisk ; na wyświetlaczu pojawia się ostatnio ustawiony czas gotowania: 00:01 (h : min).
- Godzina mruga. Ustawić żądany czas gotowania za pomocą przycisków +/- (do 99 godzin).
- Ponownie nacisnąć przycisk , aby ustawić minutę (do 59).
- Aby uruchomić odliczanie czasu gotowania, nacisnąć .
- Pierścień świetlny miga na niebiesko. Górny wyświetlacz pokazuje aktualną temperaturę wody, a dolny wyświetlacz pokazuje temperaturę zadaną.
- Gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, rozlegną się sygnały dźwiękowe, a pierścień kontrolny będzie świecił się stale na niebiesko.
- Po upływie ustawionego czasu rozlegną się sygnały dźwiękowe i urządzenie wyłączy się.
- **Aby przerwać proces gotowania lub wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć włącznik/wyłącznik  przez dłużej niż dwie sekundy.**
- Po zakończeniu pracy zawsze należy odłączyć przewód zasilający od zasilania i zostawić urządzenie do wystygnięcia. Następnie wylać wodę z urządzenia i wyczyścić je.

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

Przestawienie temperatury na stopnie Fahrenheita (°F)

Jeśli przycisk  zostanie naciśnięty przez dwie sekundy, można zmienić temperaturę z °C na °F i odwrotnie.

Czas gotowania

Tabela temperatur i czasów gotowania		
Odliczanie czasu gotowania rozpoczyna się po osiągnięciu ustawionej temperatury. Aby uzyskać aromat pieczystego, po próżniowym ugotowaniu mięsa, można je krótko przysmażyć na patelni na dużym ogniu. W tematycznych książkach kucharki można znaleźć różne przepisy.		
Rodzaj żywności: Czas gotowania (w zależności od grubości)	Średnio ugotowane	Dobrze ugotowane
Wołowina: 90 - 180 min <i>Filet</i> <i>Pieczeń</i>	około 55 - 60°C	około 80 - 90°
Wieprzowina: 60 - 150 min	około 65 - 70°C	około 70 - 80°
Drób: 120 - 210 min <i>Piers z kaczki</i> <i>Inny drób</i>	około 65°	około 80 - 90°
Ryba: 40 - 60 min		około 60°
Ziemniaki/Warzywa: 60 - 180 min		około 85°
Wskazówka: Przyrządzanie mięsa wymaga szczególnej uwagi. W przypadku obaw co do bakterii, patogenów czy salmonelli (np. w przypadku drobiu) mięso należy gotować nieprzerwanie w temperaturze ponad 70°C. Mięso podawane dzieciom, kobietom w ciąży, osobom chorym lub starszym musi osiągnąć w środku temperaturę powyżej 75°C.		

Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Ze względów bezpieczeństwa elektrycznego urządzenie podstawowe z elementem grzejnym można jedynie przecierać lekko wilgotną ściereczką.
- W przypadku kontaktu z wodą dokładnie wytrzeć korpus do sucha. Nie używać ponownie, dopóki całkowicie nie wyschnie.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani trących środków czyszczących.
- W razie potrzeby osłonę ze stali nierdzewnej można zdjąć w celu łatwiejszego czyszczenia:
 - Zdjąć powłokę silikonową z osłony ze stali nierdzewnej.
 - Poluzować śrubę znajdującą się powyżej oznakowania MAX.
 - Odblokować i zdjąć osłonę ze stali nierdzewnej, mocno ją przekręcając.
 - Wyczyścić osłonę ze stali nierdzewnej w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dobrze ją wysuszyć.
- Po dokładnym osuszeniu zmontować urządzenie w następujący sposób:
 - Nałożyć osłonę ze stali nierdzewnej na urządzenie podstawowe i zablokować ją.
 - Dokręcić śrubę.
 - Nasunąć powłokę silikonową. Zacisk musi spoczywać na powłoce silikonowej.
- W razie potrzeby usunąć kamień z elementu grzejnego (patrz 'Usuwanie

kamienia').

Usuwanie osadów kamienia


- Każde urządzenie gospodarstwa domowego, które wykorzystuje do pracy gorącą wodę, wymaga usuwania osadów kamienia. Częstotliwość tej operacji warunkowana jest zwykle rodzajem wody (miękka, twarda) w danej okolicy. Regularny proces czyszczenia gwarantuje prawidłowe działanie urządzenia.
- **Wszelkie awarie urządzenia wynikające z nieodpowiedniego usuwania osadów kamienia nie są objęte gwarancją.**
- Pojawienie się warstwy kamienia na wężownicy grzałki oznacza, że konieczne jest usunięcie osadów kamienia.
- Prosty sposób odkamieniania jest zastosowanie roztworu octu w następujący sposób.
- W tym celu należy zmieszać w garnku ocet z zimną wodą w proporcji 1:15 (ok. 65 ml octu na 1 l wody).
- Zanurzyć urządzenie z osłoną ze stali nierdzewnej (przestrzegać oznaczeń min/max) i pracować w temperaturze 80°C przez ok. 30 min.
- W razie potrzeby proces można powtórzyć.
- Podczas procesu odkamieniania należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia i nie wdychać oparów octu.
- Po odkamienieniu, włożyć urządzenie do czystej wody z kranu, zanurzając je do poziomu Max, po czym dokładnie je

osuszyć.

- **Roztworu octowego nie należy wylewać do zlewów pokrytych emalią.**

Kody błędów

Na wyświetlaczu mogą pojawić się różne kody błędów. Dodatkowo rozlegają się sygnały dźwiękowe.

Kod błędu	Przyczyna	Pomoc
Er1	Zbyt mała ilość wody	Dolać wody i krótko nacisnąć przycisk  , aby kontynuować przygotowywanie potrawy.
Er2	Urządzenie jest zbyt ciepłe	Wyjąć urządzenie i pozostawić do ostygnięcia.

Jeśli problemu nie można rozwiązać przy pomocy tabeli, należy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta. Dane kontaktowe znajdują się w załączniku do instrukcji obsługi.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu. W przypadku uzasadnionej reklamacji, Klient może zareklamować kupiony towar w sklepie w którym dokonał zakupu- uszkodzony artykuł zostanie wymieniony na pełnowartościowy, lub na życzenie Klienta Sprzedawca zwróci Nabywcy równowartość ceny artykułu. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane, lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

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

Ράβδος μαγειρέματος σε κενό αέρος



Οδηγίες χρήσης

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

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

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

Τα μέρη της συσκευής

1. Πάνω ένδειξη οθόνης
2. Κάτω ένδειξη οθόνης
3. Διακόπτης 
4. Κουμπί ρυθμίσεων 
5. Πλήκτρα +/-
6. Κύρια ενδεικτική λυχνία
7. Ηλεκτρικό καλώδιο με φισ
8. Κάλυμμα ανεμιστήρα
9. Ανοξείδωτο περίβλημα με εσωτερικό θερμοαντικείμενο στοιχείο
10. Ένδειξη μέγιστης στάθμης MIN
11. Ένδειξη ελάχιστης στάθμης MAX
12. Επένδυση σιλικόνης

13. Κεντρική μονάδα
14. Συνδετήρας στερέωσης

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας


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

επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

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

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

- Για την αποφυγή του κινδύνου ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε το πάνω τμήμα με νερό και μην το βυθίζετε σε νερό.
- Αν το πάνω τμήμα πέσει μέσα στο νερό, αποσυνδέστε το αμέσως από την κεντρική ηλεκτρική παροχή, βγάλτε ολόκληρη τη συσκευή και αφήστε τη να στεγνώσει. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά μόλις στεγνώσει εντελώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η εσφαλμένη χρήση της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς!

-  Οι προσιτές εξωτερικές επιφάνειες και, ιδιαίτερα το θερμαντικό στοιχείο, θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης και θα παραμείνουν θερμές για κάποιο χρόνο μετέπειτα.
Προσοχή! Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων. Να αγγίζετε μόνο το πάνω τμήμα και να βεβαιώνεστε ότι αφήνετε τη συσκευή επάνω σε θερμοανθεκτική, μη εύφλεκτη επιφάνεια.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
 - σε κουζίνες εταιρειών, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - σε γεωργικά περιβάλλοντα εργασίας,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
- σε ξενώνες που σεβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 ετών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν

οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται.

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

στα οποία μπορεί να προκληθεί ζημιά, επειδή εκλύεται ατμός κατά τη διάρκεια της χρήσης.

- Όταν θέτετε αυτή τη συσκευή σε λειτουργία, να βεβαιώνετε ότι:
 - χρησιμοποιούνται μόνο γνήσια αξεσουάρ,
 - κάποιος επιτηρεί τη συσκευή διαρκώς,
 - έχει γεμίσει με καθαρό νερό βρύσης (όχι απιονισμένο ή απεσταγμένο νερό).
- **Προσοχή!** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για τη θέρμανση μη σφραγισμένων τροφίμων.
- **Προσοχή!** Να θερμαίνετε μόνο τρόφιμα που έχουν συσκευαστεί σε κενό. Αν οποιοδήποτε τρόφιμο έρθει σε επαφή με το νερό, απενεργοποιήστε τη συσκευή, καθαρίστε την και γεμίστε την ξανά με καθαρό νερό.
- **Προσοχή!** Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία αν δεν έχει τοποθετηθεί σωστά το περίβλημα από ανοξείδωτο αστάλι. Μην αφαιρέσετε το προστατευτικό καπάκι ανεμιστήρα.
- **Προσοχή!** Να χρησιμοποιείτε πάντα κατάλληλα σκεύη για να βγάλετε τα μαγειρεμένα φαγητά. Να προσέχετε τον εκλυόμενο ατμό και το ζεστό συμπυκνωμένο νερό που στάζει:
Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων.
- Μην αφαιρέσετε τη συσκευή ή την κατασρόλα αν δεν έχει ψυχθεί εντελώς.
- Η συσκευή επιτρέπεται να λειτουργεί έως 99 ώρες χωρίς παύση το μέγιστο. Στη συνέχεια πρέπει να την αφήνετε να κρύνει για τουλάχιστον 2 ώρες.

- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

Μαγείρεμα σε κενό αέρος

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

Επειδή κατά το μαγείρεμα σε κενό αέρος χρησιμοποιούνται χαμηλές θερμοκρασίες, η υγιεινή και η γρήγορη προετοιμασία των προϊόντων είναι απαραίτητη. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα σε κενό αέρα, το τρόφιμο πρέπει είτε να καταναλωθεί αμέσως ή να ψυχθεί σε παγωμένο νερό και να καταψυχθεί ή να φυλαχθεί σε ψυγείο σε θερμοκρασία κάτω των 3°C.

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

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

Αφαιρέστε πλήρως τυχόν διαφημιστικά αυτοκόλλητα και υπολείμματα συσκευασίας, και καθαρίστε τη συσκευή σύμφωνα με το κεφάλαιο *Καθαρισμός και φροντίδα*.

Λειτουργία

Προετοιμασία της κατσαρόλας

- Επιλέξτε κατάλληλη κατσαρόλα επαρκούς βάθους (τουλάχιστον 15 cm).
- Γεμίστε τη με ζεστό νερό.
ΥΠΟΔΕΙΞΗ:

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

Αν η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι χαμηλότερη από τη θερμοκρασία του νερού, ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνει, ο ανεμιστήρας περιστρέφεται, αλλά η συσκευή δεν θερμαίνεται και ο υπόλοιπος χρόνος αρχίζει να μετρά αντίστροφα.

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

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

- Αν η ποσότητα νερού είναι κάτω από τη σήμανση MIN, η συσκευή δεν λειτουργεί. Ακούγονται ηχητικά σήματα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **Er1**.
- Αν η ποσότητα νερού μειωθεί πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η συσκευή απενεργοποιείται, ακούγονται ηχητικά σήματα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **Er1**.
- Για την αποφυγή μείωσης της ποσότητας νερού κατά το μαγείρεμα για αρκετή ώρα, μπορείτε να καλύψετε το νερό με μονωτικά σφαιρίδια για μαγείρεμα σε κενό αέρος.





Τοποθέτηση της ράβδου μαγειρέματος σε κενό αέρος



- Τοποθετήστε την προετοιμασμένη κατσαρόλα σε μια επίπεδη επιφάνεια, ανθεκτική στο νερό και τη θερμότητα.
- Στερεώστε τη ράβδο μαγειρέματος σε κενό αέρος στην περίμετρο της κατσαρόλας με τη βοήθεια του συνδετήρα.

Προσθήκη των τροφίμων για μαγείρεμα

- Τοποθετήστε τις σακούλες κενού που περιέχουν τα τρόφιμα μέσα στην κατσαρόλα.
- Η σακούλες πρέπει να καλύπτονται πάντα με νερό. Αν οι σακούλες επιπλέουν στην επιφάνεια του νερού, τοποθετήστε κατάλληλο ανθεκτικό στη θερμότητα βαρίδι.

Προγραμματισμός της μονάδας


- Βάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο σε μια κατάλληλη γειωμένη πρίζα. Η οθόνη και τα κουμπιά ανάβουν σύντομα και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Στη συνέχεια το κουμπί  ανάβει με κόκκινο χρώμα. Πατήστε σύντομα το κουμπί . Στην πάνω οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του νερού.
- Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα +/- για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος σε βήματα των 0,1 βαθμών (μέχρι 90°C, το μέγιστο). Με ένα πάτημα, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας με μικρά βήματα. Αν πατάτε το κουμπί συνεχόμενα, η αλλαγή γίνεται γρήγορα.
- Πατήστε το κουμπί . Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος μαγειρέματος που επιλέχτηκε τελευταία: 00:01 (ώρες: λεπτά).
- Αναβοσβήνει ο χρόνος μαγειρέματος σε ώρες. Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά +/- (μέχρι 99 ώρες).
- Πατήστε ξανά το κουμπί  για να ρυθμίσετε τα λεπτά (μέχρι 59).

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ:

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

Αλλαγή της θερμοκρασίας σε βαθμούς Fahrenheit (°F)

Πατώντας παρατεταμένα το κουμπί  για δύο δευτερόλεπτα, μπορείτε να αλλάξετε την ένδειξη θερμοκρασία από °C σε °F.

Χρόνοι μαγειρέματος

Πίνακας για θερμοκρασίες και χρόνους μαγειρέματος

Ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία.

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

Τα εξειδικευμένα βιβλία μαγειρικής προσφέρουν μια μεγάλη ποικιλία συνταγών.

Είδος τροφίμου: Χρόνος μαγειρέματος (Ανάλογα το πάχος)	Μέτριο	Καλοψημένο
Βοδινό: 90 - 180 λεπτά <i>Φιλέτο</i> <i>Ψητό</i>	περίπου 55 - 60°C	περίπου 80 - 90°
Χοιρινό: 60 - 150 λεπτά	περίπου 65 - 70°C	περίπου 70 - 80°
Πουλερικά: 120 - 210 λεπτά <i>Στήθος πάπιας</i> <i>Άλλα πουλερικά</i>	περίπου 65°	περίπου 80 - 90°
Ψάρι: 40 - 60 λεπτά		περίπου 60°
Πατάτες/Λαχανικά: 60 - 180 λεπτά		περίπου 85°

Σημείωση: Θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα κατά την επεξεργασία κρέατος. Αν ανησυχείτε για μικρόβια, παθογόνα ή σαλμονέλα (π.χ. στα πουλερικά), εξασφαλίστε τη συνεχή, εκτενή θέρμανση του κρέατος άνω των 70°C.
Τα βρέφη, οι έγκυες, οι ασθενείς ή οι ηλικιωμένοι θα πρέπει να τρώνε κρέας μόνο αν επιτευχθεί θερμοκρασία πυρήνα άνω των 75°C.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για λόγους ηλεκτρικής ασφάλειας, σκουπίζετε την κεντρική μονάδα με το θερμαντικό στοιχείο μόνο με ένα ελαφρώς υγρό πανί.
- Σε περίπτωση επαφής με το νερό, σκουπίστε την κύρια μονάδα πολύ καλά μέχρι να στεγνώσει. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά αν δεν στεγνώσει εντελώς.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Αν χρειάζεται, μπορείτε να αφαιρέσετε το ανοξείδωτο περίβλημα για ευκολότερο καθαρισμό:
 - Αφαιρέστε την επένδυση σιλικόνης από το ανοξείδωτο περίβλημα τραβώντας την προς τα κάτω.
 - Λύστε τη βίδα πάνω από τη σήμανση MAX.
 - Απασφαλίστε το ανοξείδωτο περίβλημα περιστρέφοντάς το με δύναμη και αφαιρέστε το.
 - Καθαρίστε το ανοξείδωτο περίβλημα με σαπουνόνερο και, στη συνέχεια, αφήστε το να στεγνώσει καλά.
- Μόλις στεγνώσει σωστά, συναρμολογήστε ξανά τη συσκευή ως εξής:
 - Τοποθετήστε το ανοξείδωτο περίβλημα στην κεντρική μονάδα και ασφαλίστε το.
 - Σφίξτε τη βίδα.
 - Τοποθετήστε την επένδυση σιλικόνης μέσω ώθησης. Ο συνδετήρας

πρέπει να εφάπτεται στην επένδυση σιλικόνης.

- Αν χρειάζεται, αφαιρέστε τα άλατα από το θερμαντικό στοιχείο (βλ. «Αφαίρεση αλάτων»).

Καθαρισμός αλάτων


- Ανάλογα με την ποιότητα του νερού (ποσότητα αλάτων) στην περιοχή σας και τη συχνότητα χρήσης του από όλες τις θερμικές οικιακές συσκευές που χρησιμοποιούν ζεστό νερό, θα πρέπει να αφαιρούνται τακτικά τα άλατα που συσσωρεύονται ώστε να εξασφαλιστεί η σωστή λειτουργία.
- **Τυχόν εγγύηση θα ακυρωθεί και δεν θα ισχύει αν παρουσιαστεί δυσλειτουργία της συσκευής εξαιτίας ανεπαρκούς αφαλάτωσης.**
- Η υπερβολική συσσώρευση αλάτων στο σωλήνα θέρμανσης υποδεικνύει ότι πρέπει να γίνει αφαλάτωση.
- Για το σκοπό αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί διάλυμα ξιδιού.
- Αναμείξτε σε μια κατσαρόλα ξύδι με κρύο νερό σε αναλογία 1:15 (περ. 65 ml ξύδι ανά 1 l νερού).
- Βυθίστε τη συσκευή με το ανοξείδωτο περίβλημα (τηρείτε την ελάχιστη και τη μέγιστη σήμανση) και θέστε την σε λειτουργία στους 80 °C για περ. 30 λεπτά.
- Επαναλάβετε τη διαδικασία αν χρειαστεί.
- Κατά την αφαλάτωση, φροντίστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός και να μην εισπνεύσετε του ατμούς του ξιδιού.
- Μετά την αφαλάτωση, εισαγάγετε τη συσκευή μέχρι την ένδειξη Max σε

καθαρό νερό βρύσης. Μετά, στεγνώστε πολύ καλά.

- **Μην αδειάζετε το διάλυμα σε εμαγιέ νεροχύτες.**

Κωδικοί σφάλματος

Στην οθόνη μπορεί να εμφανιστούν διάφοροι κωδικοί σφάλματος. Επιπλέον, ακούγονται ηχητικά σήματα.

Κωδικός σφάλματος	Αιτία	Αντιμετώπιση
Er1	Πολύ λίγο νερό	Προσθέστε νερό και πατήστε σύντομα το κουμπί  για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
Er2	Πολύ θερμή συσκευή	Αφαιρέστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.

Αν το πρόβλημα δεν μπορεί να λυθεί ακολουθώντας τις οδηγίες του πίνακα, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας. Θα βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας στο παράρτημα των οδηγιών.

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί

σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών. Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Kundendienstzentralen

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

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

Kundendienst Ausland

Austria

Silva-Schneider Handelsgesellschaft GmbH
Karolingerstraße 1
5020 Salzburg
Tel.: +43 (0) 662 251 300
Fax: +43 (0) 662 251 300-45
E-Mail: office@silva-schneider.at

Belgique/Belgie

BVBA Dancal Elektro
Industriepark 12A – Unit 4
B-8587 SPIERE
Tel.: +32 56 71 54 51
Fax: +32 56 70 04 49
E-Mail: info@dancal.be

Bolivia

TIENDAS TAKAI
Sucursal 1
C/León de la Barra No. 687.
Zona Gran Poder
Tel.: +591-2-2460700

Sucursal 2
C/13 de Calacoto No. 7916
Zona Sur
Tel.: +591-2-2790436

Bulgaria

AVEDA Lifestyle EOOD
ul. Angel Kanchev 1, et. 5
BG 1124
Sofia

Croatia

Koracell d.o.o.
Donje Svetice 40
10 000 Zagreb, Hrvatska
Tel.: +385 1 2383 755
Fax: +385 1 2383 766
E-Mail: info@koracell.hr

Czech Republic

BVZ Commerce s.r.o.
Odbavovací centrum
Závodu míru 974/66a
360 17 Karlovy Vary
Tel.: +420 233 557 825
e-mail: servis@bvz.cz

Danmark

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

Estonia:

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

España

Severin Electrodomésticos España S.L.
C.C. 'Las Higueras'
Plaza Miguel de Cervantes s/n
45217 UGENA
Tel.: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
E-Mail: severin@severin.es
Web: http://www.severin.es

España – Islas Canarias

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

Finland

AV-Komponentti Oy
Sinimäentie 8B (4th floor)
02630 Espoo
Tel.: +358 9 867 8020
Fax: +358 9 867 80250
Web: www.avkomponentti.fi

France

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

Greece

BERSON / C. Sarafidis Bros S.A.

Thessaloniki
Agias Anastasias & Laertou str.
57001 Pylaia
tel. 2310-954020

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

BERSON / ΑΦΟΙ Κ. Σαραφίδη ΑΕΒΕ

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

Αθήνα
Αγαμέμνωνος 47
17675 Καλλιθέα
Τηλ. 210-9478773

Iceland

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

Ireland

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

Italia

ASSISTENZA POST-VENDITA
NUMERO VERDE 800224155
E-Mail: assistenza@severin.com

Indonesia

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

Jakarta

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

Medan

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

Surabaya

Pergudangan Mutiara Margo Mulyo Indah,
Blok DC No. 2
Telp : (031) 749 1012, (031) 749 1016

Banjarmasin

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

Tangerang

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

Cirebon

Jl. Dukuh Semar No. 61
023 1209470

Pontianak

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

Jordan

Terb for Trading
Dr.Waleed Maraqa commercial center,
Level 1
Khalda , Amman Zip code : 11953
Tel : +962 6 5346429
Fax : +962 6 5341706
Mob Jordan : +962 797426108

Kuwait

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

Latvia

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

Lebanon

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

Lithuania

UAB Topo Grupe
Savanoriu PR. 206A,
50193 Kaunas, Lithuania
Tel.: +370 660 00200
E-Mail: uzsakymai@topocentras.lt

Luxembourg

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

Macedonia

Agrotehna
St. Prvomajska BB
1000-Skopje
MACEDONIA
E-Mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel.: +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax: +389 2 24 63 270

Magyarország

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

Malta

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

Maroc

BS Cast
19, Allée des Villas Ain Sebaa
20250 Casablanca
Fax: +212 5 22 24 40 34
TEL Port: +212 6 61 28 60 88

Nederland

Severin Nederland B.V.
Witteweg 60
1431 GZ Aalsmeer
Tel.: +31 297-347054
E-Mail: info.nl@severin.com

Norway

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

Oman

A.A.K & Partners L.L.C.
P.O Box-1650, Muttrah
Postal Code - 114
Sultanate of Oman
Tel.: +968 24834470
Fax.: +968 24835186
E-Mail: aakpllc@gmail.com

Peru

SEVERIN PERU / Comercial Rebeca S.R.L
208 Circunvalación del Golf Avenue
Office 301-A Los Inkas Prime Tower II
Santiago de Surco , Lima - Peru
Tel.: 0051 1 2729370
E-mail: severinperu@gmail.com

Philippines

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

Polska

Severin Polska Sp.z o.o.
E-Mail: reklamacje@severin.pl

Portugal

Imporadio lda
Rua Dom Marcos da Cruz, 1281
4455-482 Perafita
Matosinhos
Tel.: +351 229 966 738 / 739 / 740
Fax: +351 229 966 741
E-mail: imporadio@imporadio.com

Singapore

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

Slovenia

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

Slovak Republic

BVZ Commerce s.r.o.
Odbavovací centrum
Závodu miru 974/66a
360 17 Karlovy Vary
Tel.: +420 233 557 825
E-mail: servis@bvz.cz

South Africa

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

Svenska

El & Digital Service AB
Folkungagatan 144
11630 Stockholm
Tel.: +46 8 845180
www.eldigital.se
E-Mail: info@eldigital.se

Switzerland

SPC Electronics AG
Mövenstrasse 12
CH - 9015 St. Gallen
Tel.: +41 71 227 99 99
E-Mail: service@spcag.ch
www.spc.ch

Thailand

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

Tunisie

GEI
54, rue du Mercure
Zone Industrielle 2013-BEN AROUS
TUNISIE

Ukrayina

Service for Modern Electronics LLC
Sim'i Khokhlovykh Str.8
4119 Kiev
Tel.: + 38 044 247 67 34
E-Mail: info1@photoservice.com.ua

United Kingdom

Homespares Centres Limited
Peel House
2 Chorley Old Road
BL1 3AA
Tel.: 01204 558160
Fax: 01204 558169
E-Mail: office@homespares.co.uk
Web: www.homespares.co.uk

Vietnam

BRAND PARTNER
CTY TNHH DOJ TAC NHAN HIEU
FLOOR 8, DAG HOLDINGS
87A HAM NGHI
NGUYEN THAI BINH WARD, DISTRICT 1
HO CHI MINH CITY, VIETNAM
Tel.: +84-28-62 899 648
E-Mail: kenny.dark@brandpartner.vn
trang.hau@brandpartner.vn

Stand: 09.2021

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de