

HKoenig

Instruction Manual
Manuel d'instruction
Gebrauchsanweisung
Instructieboekje
Folleto de instrucciones
Manuale d'uso

SVCOOK40



Sous vide cooker
Cuiser sous vide
Sous Vide Kocher
Sous Vide Koker
Cocina al vacío
Pentola per cottura "Sous Vide"



ENGLISH

INTRODUCTION

To get the best out of your new sous vide cooker, please read this user guide carefully before using it for the first time. Take particular note of the safety precautions. We also recommend that you keep the instructions for future reference.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance may only be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children without supervision.
- Keep the appliance under constant supervision while in use. Keep an eye on any children in the vicinity of the appliance when it is in use. The appliance is not a toy.
- Incorrect use of this appliance may cause personal injury and damage the appliance.
- Use for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Warranty Terms).
- For domestic use only. Not for outdoor or commercial use.
- Remove all packaging and transport materials from the inside and outside of the appliance.
- Check that the appliance has no visible damage and that no parts are missing.
- Do not use with any cords other than that supplied.
- Check that it is not possible to pull or trip over the cord or any extension cord.
- The appliance must not be used together with a timer switch or a separate remote control system.
- Turn off the appliance and remove the plug from the socket before cleaning, or when the appliance is not in use.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Keep the cord and appliance away from heat sources, hot objects and naked flames.
- Ensure that the cord is fully extended.
- The cord must not be twisted or wound around the appliance.
- Check regularly that neither the cord nor plug is damaged and do not use the appliance if there is any damage, or if it has been dropped on the floor, dropped in water or damaged in any other way.

- If the appliance, cord or plug has been damaged, have the appliance inspected and if necessary repaired by an authorised repairer.
- Connect to 230 V, 50 Hz only. The warranty is not valid if the appliance is connected to incorrect voltage.
- Never try to repair the appliance yourself. Please contact the store where you bought the appliance for repairs under warranty.
- Unauthorised repairs or modifications will invalidate the warranty.
- Caution! Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention should be paid where children and vulnerable people are present.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS ABOUT SOUS VIDE COOKING

- Always place the appliance on a dry, level, firm and heat-resistant surface well away from any edges.
- Always place the appliance at a safe distance from flammable objects such as curtains, tablecloths or similar.
- The appliance must not be placed or stored near other sources of heat.
- Do not cover.
- The surfaces become very hot during use. Do not touch the hot surfaces due to the danger of burns.
- Do not move the appliance when in use.
- Please note that the appliance will remain hot for a while after you switch it off. Always allow the appliance to cool down completely before storage.
- Allow the lid to cool before cleaning with water.
- Never use the appliance if the lid is damaged.
- Only place vacuum-packed foods in the appliance. Do not try to cook unwrapped food!

BEFORE USE

- Remove all packaging and transport material from the appliance.
- Wash the lid and the inside of the water bath with hot water and a little washing-up liquid, and then dry the parts thoroughly.

ABOUT SOUS VIDE COOKING

- Sous vide has long been a popular cooking method with professional chefs.
- “Sous vide” is French for “under vacuum”. It describes a cooking method in which food is placed in sealed vacuum bags and cooked in a water bath. The food is cooked at a constant low temperature over a long time to make it moist and flavoursome. As the vacuum bag

- is sealed, the food cooks in its own juices together with the marinades or spices you added. Vitamins, minerals and juices are retained and the flavour of the food is enhanced.
- This makes the food healthier, more tender and more flavourful. As meat cooked sous vide is more tender, it is possible to use cheaper cuts, such as neck fillet, shank and shoulder, which are often tastier than the more expensive cuts.

As sous vide cooking requires that foods be vacuum packed individually, several items can be cooked at the same time, as long as their cooking temperature is the same.

It is difficult to overcook food with sous vide, but the structure of the food can change slightly during cooking. The food can be prepared in plenty of time before serving, making sous vide perfect when you have guests.

Temperatures

The appliance has a temperature range of

45-90 °C in increments of 1 °C. Different temperatures are required for different foods and different degrees of doneness. You can see sous vide temperatures and times in the table later on in these instructions.

Cooking time

The cooking time does not depend on the weight of the food, but its thickness. The standard cooking time is 8 hours. The time can be adjusted from 30 minutes to 72 hours. You can see sous vide temperatures and times in the table later on in these instructions.

Foods for sous vide cooking

Meat is particularly suited to sous vide cooking, as it makes it more tender, juicy and flavoursome, but vegetables and fish can also be cooked in this way.

We recommend sous vide cooking for the following foods:

- Beef, veal, lamb, pork and game
- Chicken, turkey and duck
- Lean and oily fish, lobster tails and scallops
- Root vegetables such as potatoes, carrots, parsnips, beetroot and turnips
- Crisp vegetables such as peas, asparagus, corn, broccoli, cauliflower, aubergines, onions and squash
- Hard fruits such as apples and pears
- Soft fruits such as mango, plums, apricots, peaches, nectarines, papaya and strawberries

SOUS VIDE COOKING STEP BY STEP

1. Seasoning

You can marinate the food or add spices, herbs, butter or oil before you seal the vacuum bag.

2. Vacuum sealing

The food must be vacuum sealed in a bag to remove air and moisture. This ensures the foods retain their natural flavour and nutritional content. Vacuum sealing also helps to open the pores of meat, poultry, fish and shellfish, so that the marinade and spices are absorbed better and the food is more flavoursome.

Oxygen and moisture in the ambient air reduces the flavour, nutritional content and structure of food, and it is therefore important to use a high-quality vacuum sealer to remove air and moisture before the bag is sealed to ensure the food is optimally vacuum packed.

3. Cooking

Once the water in the water bath has reached the required temperature, the vacuum bags containing the food should be placed gently in the water. Make sure the bags are completely under water, and that the water can circulate around the bags, so the food cooks evenly.

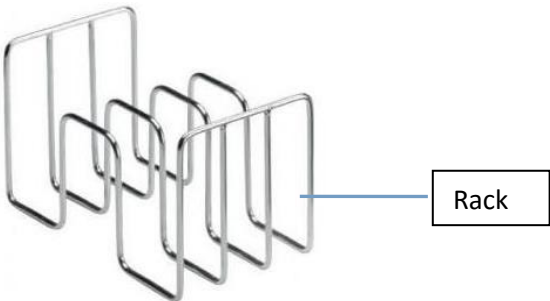
4. Browning

When foods are cooked sous vide, it may be necessary to brown meat in particular in a frying pan or grill in order to enhance its appearance and flavour. Remove the food from the bag and brown it quickly on a very hot frying pan or grill rack. This causes the fat and proteins to caramelise and enhances the flavour.

PREPARING FOODS

- Foods for sous vide cooking must be absolutely fresh.
- Check that meat, poultry, fish and shellfish have been stored correctly below 5 °C before cooking.
- Only use brand new and clean vacuum bags.
- Keep fresh and cooked foods apart.
- Wash your hands and work area thoroughly before handling food.
- The thickness of the food must be as described in the table of sous vide temperatures and times.

MAIN COMPONENTS



USE

Place the appliance on a flat surface. Plug In.

Fill the water bath with lukewarm or hot water. The water must not be hotter than the cooking temperature.

The water must not be above the FILL mark in the water bath, and it must cover the foods you want to cook. Make sure not to overfill the water bath with water so that it overflows when the foods are placed in it!

If necessary, insert the rack in the water bath if you want to cook foods that are best placed on the rack.

Place the lid on the water bath.

Press and hold the on/off button to switch the appliance on. The display will come on and the temperature is automatically set to 56 °C.

- Adjust the temperature as required using the control knob to scroll + and - . You can also switch the temperature display between Celsius and Fahrenheit using the Timer/Temp button.
- Press the Timer/Temp button and adjust the cooking time from 30 minutes to 72 hours using the control knob to scroll + and - . The cooking time is set as standard to 8 hours.
- Press the control knob “ Start/Stop”. The appliance preheats the water to the set temperature before the cooking time begins to count down. The display shows the current temperature of the water. If you press the “Timer/Temp” , the set temperature is displayed for 5 seconds.
- Once the water has reached the preset temperature, 3 beeps will sound. Lift the lid off and carefully lay the vacuum-packed food in the water bath using tongs. The water must be able to circulate around the packs of food. Replace the lid.
- Press the control knob “ Start/Stop”. The cooking time starts to count down.
- Once the cooking time has elapsed, 3 beeps will sound and the appliance will switch itself off.
- You must not remove the lid during cooking unless absolutely necessary. The appliance cooks at a very low temperature, so it takes a long time to regain any heat loss. If condensation forms on the inside of the lid so that you cannot see into the water bath, you can tilt the lid gently away from you so that condensation runs down into the water bath.

Note

Make sure the bags are completely sealed before cooking begins.

Make sure the bags are still completely sealed once cooking is finished.

If the food is to be consumed within a few hours, it can be kept in the water bath for a short time without ruining the structure. You can see the standing times in the table later on in these instructions.

If the food is to be stored in the fridge for later use, immediately place the bags in ice water to quickly reduce the temperature of the food.

CLEANING

When cleaning the appliance, you should pay attention to the following:

- Unplug the appliance and allow it to cool before cleaning it and putting it away.
- Pour the water out of the water bath. Wipe the water bath and lid with a tea towel.
- Do not immerse the appliance, cord or plug in water and make sure no water enters the appliance.
- Wipe the outside of the appliance with a well-wrung cloth and dry with a dry soft cloth.

※ ENVIRONMENT



CAUTION :

Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

WARRANTY TERMS

The warranty does not apply:

- if the above instructions have not been followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if the appliance is faulty due to faults in the electricity supply.

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

TABLE OF COOKING TEMPERATURES AND TIMES

Food item	Thickness*	Temp. (°C)	Time	Standing time**
Beef, veal, lamb, game				
Fillets, chops, ribeye, T-bone, sirloin, porterhouse (tender cuts)	1-2 cm	49+	1 hour	Up to 6 hours
	2-5 cm	49+	2 hours	Up to 8 hours
Flank, neck, thigh, shoulder, shank	4-6 cm	49+	8 hours	Up to 10 hours
Pork				
Pork breast	3-6 cm	82	10 hours	Up to 12 hours
Spareribs	2-3 cm	59	10 hours	Up to 12 hours
Cutlets	2-4 cm	56+	4 hours	Up to 6 hours
Pork loin	5-7 cm	56+	10 hours	Up to 12 hours

Poultry				
Chicken breast with bone	3-5 cm	82	2 hours	Up to 3 hours
Boneless chicken breast	3-5 cm	64	1 hour	Up to 2 hours
Chicken thigh with bone	3-5 cm	82	1.5 hours	Up to 3 hours
Boneless chicken thigh	3-5 cm	64	1 hour	Up to 2 hours
Chicken drumstick	5-7 cm	82	2 hours	Up to 3 hours
Duck breast	3-5 cm	64	2 hours	Up to 2 hours
Fish				
Lean and oily fish	3-5 cm	47+	1 hour	Up to 1 hour
Shellfish				
Shrimps	2-4 cm	60	1 hour	Up to 1 hour
Lobster tail	4-6 cm	60	1 hour	Up to 1 hour
Scallops	2-4 cm	60	1 hour	Up to 1 hour
Vegetables				
Root vegetables	1-5 cm	83+	1 hour	Up to 2 hours
Crisp vegetables	1-5 cm	83+	1 hour	Up to 2 hours

- If the meat is thinner than specified, it will cook faster.

The standing time is the longest time the food can remain in the water after cooking without the structure changing.

TABLE OF DONENESS AND TEMPERATURES

Food item	Doneness	Temperature (°C)
Beef, veal, lamb, pork and game	Rare	49
	Medium-rare	56
	Medium	60
	Medium-well done	65
	Well done	71+
Poultry, boneless	Well done	64
Poultry, with bone	Well done	82
Fish	Rare	47
	Medium-rare	56
	Medium	60
Vegetables	General	83-87

FRANCAIS

INTRODUCTION

Pour utiliser cet autocuiseur au maximum de son potentiel, lisez ce manuel attentivement avant la première utilisation et n'hésitez pas à vous y référer par la suite. Par ailleurs, notez particulièrement les précautions de sécurité et respectez-les en toute circonstance pour éviter tout accident.

INSTRUCTIONS GENERALES DE SECURITE

- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants âgés de moins de 8 ans. Les enfants ou adultes souffrant d'un handicap physique ou moral ne peuvent l'utiliser que sous la supervision d'un adulte responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent en aucun cas jouer avec cet appareil. L'appareil ne doit pas être nettoyé ou utilisé par des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Surveillez toujours les enfants lors que l'appareil est en fonctionnement pour veiller à leur sécurité et éviter tout accident. L'appareil n'est pas un jouet et ne doit jamais être utilisé en tant que tel.
- L'utilisation incorrecte de cet appareil peut provoquer des blessures corporelles.
- Et appareil ne doit être utilisé pour tout autre fonction que celle prévue, soit un usage domestique. Le fabricant ne pourrait en aucun cas être tenu pour responsable en cas de blessure due à la mauvaise utilisation de l'appareil. (se référer à la garantie).
- Appareil destiné à l'usage domestique, il ne doit en aucun cas être utilisé dans un cadre professionnel ou en extérieur.
- Veillez à déballer l'appareil et à disposer de tout son emballage de manière responsable.
- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage apparent et que tous les composants sont bien fournis.
- Ne jamais utiliser un autre câble d'alimentation que celui fourni par le fabricant.
- Lorsque vous installez l'appareil, veillez à ce que ce ne soit pas possible de trébucher sur le câble afin d'éviter les accidents.
- Ne pas utiliser avec un système minuteur, cet appareil n'est pas compatible avec ce genre de dispositif.
- Toujours débrancher l'appareil avant de nettoyer l'appareil et lorsque vous ne prévoyez pas d'utiliser l'appareil pendant une longue période de temps.
- Ne jamais tirer sur le câble pour débrancher la prise, tenez la prise fermement pour la débrancher.
- Maintenez le câble d'alimentation et l'appareil éloigné des sources de chaleur pouvant l'endommager
- Vérifiez que le câble soit entièrement étendu
- Ne pas tordre le câble ou bien l'enrouler au tour de l'appareil.

- Vérifiez régulièrement que le câble n'est pas endommagé. En cas de dommage constaté, n'utilisez pas l'appareil et confiez le à un réparateur professionnel.
Ne pas utiliser l'appareil s'il a souffert une chute ou il a été mouillé.
- Si le câble est endommagé, confiez le à un réparateur professionnel.
- Connectez à 230 V et 50 Hz. La garantie ne fonctionnerait pas si vous utilisez l'appareil sous un voltage supérieur.
- Ne jamais essayer de réparer l'appareil vous même, toute réparation doit être faite par un professionnel. En cas de réparation sous garantie, confiez le au service après vente.
- Toute réparation non faite par un professionnel agréé annule la garantie.
- Attention! Certaines parties de cet appareil chauffent pendant l'utilisation et peuvent causer des brûlures.
Il est conseillé d'être particulièrement vigilant en présence des enfants.
- Toujours garder l'appareil hors de portées des enfants de moins de 8 ans.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES À LA CUISSON SOUS VIDE

- Toujours placez l'appareil sur une surface, dure, sèche, non glissante et résistante à la chaleur. Eviter de le placer trop près de bords également.
- Toujours placer à l'écart de produits et objets inflammables (alcool, rideaux, papier, etc)
- Ne jamais placer ou garder près de sources de chaleur.
- Ne pas couvrir.
- Les surfaces de l'appareil chauffent considérablement pendant l'utilisation, ne pas les toucher à mains nues pour ne pas vous brûler.
- Ne jamais déplacer pendant l'utilisation.
- L'appareil met un certain temps à refroidir après son utilisation : laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger.
- Attendez que le couvercle soit complètement refroidi avant de le laver à l'eau claire.
- Ne jamais utiliser l'appareil si le couvercle est endommagé.
- Placez uniquement des aliments sous-vide dans l'appareil, ne jamais cuire des aliments n'étant pas sous vide.

AVANT L'UTILISATION

- Veillez à déballer l'appareil et à disposer de tout son emballage de manière responsable.
- Nettoyez le couvercle et l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle avant de le sécher soigneusement.

A PROPOS DE LA CUISSON SOUS VIDE

- La cuisine sous vide est une méthode de cuisson populaire dans le milieu de la cuisine professionnelle.
- Pour cette méthode de cuisson on place les aliments dans des sachets pouvant résister à la cuisson et on aspire l'air : on met ainsi les aliments sous vide. On cuit ensuite les aliments ainsi préparés dans un bain d'eau. Les aliments sont cuits à températures basses et constantes sur des longues périodes de temps. Ceci contribue à intensifier le goût des aliments.
- Par ailleurs comme les sachets sont fermés, les aliments cuisent dans leurs propres jus et s'imprègnent des épices et assaisonnements ajoutés avant la cuisson. Vitamines, minéraux et saveurs sont ainsi préservés.
- Les aliments sont préparés de façon saine, ils sont plus tendres et savoureux. Dans le cas de la viande, comme la méthode de cuisson l'attendrit, vous pouvez utiliser des coupes plus économiques sans sacrifier la qualité (pensez à utiliser des coupes comme l'épaule ou le jarret, qui sont souvent plus savoureuses que les coupes plus chères).

Comme les aliments sont dans des sachets individuels, vous pouvez faire cuire plusieurs sortes d'aliments à la fois sans craindre que les saveurs se mélangent.

Il est difficile de trop cuire avec la méthode de cuisson sous vide, mais la texture peut changer pendant la cuisson. Vous pouvez préparer les plats à l'avance, ce qui rend cette méthode très pratique lorsque vous recevez des invités.

Températures

Vous pouvez cuire les aliments entre 45 et 90 °C, température que vous pouvez régler par paliers de 1 °C. Les températures de cuisson varient selon le type des aliments et la cuisson que vous souhaitez obtenir. Vous pouvez vous référer au tableau ci-dessous pour les températures recommandées.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson ne dépend pas du poids des aliments mais de leur épaisseur. La durée de cuisson standard est de 8 heures. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson par paliers de 30 minutes jusqu'à 72 heures. Encore une fois vous pouvez vous référer au tableau ci-dessous pour les recommandations de temps de cuisson.

Aliments à cuire sous vide

La viande se prête plutôt bien à ce mode de cuisson, car ça l'attendrit, la rend plus juteuse et savoureuse. Ceci dit, le poisson et les légumes peuvent aussi être cuits de cette façon.

Nous recommandons ce mode de cuisson pour les aliments ci-dessous :

- Bœuf, veau, agneau, porc et gibier.
- Poulet, dinde et canard.
- Poisson, homard et noix de Saint Jacques.
- Légumes racine comme les pommes de terre, carottes, radis, betterave et panais.
- Légumes tels que les petits pois, les asperges, le maïs, le brocoli, le chou-fleur, les oignons et la courge.
- Les fruits durs comme les poires et les pommes
- Les fruits tendres comme la mangue, les prunes, les abricots, les pêches, les nectarines, la papaye ou les fraises.

CUISSON SOUS VIDE : COMMENT PROCÉDER

1. Assaisonnez : vous pouvez aussi faire mariner les aliments avant la cuisson ou ajouter des épices avant la cuisson.

2. Mise sous vide :

Vous devez ôter l'air et l'humidité des aliments avant de les cuire. Ceci permet de préserver leur saveur naturelle et leurs propriétés nutritives. La mise sous vide, ouvre les pores des aliments ce qui permet aux assaisonnements et aux marinades d'imprégner les aliments.

L'oxygène et l'humidité de l'air réduit la saveur des aliments ainsi que leurs nutriments. Il est donc essentiel d'utiliser un bon appareil pour la mise sous vide.

3. Cuisson

Une fois la température de l'eau désirée atteinte, vous pouvez placer les sachets sous vide avec précaution pour ne pas éclabousser. Laissez de l'espace entre les différents sachets pour que l'eau circule et cuise les aliments de manière uniforme.

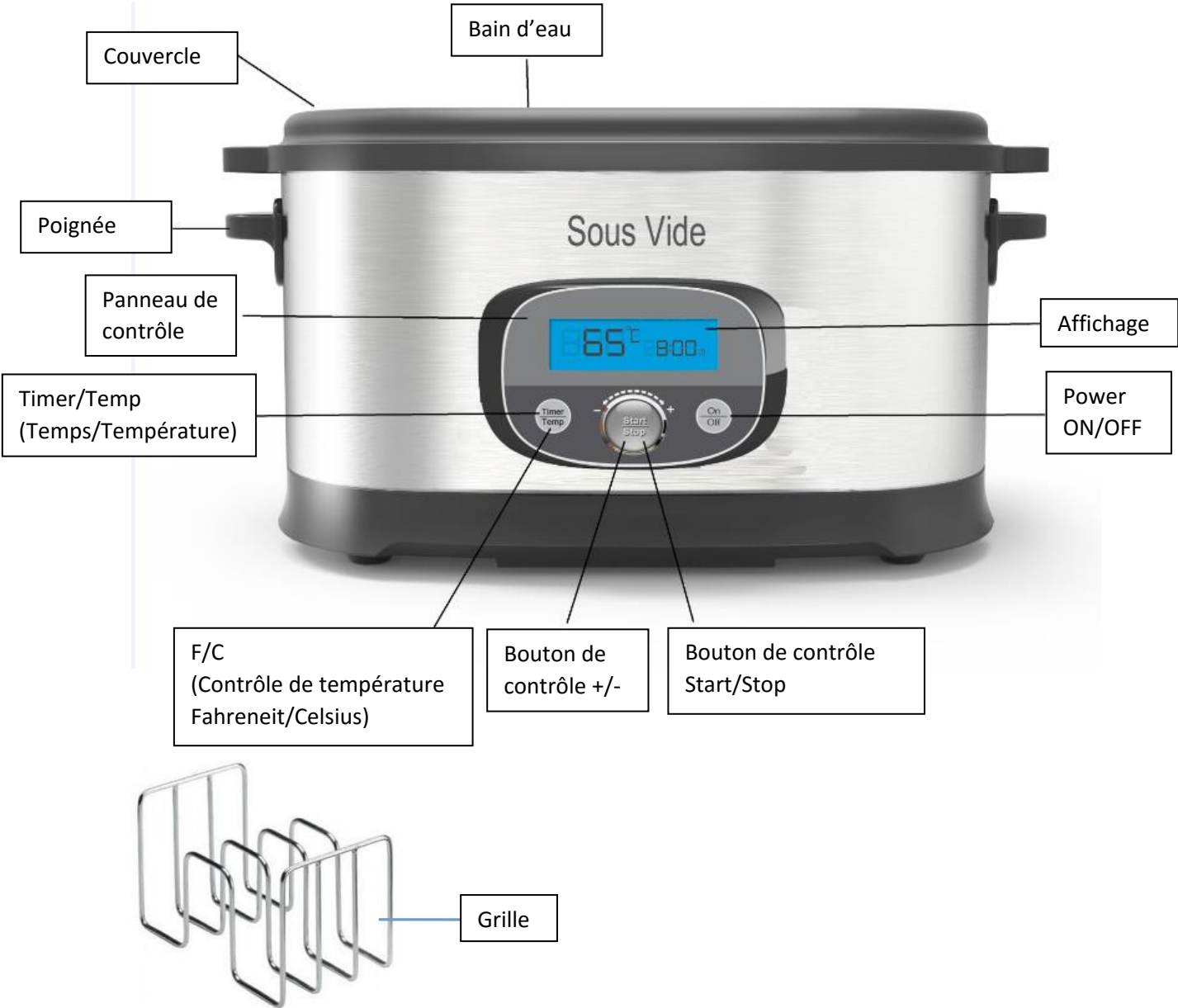
4. Brunir les aliments après cuisson

Il est conseillé de faire brunir certains aliments après la cuisson, particulièrement dans le cas de la viande. Vous pouvez le faire à la poêle ou sous le grill. Retirez les aliments du sachet et faites brunir selon le mode choisi. Ce processus permet de caraméliser la protéine des viandes et intensifie la saveur.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

- Les aliments doivent toujours être frais.
- Vérifiez que viandes et poissons ont été convenablement préservés à 5 °C avant la cuisson.
- Ne jamais réutiliser les sachets pour la mise en sous vide.
- Gardez séparément les aliments crus et les aliments cuisinés.
- Lavez-vous soigneusement les mains avant de cuisiner et veillez à ce que les surfaces de traitement soient parfaitement propres et saines.
- Respectez l'épaisseur, temps de cuisson et température recommandés dans le tableau ci-dessous.

COMPOSANTS PRINCIPAUX



UTILISATION

Placez l'appareil sur une surface lisse, plane et résistante à la chaleur. Branchez l'appareil.

Versez l'eau tiède ou chaude dans le cuiseur. Attention vérifiez que l'eau n'est pas plus chaude que la température désirée.

Le niveau de l'eau ne doit pas dépasser le niveau maximum, pour éviter les débordements mais les aliments doivent être couverts.

Si nécessaire vous pouvez utiliser la grille, certains aliments sont plus faciles à placer sur la grille.

Fermez le couvercle.

Pressez et maintenez le bouton on/off pour allumer l'appareil. L'affichage s'allumera et la température se mettra automatiquement à 56 °C.

- Ajuster la température selon vos besoins en tournant le bouton + et – pour faire monter ou descendre la température. Vous pouvez aussi faire permuter la température entre Celsius et Fahrenheit en utilisant le bouton Timer/Temp.
- Pressez le bouton Timer/Temp pour ajuster le temps de cuisson de 30 minutes à 72 heures en tournant vers le + ou le – sachant que par défaut le temps de cuisson se met à 8 heures.
- Pressez le bouton " Start/Stop". L'appareil préchauffe l'eau avant de commencer à décompter le temps. L'écran affiche la température actuelle de l'eau. Si vous appuyez sur "Timer/Temp" la température programmée s'affiche pendant 5 secondes.
- Une fois la température demandée atteinte, l'appareil émettra 3 « beeps ». Soulevez alors le couvercle et introduisez la nourriture sous vide dans l'appareil avec des pinces pour ne pas vous brûler. Rappelez-vous que l'eau doit librement circuler entre les aliments. Refermez le couvercle.
- Pressez le bouton "Start/Stop" : le temps commence à décompter.
- Une fois le temps écoulé, 3 «beeps » retentiront à nouveau et l'appareil s'éteint automatiquement.
- Évitez de soulever le couvercle pendant la cuisson à moins que ce soit strictement nécessaire. L'appareil cuisant à basse température ce sera long de récupérer la température perdue. Si de la condensation se forme sous le couvercle et que cela vous empêche de voir à l'intérieur inclinez légèrement le couvercle sans l'ouvrir complètement, pour que l'eau s'écoule à l'intérieur

Note :

Assurez-vous que les sachets sont bien fermés avant de démarrer la cuisson.

Vérifiez que les sachets sont intacts et non percés, après la cuisson.

Si vous avez l'intention de consommer les aliments dans les heures qui suivent, vous pouvez les laisser reposer dans l'eau de la cuisson pendant un certain temps (voir le tableau ci-dessous pour le temps d'attente).

Si vous devez garder les aliments au réfrigérateur pour les consommer plus tard, placez les sachets dans l'eau glacée pour réduire la température rapidement avant de les mettre au réfrigérateur.

NETTOYAGE

Faites attention aux points suivants lorsque vous nettoyez l'appareil:

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Videz l'eau après chaque utilisation et essuyez le bac et le couvercle avec un chiffon sec et doux.
- Ne jamais immerger l'appareil ou son câble d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon très légèrement humide.

※ ENVIRONNEMENT



ATTENTION :

Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

TERMES DE LA GARANTIE

La garantie ne s'applique pas si :

- Les instructions ci-dessus ne sont pas respectées

- Si l'appareil a été modifié
- Si l'appareil a été mal utilisé, mal mené, ou endommagé de quelque façon que ce soit
- Si l'appareil est endommagé pour avoir été branché sur une installation électrique non compatible

Nos produits sont en constante évolution et développement, sur le plan du design comme de leurs fonctionnalités, nous nous réservons le droit de faire des modifications du produit sans notification au préalable.

TABLE DE CUISSON ET TEMPERATURES

Type d'aliment	Épaisseur*	Température en (°C)	Durée de cuisson	Temps d'attente**
Bœuf, veau, agneau, gibier				
Filets, côtes, entrecôte, bifteck d'ailoyau, Steak de surlonge, « porterhouse » gros filet d'ailoyau	1-2 cm	49+	1 heure	Jusqu'à 6 heures
	2-5 cm	49+	2 heures	Jusqu'à 8 heures
Bavette, collier, cuisse, épaule, jarret de porc	4-6 cm	49+	8 heures	Jusqu'à 10 heures
Porc				
Poitrine de porc	3-6 cm	82	10 heures	Jusqu'à 12 heures
Travers de porc	2-3 cm	59	10 heures	Jusqu'à 12 heures
Côtelettes	2-4 cm	56+	4 heures	Jusqu'à 6 heures
Longe de porc	5-7 cm	56+	10 heures	Jusqu'à 12 heures
Volaille				
Blanc de poulet non désossé	3-5 cm	82	2 heures	Jusqu'à 3 heures
Blanc de poulet désossé	3-5 cm	64	1 heure	Jusqu'à 2 heures
Cuisse de poulet entière, non désossée	3-5 cm	82	1.5 heures	Jusqu'à 3 heures
Cuisse de poulet désossé	3-5 cm	64	1 heure	Jusqu'à 2 heures

Pillons de poulet	5-7 cm	82	2 heures	Jusqu'à 3 heures
Magret de canard	3-5 cm	64	2 heures	Jusqu'à 2 heures
Poisson	3-5 cm	47+	1 heure	Jusqu'à 1 heure
Coquillages				
Crevettes	2-4 cm	60	1 heure	Jusqu'à 1 heure
Queue de Homard	4-6 cm	60	1 heure	Jusqu'à 1 heure
Saint-Jacques	2-4 cm	60	1 heure	Jusqu'à 1 heure
Légumes				
Légumes racine	1-5 cm	83+	1 heure	Jusqu'à 2 heures
Légumes en tranches fines	1-5 cm	83+	1 heure	Jusqu'à 2 heures

- Si la viande est plus fine elle sera cuite plus vite.

Le temps d'attente est le temps le plus long pendant lequel vous pouvez laisser le sachet dans l'eau avant que la température ne change.

TABLE DE CUISSON ET TEMPERATURES

Type d'aliment	Cuisson	Température (°C)
Bœuf, veau, agneau, porc et gibier	Bleu	49
	Saignant	56
	À point	60
	À point - Bien cuit	65
	Bien cuit	71+
Volaille désossée	Bien cuite	64
Volaille non désossée	Bien cuite	82
Poisson	Bleu	47
	Saignant	56
	À point	60
Légumes	Normale	83-87

DEUTSCH EINFÜHRUNG

Um das Beste aus Ihrem neuen Sous Vide Kocher zu bekommen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie ihn zum ersten Mal verwenden. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitsvorkehrungen. Wir empfehlen auch, die Anweisungen für einen späteren Gebrauch aufzubewahren.

ALLGEMEINE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Dieses Gerät darf nur von Kindern verwendet werden, die 8 Jahre und älter sind und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Gerätes und die damit verbundenen Gefahren gegeben und verstanden wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät unter ständiger Aufsicht während der Benutzung. Halten Sie ein Auge auf alle Kinder in der Nähe des Gerätes, wenn es in Gebrauch ist. Das Gerät ist kein Spielzeug.
- Der unsachgemäße Gebrauch des Geräts kann zu Verletzungen führen und das Gerät beschädigen.
- Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Handhabung verursacht wurden (siehe auch Garantie Bedingungen)
- Nur für den Hausgebrauch. Nicht für den Außenbereich oder gewerbliche Nutzung.
- Entfernen Sie alle Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Inneren und dem Äußeren des Gerätes.
- Überprüfen Sie, dass das Gerät keinen sichtbaren Schaden hat und dass keine Teile fehlen.
- Nicht mit anderen Kabeln, als den mitgelieferten, verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass es nicht möglich ist, über das Kabel oder ein Verlängerungskabel zu stolpern oder daran zu ziehen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Zeitschalter oder einem separaten Fernsteuersystem zusammen verwendet werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen, oder wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Vermeiden Sie es am Kabel zu ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Stattdessen halten Sie den Stecker.
- Halten Sie das Kabel und das Gerät fern von Wärmequellen, heißen Gegenständen und offenen Flammen.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel vollständig ausgefahren ist.
- Das Kabel darf nicht um das Gerät verdreht oder gewickelt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Kabel oder der Stecker beschädigt ist und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es irgendeinen Schaden, oder wenn es auf den Boden oder in Wasser gefallen ist oder in sonstiger Weise beschädigt worden ist.
- Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, muss das Gerät überprüft und gegebenenfalls durch einen Fachmann repariert werden.
- Nur mit 230 V, 50 Hz verbinden. Die Garantie gilt nicht, wenn das Gerät an eine falsche Spannung angeschlossen ist.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Bitte kontaktieren Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben, zur Reparatur unter Garantie.

- Durch unsachgemäße Reparaturen oder Änderungen erlischt die Garantie.
- Vorsicht! Einige Teile dieses Produktes können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Besondere Aufmerksamkeit ist wichtig, wenn Kinder und anfällige Personen vorhanden sind.
- Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

SPEZIELLE SICHERHEITSHINWEISE ÜBER DEN VAKUUMKOCHER

- Stellen Sie das Gerät immer auf einer trockenen, ebenen, festen und hitzebeständige Oberfläche sicher von allen Kanten entfernt.
- Stellen Sie das Gerät in einem sicheren Abstand zu brennbaren Gegenständen wie Gardinen, Tischdecken oder ähnliches.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen gelegt oder aufbewahrt werden.
- Nicht abdecken.
- Die Oberflächen können während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen wegen der Gefahr von Verbrennungen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn Sie es verwenden.
- Bitte beachten Sie, dass das Gerät eine Zeit lang heiß bleiben wird, nachdem Sie es ausschalten. Lassen Sie das Gerät, vor der Lagerung, immer vollständig abkühlen.
- Lassen Sie den Deckel abkühlen vor der Reinigen mit Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Deckel beschädigt ist.
- Legen Sie nur vakuumverpackte Lebensmittel in das Gerät. Versuchen Sie nicht, ungeöffnetes Essen zu kochen!

VOR DEM GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungen und Transport Materialien von dem Gerät.
- Reinigen Sie den Deckel und das Innere des Wasserbades mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und lassen Sie die Teile anschließend gründlich trocknen.

ÜBER DAS VAKUUMKOCHEN

- Sous vide war lange eine beliebte Kochmethode bei professionellen Köchen.
- "Sous Vide" ist Französisch für "unter Vakuum". Es beschreibt ein Kochverfahren, bei dem Nahrungsmittel in versiegelten Vakuumbbeutel gelegt und in einem Wasserbad gekocht werden. Das Essen wird auf einer konstant niedrigen Temperatur über eine lange Zeit gekocht, um es feucht und schmackhaft zu machen. Da der Vakuumbbeutel versiegelt ist, kocht die Nahrung im eigenen Saft zusammen mit den Marinaden oder Saucen die Sie hinzufügen. Vitamine, Mineralstoffe und Säfte bleiben erhalten und der Geschmack des Lebensmittels wird erhöht.
- Dies macht das Essen gesünder, zart und schmackhafter. Wenn Fleisch sous vide gegart wird ist es zarter, es ist möglich, billiger Schnitte, wie Nackenfilet, Schaft und Schulter, die oft schmackhafter sind als die teureren Schnitte.

Wenn Sous-Vide Garen von Speisen einzeln vakuumverpackt sind, können mehrere Sachen zur gleichen Zeit gekocht werden, solange ihre Kochtemperatur die Gleiche ist.

Es ist schwierig, Nahrung mit Sous-Vide zu verkochen, aber die Struktur des Lebensmittels kann sich, während des Kochens, etwas verändern. Das Essen kann vor dem Servieren mit viel Zeit vorbereitet werden, so dass das Sous-Vide perfekt ist, wenn Sie Gäste haben.

Temperaturen

Das Gerät verfügt über einen Temperaturbereich von

45-90 ° C in Schritten von 1 ° C. Unterschiedliche Temperaturen sind für verschiedene Lebensmittel und verschiedene Grade des Garzustands erforderlich. Sie können in der Tabelle Sous-Vide Temperaturen und Zeiten weiter unten in dieser Anleitung schauen.

Kochzeit

Die Kochzeit hängt nicht von dem Gewicht des Lebensmittels, jedoch von seiner Dicke ab. Die Standard-Kochzeit beträgt 8 Stunden. Die Zeit kann von 30 Minuten bis 72 Stunden eingestellt werden. Sie können in der Tabelle Sous-Vide Temperaturen und Zeiten siehe später in dieser Anleitung nachschlagen.

Lebensmittel für das Sous vide Kochen

Fleisch ist besonders geeignet für das Sous-Vide Kochen, da es zart, saftig und schmackhaft wird, aber auch Gemüse und Fisch kann auf diese Weise gekocht werden.

Wir empfehlen für das Sous-Vide Kochen für die folgenden Lebensmittel:

- Rind, Kalb, Lamm, Schwein und Wild
- Huhn, Pute und Ente
- Magerer und fettiger Fisch, Langusten und Muscheln
- Wurzelgemüse wie Kartoffeln, Karotten, Pastinaken, Rote Bete und Rüben
- Knackiges Gemüse wie Erbsen, Spargel, Mais, Brokkoli, Blumenkohl , Auberginen, Zwiebeln und Kürbis
- Harte Früchte wie Äpfel und Birnen
- Weiche Früchte wie Mango, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche, Nektarinen, Papaya und Erdbeeren

SOUS VIDE KOCHEN SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Würze

Sie können die Lebensmittel marinieren oder Gewürze, Kräuter, Butter oder Öl hinzufügen, bevor Sie den Vakuumbbeutel versiegeln.

2. Vakuumieren

Das Essen muss in einem Beutel Vakuumversiegelt werden, um Luft und Feuchtigkeit zu entfernen. Dies stellt sicher, dass die Lebensmittel ihren natürlichen Geschmack und Nährstoffgehalt behalten. Vakuumieren hilft auch die Poren des Fleisches, Geflügel, Fisch und Schalentiere zu öffnen, so dass die Marinade und Gewürze besser aufgenommen werden und das Essen schmackhafter ist.

Sauerstoff und Feuchtigkeit in der Umgebungsluft reduziert den Geschmack, Nährstoffgehalt und die Struktur der Lebensmittel, es ist daher wichtig, eine qualitativ hochwertige Vakuum-Versiegelung zu verwenden und Luft und Feuchtigkeit zu entfernen, bevor die Beutel versiegelt wird, um sicherzustellen, dass die Nahrung optimal vakuumverpackt wird.

3. Kochen

Sobald das Wasser im Wasserbad die gewünschte Temperatur erreicht hat, sollten die Vakuumbbeutel , die Lebensmittel, sanft im Wasser platziert werden. Achten Sie darauf, dass die Beutel vollständig unter Wasser sind und dass das Wasser rund um die Beutel zirkulieren kann, sodass das Essen gleichmäßig gekocht wird.

4. Bräunung

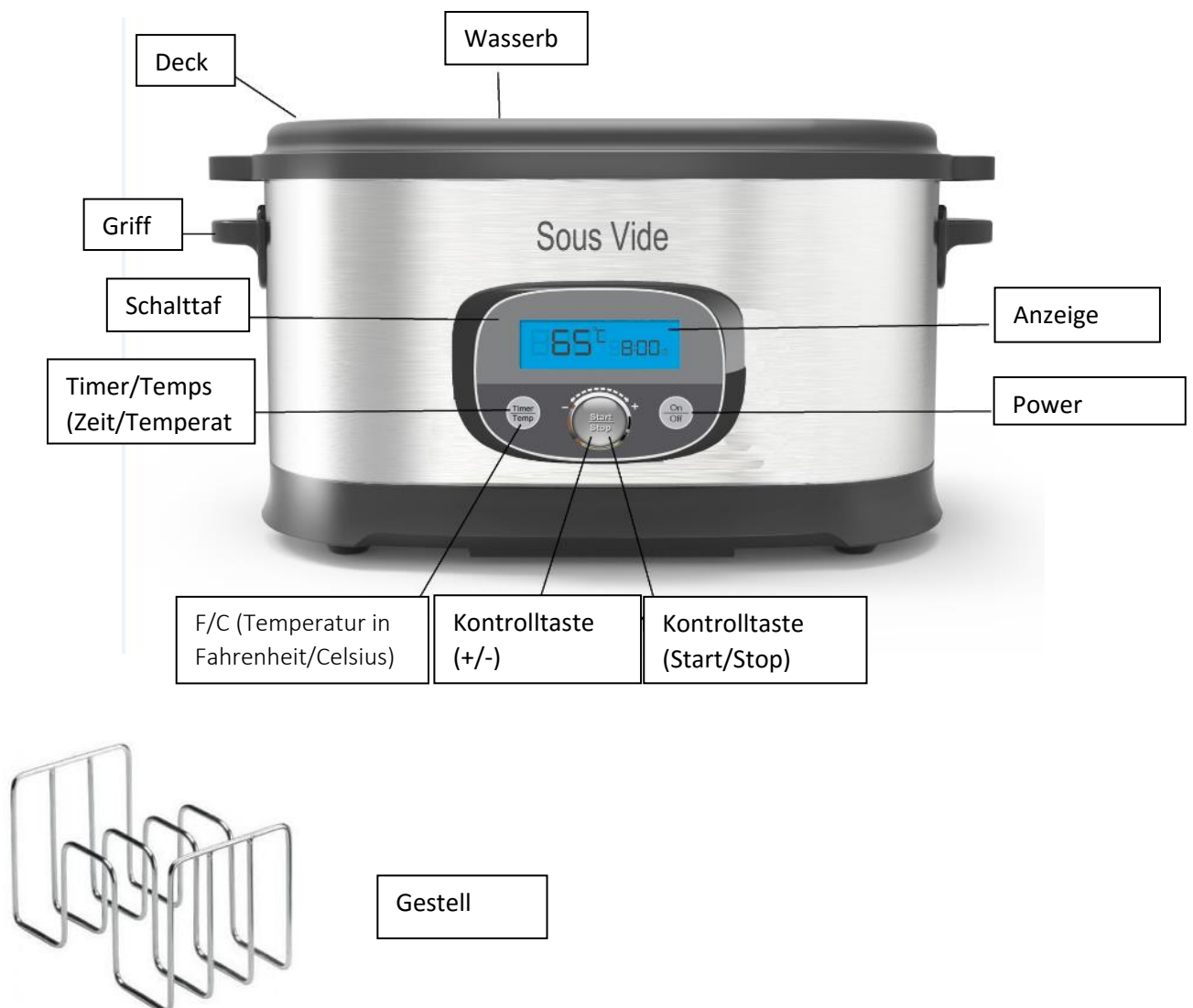
Wenn Lebensmittel Sous vide gegart werden, kann es notwendig sein insbesondere das Fleisch in einer Pfanne oder auf dem Grill zu bräunen, um sein Aussehen und seinen Geschmack zu

verbessern. Entnehmen Sie die Lebensmittel aus dem Beutel und bräunen Sie es schnell in einer sehr heißen Pfanne oder auf dem Grillrost. Dies bewirkt, dass das Fett und die Proteine karamellisieren und den Geschmack verbessern.

VORBEREITEN DER LEBENSMITTEL

- Lebensmittel für das Sous-Vide Kochen müssen absolut frisch sein.
- Überprüfen Sie, ob das Fleisch, Geflügel, Fisch und Krustentiere richtig unter 5 ° C vor dem Kochen gelagert wurden.
- Nur ganz neue und saubere Vakuumbbeutel verwenden.
- Halten Sie frische und gekochte Lebensmittel auseinander.
- Waschen Sie Ihre Hände und den Arbeitsbereich, vor dem Umgang mit Lebensmitteln, gründlich.
- Die Dicke der Lebensmittel müssen, wie in der Tabelle von Sous vide Temperaturen und Zeiten beschrieben, sein.

HAUPTBESTANDTEILE



VERWENDUNG

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Stecken Sie das Gerät ein.

Füllen Sie das Wasserbad mit lauwarmem oder heißem Wasser. Das Wasser darf nicht heißer als die Kochtemperatur sein.

Das Wasser darf nicht über die FÜLL Marke im Wasserbad sein, und die Lebensmittel die man kochen möchte müssen vom Wasser abgedeckt sein. Überfüllen Sie das Wasserbad nicht mit Wasser, so dass es überläuft, wenn die Lebensmittel herein gesetzt werden!

Falls erforderlich, legen Sie das Gestell in das Wasserbad, wenn Sie Lebensmittel kochen wollen, die am besten auf dem Gestell platziert werden können.

Setzen Sie den Deckel auf das Wasserbad.

Drücken und halten Sie die Ein- / Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Die Anzeige wird eingeschaltet und die Temperatur wird automatisch auf 56 ° C eingestellt.

- Stellen Sie die Temperatur, falls erforderlich, mit dem Regler + und - ein. Sie können auch die Temperaturanzeige zwischen Celsius und Fahrenheit wechseln, indem Sie die Timer / Temp-Taste drücken.
- Drücken Sie die Timer / Temp-Taste und stellen Sie die Kochzeit von 30 Minuten bis 72 Stunden, indem Sie mit dem Regler zwischen + und - blättern. Die Kochzeit wird standardmäßig bis 8 Stunden eingestellt.
- Drücken Sie den Steuerknopf "Start / Stopp". Das Gerät heizt das Wasser auf die eingestellte Temperatur auf, bevor die Kochzeit zu zählen beginnt. Die Anzeige zeigt die aktuelle Temperatur des Wassers an. Wenn Sie die "Timer / Temp" Taste drücken, wird die eingestellte Temperatur für 5 Sekunden lang angezeigt.
- Sobald das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat, werden drei Pieptöne ertönen. Heben Sie den Deckel ab und legen Sie vorsichtig die vakuumverpackten Lebensmittel mit einer Zange in das Wasserbad. Das Wasser muss um die Packungen von Lebensmitteln zirkulieren können. Setzen Sie den Deckel wieder drauf.
- Drücken Sie den Steuerknopf "Start / Stopp". Die Garzeit beginnt zu herunterzulaufen.
- Sobald die Kochzeit abgelaufen ist, ertönen drei Pieptöne und das Gerät schaltet sich aus.
- Sie müssen den Deckel, während des Kochens, nicht entfernen, wenn es nicht unbedingt notwendig ist. Das Gerät kocht bei einer sehr niedrigen Temperatur, so dass es eine lange Zeit dauert, jeden Wärmeverlust wieder aufzufangen. Beim Auftreten von Kondenswasser auf der Innenseite des Deckels, so dass Sie nicht in das Wasserbad sehen können, können Sie den Deckel sanft von sich weg kippen, so dass eine Kondensation nach unten in das Wasserbad läuft.

Hinweis

Achten Sie darauf, dass die Beutel vollständig verschlossen sind, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

Achten Sie darauf, dass die Beutel noch vollständig versiegelt sind, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind.

Wenn das Lebensmittel innerhalb weniger Stunden verbraucht werden, kann es für eine kurze Zeit in dem Wasserbad gehalten werden, ohne die Struktur zu zerstören. Sie können die Standzeiten in der Tabelle weiter unten in dieser Anleitung sehen.

Wenn das Essen im Kühlschrank für eine spätere Verwendung gelagert werden soll, legen Sie sofort die Säcke in Eiswasser, um schnell die Temperatur der Nahrung zu reduzieren.

REINIGUNG

Wenn Sie das Gerät reinigen, sollten Sie die folgenden Punkte aufmerksam durchlesen:

- Ziehen Sie Stecker des Geräts raus und lassen Sie es vor der Reinigung und der Lagerung abkühlen.
- Gießen Sie das Wasser aus dem Wasserbad. Wischen Sie das Wasserbad und den Deckel mit einem Geschirrtuch.
- Tauchen Sie nicht das Gerät, das Kabel oder den Stecker Wasser und stellen Sie sicher, dass kein Wasser in das Gerät gelangt.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem gut ausgewrungenen Tuch und mit einem trockenen, weichen Tuch.

※ UMWELT



ACHTUNG :

Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

GARANTIE

Die Garantie gilt nicht:

- wenn die vorstehenden Hinweise nicht beachtet wurden
- wenn das Gerät zerstört ist
- wenn das Gerät falsch behandelt wurde, grober Behandlung, oder hat eine andere Form von Schaden hat
- wenn das Gerät aufgrund von Fehlern in der Stromversorgung fehlerhaft ist.

Durch die ständige Weiterentwicklung unserer Produkte in Bezug auf Funktion und Design, behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen am Produkt vorzunehmen.

TABELLE DER KOCHZEITEN UND TEMPERATUREN

Essensgegenstand	Dicke*	Temp. (°C)	Zeit	Standzeit**
Rind, Kalb, Lamm, Wild				
Filets, Koteletts, Ribeye, T-Bone, Roastbeef, porter (zarte Stücke)	1-2 cm	49+	1 Stunde	Bis zu 6 Stunden
	2-5 cm	49+	2 Stunden	Bis zu 8 Stunden
Flanke, Hals, Oberschenkel, Schulter, Schaft	4-6 cm	49+	8 Stunden	Bis zu 10 Stunden
Schweinefleisch				
Schweinebrust	3-6 cm	82	10 Stunden	Bis zu 12 Stunden
Spare Ribs	2-3 cm	59	10 Stunden	Bis zu 12 Stunden
Koteletts	2-4 cm	56+	4 Stunden	Bis zu 6 Stunden
Schweinelende	5-7 cm	56+	10 Stunden	Bis zu 12 Stunden
Geflügel				
Hähnchenbrust mit Knochen	3-5 cm	82	2 Stunden	Bis zu 3 Stunden
Hähnchenbrust ohne Knochen	3-5 cm	64	1 Stunde	Bis zu 2 Stunden
Hähnchenschenkel mit Knochen	3-5 cm	82	1.5 Stunden	Bis zu 3 Stunden
Hähnchenschenkel ohne Knochen	3-5 cm	64	1 Stunde	Bis zu 2 Stunden
Hähnchenkeule	5-7 cm	82	2 Stunden	Bis zu 3 Stunden
Entenbrust	3-5 cm	64	2 Stunden	Bis zu 2 Stunden
Fisch				
Magerer und fettiger Fisch	3-5 cm	47+	1 Stunde	Bis zu 1 Stunde
Krustentiere				
Garnelen	2-4 cm	60	1 Stunde	Bis zu 1 Stunde
Hummerschwanz	4-6 cm	60	1 Stunde	Bis zu 1 Stunde
Jakobsmuscheln	2-4 cm	60	1 Stunde	Bis zu 1 Stunde
Gemüse				
Wurzelgemüse	1-5 cm	83+	1 Stunde	Bis zu 2 Stunden
Knackiges Gemüse	1-5 cm	83+	1 Stunde	Bis zu 2 Stunden

- Wenn das Fleisch dünner als angegeben ist, wird es schneller kochen.

Die Standzeit ist die längste Zeit, in der die Nahrung im Wasser nach dem Kochen bleiben kann, ohne die Struktur zu ändern.

TABELLE DER GARSTUFE UND TEMPERATUREN

Essensgegenstand	Garstufe	Temperatur (°C)
Rind, Kalb, Lamm, Schwein und Wild	Blutig	49
	Englisch/Halbgar	56
	Medium	60
	Medium-durchgegart	65
	Durchgegart	71+
Geflügel, ohne Knochen	Durchgegart	64
Geflügel, mit Knochen	Durchgegart	82
Fisch	Blutig	47
	Englisch/Halbgar	56
	Medium	60
Gemüse	Allgemein	83-87

NEDERLANDS INTRODUCTIE

Om het beste uit uw nieuwe sous vide koker te halen, dient u deze handleiding zorgvuldig door te lezen voordat u het voor de koker voor de eerste keer gaat gebruiken. Let vooral op de veiligheidsvoorschriften. Wij raden u aan de instructies voor toekomstig gebruik te bewaren..

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSVOORSCHRIFTEN

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn gegeven instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat op een veilige manier en begrijpen van de betrokken gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Houd het apparaat onder voortdurend toezicht tijdens het gebruik. Let Elk kinderen in de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is. Het apparaat is geen speelgoed.
- Onjuist gebruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken en het apparaat beschadigen.
- Gebruik alleen voor het beoogde doel. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enig letsel of schade als gevolg van onjuist gebruik of het hanteren (zie ook Garantie Voorwaarden).
- Alleen voor huishoudelijk gebruik. Niet voor buiten of commercieel gebruik.
- Verwijder alle verpakkingen en transport materialen uit de binnen- en buitenkant van het apparaat.
- Controleer of het toestel heeft geen zichtbare schade en dat er geen onderdelen ontbreken.
- Niet gebruiken met een andere dan de bijgeleverde kabels.
- Controleer of het niet mogelijk is over het koord of een verlengsnoer te trekken of een reis.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt in combinatie met een tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening systeem.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact vóór het schoonmaken, of wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Vermijd aan het snoer wanneer u de stekker uit het stopcontact. In plaats daarvan, aan de stekker.
- Houd het snoer en het apparaat uit de buurt van warmtebronnen, hete voorwerpen en open vuur.
- Zorg ervoor dat het snoer volledig is uitgetrokken.
- Het snoer mag niet gedraaid of rond het apparaat gewikkeld.
- Controleer regelmatig dat noch het snoer, noch de stekker beschadigd is en geen gebruik van het apparaat als er schade is, of als het is gevallen op de grond, in het water valt of beschadigd anderszins.
- Als het apparaat, het snoer of de stekker beschadigd is, hebben het toestel geïnspecteerd en zonodig gerepareerd door een erkende reparateur.
- Sluit tot 230 V, slechts 50 Hz. De garantie is niet geldig als het apparaat is aangesloten op de verkeerde spanning.
- Probeer nooit om het apparaat zelf te repareren. Neem contact op met de winkel waar u het apparaat gekocht voor reparaties onder garantie.

- Ongeoorloofde reparaties of wijzigingen vervalst de garantie.
- Let op! Sommige delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken.

Bijzondere aandacht moet worden besteed waar kinderen en kwetsbare mensen aanwezig zijn.

- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

SPECIALE VOORSCHRIFTEN VOOR SOUS VIDE KOKEN

- Plaats altijd het apparaat op een droog, vlak, stevig en hittebestendig oppervlak ver weg van alle randen.
- Plaats het apparaat altijd op een veilige afstand van brandbare voorwerpen zoals gordijnen, tafelkleden of iets dergelijks.
- Het apparaat mag niet worden geplaatst of opgeslagen in de buurt van andere warmtebronnen.
- Niet bedekken.
- De oppervlakken worden zeer heet tijdens het gebruik. Raak de hete oppervlakken niet aan vanwege het gevaar van brandwonden.
- Verplaats het apparaat tijdens het gebruik.
- Houd er rekening mee dat het toestel hete blijft voor een tijdje nadat u hem uitzet. toestaan dat het apparaat altijd volledig afkoelen voordat opslag.
- Laat het deksel afkoelen alvorens het te reinigen met water.
- Gebruik het apparaat nooit als het deksel dam leeftijd.
- Alleen plaats vacuüm verpakte levensmiddelen in het toestel. Probeer niet om ongeopende eten te koken!

VOOR GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen en transport materiaal uit het apparaat.
- Was het deksel en de binnenkant van het waterbad met warm water en een beetje afwasmiddel, en droog de onderdelen goed.

OVER SOUS VIDE KOKEN

- Sous vide is al lang een populaire manier van koken met professionele chefs.
- "Sous vide" is Frans voor "onder vacuüm". Het beschrijft een kookmethode waar voedsel wordt geplaatst in verzegelde vacuüm zakken en gekookt in een waterbad. Het voedsel wordt op een constante lage temperatuur gedurende een lange tijd om het vochtig maken en smakelijke voeding. Aangezien de vacuümzak
- is verzegeld, het eten kookt in zijn eigen sappen samen met de marinades of specerijen die u hebt toegevoegd. Vitaminen, mineralen en sappen worden gehouden en de smaak van het voedsel wordt versterkt.
- Dit maakt het eten gezonder, malser en meer lekker. Zoals vlees gekookt sous vide is malser, is het mogelijk om goedkoper bezuinigingen te gebruiken, zoals nek filet, de schenkel en schouder, die vaak lekkerder dan de duurdere bezuinigingen zijn.

Zoals sous vide koken vereist dat levensmiddelen vacuum individueel verpakt, kunnen meerdere items tegelijk worden gekookt, zolang hun kooktemperatuur hetzelfde.

Het is moeilijk om voedsel gaar met sous vide, maar de structuur van het voedingsmiddel kan enigszins veranderen tijdens het koken. Het eten kan worden bereid ruim op tijd voor het opdienen, waardoor sous vide perfect wanneer u gasten.

Temperaturen

Het apparaat heeft een temperatuurbereik van 45-90 ° C in stappen van 1 ° C. Verschillende temperaturen zijn vereist voor verschillende voedingsmiddelen en verschillende mate van gaarheid. U kunt sous vide temperaturen en tijden te zien in de tabel later in deze handleiding.

Kooktijd

De tijdsduur hangt niet af van het gewicht van het voedsel, maar de dikte. De standaard kooktijd is 8 uur. De tijd kan worden ingesteld van 30 minuten tot 72 uur. U kunt sous vide temperaturen en tijden te zien in de tabel later in deze handleiding.

Voedsel voor het sous vide koken

Vlees is bijzonder geschikt voor sous vide koken, want het maakt het meer mals, sappig en smakelijke voeding, maar groenten en vis kan ook op deze manier worden gekookt.

We raden sous vide koken voor de volgende levensmiddelen:

- Rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees, varkensvlees en wild
- Kippen, kalkoenen en eenden
- Lean en vette vis, kreeft en sint-jakobsschelpen
- Root groenten zoals aardappelen, wortelen, pastinaken, bieten en rapen
- Crisp groenten zoals erwten, asperges, maïs, broccoli, bloemkool, aubergines, uien en squash
- Hard fruit zoals appels en peren
- Zacht fruit zoals mango, pruimen, abrikozen, perziken, nectarines, papaja en aardbeien

SOUS VIDE KOKEN STAP VOOR STAP

1. Kruiden

U kunt het voedsel marineren of voeg specerijen, kruiden, boter of olie voordat u de vacuümzak te dichtten.

2. Vacuüm inpakken

Het voedsel moet vacuüm verpakt in een zak om lucht en vocht te verwijderen. Dit zorgt ervoor dat het voedsel behouden hun natuurlijke smaak en voedingswaarde. Vacuüm afdichting helpt ook om de poriën van vlees, gevogelte, vis en schaaldieren openen, zodat de marinade en specerijen beter geabsorbeerd en het eten is smaakvoller.

Zuurstof en vocht in de lucht vermindert de smaak, voedingswaarde en structuur van voedsel, en het is daarom belangrijk om een hoge kwaliteit vacuümsealer gebruiken om lucht en vocht te verwijderen voordat de zak wordt afgedicht om het voedsel te waarborgen optimaal vacuüm verpakt.

3. Koken

Zodra het water in het waterbad de gewenste temperatuur heeft bereikt, de vacuümzakken met het voedsel moet voorzichtig worden geplaatst in het water. Controleer de zakken volledig onder water, en het water kan circuleren rond de zakken, zodat het voedsel gelijkmatig gaar.

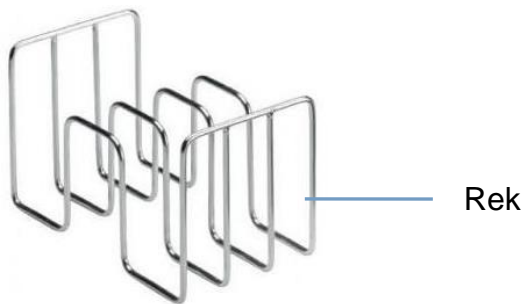
4. Bruinen

Wanneer voedsel sous vide gekookt, kan het nodig bruin vlees met name in een pan of grill zijn om het uiterlijk en smaak te verbeteren. Haal het voedsel uit de zak en bruine het snel op een zeer hete koekenpan en rooster. Hierdoor wordt het vet en eiwitten karameliseren en verbetert de smaak.

VOEDSEL BEREIDEN

- Voedsel voor sous vide koken absoluut moet vers zijn.
- Controleer of vlees, gevogelte, vis en schaaldieren op de juiste wijze onder de 5 ° C bewaard vóór het koken.
- Gebruik alleen nieuw en schoon vacuüm zakken.
- Houd vers en gekookt voedsel uit elkaar.
- Was uw handen en het werkgebied grondig voordat u voedsel verpakt.
- De dikte van het voedsel moeten zijn zoals beschreven in de tabel van sous vide temperaturen en tijden.

HOOFDONDERDELEN



GEBRUIK

- Zet het apparaat op een vlakke ondergrond. Inpluggen.
- Vul het waterbad met lauw of warm water. Het water mag niet warmer zijn dan de kooktemperatuur te zijn.
- Het water mag niet boven de vulling merk in het waterbad, en het moet het voedsel dat je wilt koken te dekken. Zorg ervoor dat u het waterbad te vol met water, zodat het overstroomt wanneer het voedsel daarin worden geplaatst!
- Indien nodig steekt u het rek in het waterbad als je wilt om voedsel dat het best geplaatst op het rek te koken.
- Plaats het deksel op het waterbad.
- Houd de aan / uit-knop om het apparaat in te schakelen. Het display gaat aan en de temperatuur wordt automatisch ingesteld op 56 ° C.
- Stel de temperatuur zo nodig met behulp van de bedieningsknop naar + scrollen en -. U kunt ook overschakelen van de temperatuur weergave tussen Celsius en Fahrenheit met behulp van de Timer / Temp knop.
- Druk op de Timer / Temp-toets en stel de kooktijd van 30 minuten tot 72 uur met behulp van de bedieningsknop naar + scrollen en -. De kooktijd wordt ingesteld als standaard tot 8 uur.
- Druk op de bedieningsknop "Start / Stop". Het toestel verwarmt het water tot de ingestelde temperatuur voor de kooktijd begint af te tellen. Het display toont de huidige temperatuur van het water. Als u op de "Timer / Temp", wordt de ingestelde temperatuur gedurende 5 seconden.
- Zodra het water de ingestelde temperatuur heeft bereikt, zal 3 pieptonen. Til het deksel eraf en zorgvuldig lag het vacuüm verpakt voedsel in het waterbad met een tang. Het water moet kunnen circuleren rond de verpakkingen van levensmiddelen. Plaats het deksel.
- Druk op de bedieningsknop "Start / Stop". De kooktijd begint af te tellen.
- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, zal 3 pieptonen en het apparaat wordt uitgeschakeld.
- U mag het deksel niet tijdens het koken tenzij absoluut noodzakelijk. Het apparaat kookt bij een zeer lage temperatuur, dus het duurt een lange tijd om warmteverlies te herwinnen. Als condens aan de binnenkant van het deksel, zodat je niet kunt zien in het waterbad, kunt u het deksel kantelt zachtjes weg van u, zodat condens loopt naar beneden in het waterbad.

Let op

Zorg ervoor dat de zakken zijn volledig afgesloten vóór het koken begint.

Zorg ervoor dat de zakken zijn nog steeds volledig afgesloten zodra het koken is voltooid.

Als het voedsel binnen een paar uur geconsumeerd, kan het waterbad kort worden gehouden zonder ruïneren de structuur. U kunt de vaste tijden te zien in de tabel later in deze instructies.

Als het voedsel worden opgeslagen in de koelkast voor later gebruik, onmiddellijk in zijn zakken in ijswater om snel de temperatuur van het voedsel te verminderen.

SCHOONMAKEN

Bij het schoonmaken van het apparaat, moet u aandacht besteden aan het volgende:

- Haal het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het reinigt en zetten het weg.
- Giet het water uit het waterbad. Veeg het waterbad en het deksel met een theedoek.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker in water en zorg ervoor dat er geen water in het toestel.
- Veeg de buitenkant van het apparaat met een goed uitgewrongen doek en droog met een zachte, droge doek..

※ MILIEU



ATTENTIE :

Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

GARANTIEVOORWAARDEN


De garantie is niet van toepassing:

- Als de bovenstaande instructies niet zijn opgevolgd
- als het apparaat is verstoord
- als het apparaat is mishandeld, onderworpen aan een ruwe behandeling, of enige andere vorm van schade
- Als het apparaat defect is als gevolg van storingen in de elektriciteitsvoorziening.

Als gevolg van de voortdurende ontwikkeling van onze producten op het gebied van functionaliteit en design, behouden wij ons het recht voor om wijzigingen aan het product zonder voorafgaande waarschuwing.

TABEL MET KOOKTEMPERATUREN EN -TIJDEN

Voedsel	Dikte*	Temp. (°C)	Tijd	Sta tijd**
Rund, lam, kalf, varken				
Filets, koteletten, ribeye, T-bone, lendenen, porterhouse (malse)	1-2 cm	49+	1 uur	Tot 6 uur
	2-5 cm	49+	2 uur	Tot 8 uur
Flank, hals, dij, schouder, de schenkel	4-6 cm	49+	8 uur	Tot 10 uur
Varken				
Varkensborst	3-6 cm	82	10 uur	Tot 12 uur
Spareribs	2-3 cm	59	10 uur	Tot 12 uur
Lappen	2-4 cm	56+	4 uur	Tot 6 uur
Varkenslende	5-7 cm	56+	10 uur	Tot 12 uur
Gevogelte				
Kippenborst met bot	3-5 cm	82	2 uur	Tot 3 uur
Kippenborst zonder bot	3-5 cm	64	1 uur	Tot 2 uur
Kippendij met bot	3-5 cm	82	1.5 uur	Tot 3 uur

Kippendij zonder bot	3-5 cm	64	1 uur	Tot 2 uur
Drumstick	5-7 cm	82	2 uur	Tot 3 uur
Eendenborst	3-5 cm	64	2 uur	Tot 2 uur
Vis				
Slanke en olie-achtige vis	3-5 cm	47+	1 uur	Tot 1 uur
Schelpdieren				
Garnalen	2-4 cm	60	1 uur	Tot 1 uur
Kreeftstaart	4-6 cm	60	1 uur	Tot 1 uur
Coquilles	2-4 cm	60	1 uur	Tot 1 uur
Groenten				
Wortelgroenten	1-5 cm	83+	1 uur	Tot 2 uur
Knapperige groenten	1-5 cm	83+	1 uur	Tot 2 uur

* Dunner vlees kookt sneller

** De sta tijd is de totale tijd dat het voedsel in het water kan blijven, zonder dat de structuur van het voedsel veranderd.

LIJST VAN GAARHEID EN TEMPERATUREN

Voedsel	Gaarheid	Temperatuur (°C)
Rund, kalf, lam, varken	Rauw	49
	Rosé	56
	Medium	60
	Half doorbakken	65
	Doorbakken	71+
Gevogelte zonder botten	Doorbakken	64
Gevogelte met botten	Doorbakken	82
Vis	Rauw	47
	Rosé	56
	Half doorbakken	60
Groenten	Algemeen	83-87

ESPAÑOL

INTRODUCCIÓN

Para obtener el mejor provecho de su nueva cocina al vacío, por favor lea este manual del usuario antes de usarlo por primera vez. Tome notas particulares de las precauciones de seguridad. También se recomienda mantener las instrucciones que puedan servir para futuras referencias.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Este aparato sólo puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o capacidades o la falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o si han recibido las instrucciones sobre el uso del aparato de una manera segura y si entienden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y Mantenimiento debe ser realizada por el usuario y no debe ser realizada por los niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato bajo supervisión constante mientras está en uso. Manténgase siempre atento cuando un niño se encuentre cerca del aparato cuando esté en uso. El aparato no es un juguete.
- El uso incorrecto de este aparato puede causar lesiones personales y daños en el aparato.
 - Solo para uso específico. El fabricante no se hace responsable de cualquier daño o perjuicio resultante del uso incorrecto o manipulación incorrecta (ver términos de garantía).
- Para un uso doméstico. No es para uso al aire libre o para fines comerciales.
- Retire todos los materiales de embalaje y transporte desde el interior y el exterior del aparato.
- Compruebe que el aparato no tenga ningún daño visible y que no le falte ninguna pieza.
- No utilizar cordones con ningún otro al que se proporciona.
- Verificar que no es factible para tirar o tropezar con el cable o un cable de extensión Cualquiera.
- El aparato no debe ser utilizado en conjunto con un interruptor temporizador o un sistema de control remoto.
- Apagar el aparato y retire el enchufe de la toma antes de limpiar, o cuando el aparato no está en uso.
- Evitar tirar del cable cuando retire el enchufe de la toma. En su lugar, jalar del cordón suavemente.
- Mantenga el cable y el aparato lejos de fuentes de calor, objetos calientes o llamas.
- Asegúrese de que el cable esté completamente extendida.
- El cable no debe estar retorcido o enrollado alrededor del aparato.

- Compruebe con regularidad que ni el cable ni el enchufe están dañados y no utilizar el aparato si hay algún daño, o si se ha caído en el suelo, caído en agua o dañado de alguna otra manera.
- Si el aparato, el cable o el enchufe están dañados, haga una inspección del aparato y si es necesario llévelo a reparar en un taller de reparación autorizado.
- Conectarse a 230 V, 50 Hz solamente. La garantía no es válida si el aparato está conectado a un voltaje incorrecto.
- No intente reparar el aparato usted mismo. Por favor, póngase en contacto con la tienda donde compró el aparato para su reparación en garantía.
- Las reparaciones inadecuadas o modificaciones invalidará la garantía.
- Cuidado! Algunas partes de este producto pueden llegar a ser muy caliente y causar quemaduras.
 - Particular atención debe prestarse en donde están presentes los niños y las personas vulnerables.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.

Medidas de seguridad especiales Cocina al vacío

- Coloque siempre el aparato sobre una superficie seca, nivelada, firme y resistente al calor, la superficie debe estar lejos de los bordes.
- Coloque siempre el aparato a una distancia segura de objetos inflamables como cortinas, manteles o similares.
- El aparato no debe colocarse o almacenarse cerca de otras fuentes de calor.
- No cubrir la unidad.
- Las superficies se calientan mucho durante el uso. No toque las superficies calientes debido al peligro de quemaduras.
- No mueva el aparato cuando está en uso.
- Tenga en cuenta que el aparato permanecerá caliente durante un tiempo después de que lo apague. Siempre permita que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo.
- Permitir que la tapa se enfríe antes de limpiarlo con agua.
- Nunca utilice el aparato si la tapa está dañada.
- Solo coloque alimentos envasados al vacío en el aparato. No trate de cocinar alimentos sin envolver!

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire el material de embalaje y transporte del aparato.
- Lave la tapa y el interior en el baño con agua caliente y un poco de detergente líquido, y luego seque minuciosamente las piezas.

ACERCA DE LA COCINA AL VACÍO

- La cocina al vacío ha sido durante mucho tiempo un método de cocción popular entre los chefs profesionales.
- “Cocina al vacío” es francés para "al vacío". En él se describe un método de cocción en la que se coloca los alimentos en bolsas de vacío sellados y se cocina en un baño de agua. La comida es cocinada a baja temperatura constante durante un largo tiempo para que sea húmeda y sabrosa. A medida que se va aspirando la bolsa sellada.
- Cuando está sellado, los alimentos se cuecen en su propio jugo, junto con los adobos o salsas que ha añadido. Vitaminas, minerales y jugos son retenidos y el sabor de la comida se ha mejorado.
- Esto hace que la comida sea más sana, más tierna y más sabrosa. A medida que la carne cocinada al vacío es más tierna, es posible utilizar cortes más baratos, como el filete de cuello, pierna y el hombro, que a menudo son más sabrosos que los cortes más caros.

Cocinando al vacío la cocción requiere que los alimentos sean embalados individualmente, varios elementos se pueden cocinar en el mismo tiempo de vacío, siempre que su temperatura de cocción es el mismo.

Es difícil cocinar la comida con la cocina al vacío, pero la estructura de la comida puede cambiar ligeramente durante la cocción. La comida se puede preparar con tiempo suficiente antes de servir, lo que hace la cocina al vacío perfecta cuando tiene invitados.

Temperaturas

El aparato tiene un rango de temperatura de 45-90 ° C en incrementos de 1 ° C. Se requieren diferentes temperaturas para los diferentes alimentos y diferentes grados de cocción. Se puede ver temperaturas de la cocina al vacío y tiempos en la tabla más adelante en estas instrucciones.

Tiempo de cocción

El tiempo de cocción no depende en el peso si no de la comida, pero su espesor. El tiempo de cocción estándar es de 8 horas. El tiempo se puede ajustar desde 30 minutos a 72 horas. Se puede ver temperaturas de cocina al vacío y tiempos en la tabla más adelante en estas instrucciones.

Alimentos para la cocción al vacío

La carne es especialmente adecuada para la cocción al vacío, ya que hace que sea más tierna, jugosa y sabrosa, pero las verduras y el pescado también se pueden cocinar de esta manera.

Recomendamos la cocina al vacío para los siguientes alimentos:

- Carne de vaca, ternera, cordero, cerdo y caza.
- Pollo, pavo y pato
- Pescado magro y graso, colas de langosta y vieiras

- Las hortalizas de raíz como las papas, las zanahorias, nabos, remolachas y nabos
- verduras crujientes como los guisantes, espárragos, maíz, brócoli, coliflor, berenjena, cebolla y calabaza.
- Frutas duras como las manzanas y las peras.
- Frutas suaves como el mango, ciruelas, albaricoques, melocotones, nectarinas, papaya y fresas.

COCINADO AL VACÍO PASO POR PASO

1. Condimento

Puede marinar los alimentos o añadir especias, hierbas, mantequilla o aceite antes de sellar la bolsa de vacío.

2. Sellado al vacío

La comida debe ser sellada al vacío en una bolsa para eliminar el aire y la humedad. Esto asegura que los alimentos retienen su sabor natural y el contenido nutricional. Sellado al vacío también ayuda a abrir los poros de la carne, aves, pescados y mariscos, de modo que el adobo y especias se absorben mejor y la comida es más sabrosa.

El oxígeno y la humedad en el aire del ambiente reduce el sabor, contenido nutricional y la estructura de los alimentos, por lo que es importante utilizar un sellador de vacío de alta calidad para eliminar el aire y la humedad antes de que la bolsa se sella para asegurar la comida es de manera óptima envasado al vacío.

3. Cocinar

Una vez que el agua ha alcanzado la temperatura requerida, las bolsas de vacío que contienen los alimentos deben colocarse suavemente en el agua. Asegúrese de que las bolsas están completamente bajo el agua, y que el agua pueda circular alrededor de las bolsas, por lo que los alimentos se cocinan de manera uniforme.

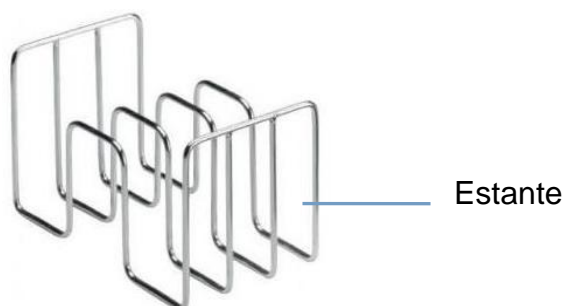
4. Colorante

Cuando los alimentos se cocinan al vacío, puede ser necesario para dorar la carne, en particular, en una sartén o en la parrilla con el fin de mejorar su apariencia y sabor. Quitar el alimento de la bolsa y marrón rápidamente en una sartén o parrilla de rejilla muy caliente. Esto hace que la grasa y las proteínas se mantengan y realza el sabor.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Alimentos para la cocción al vacío deben ser absolutamente fresco.
- Compruebe que la carne, aves, pescados y mariscos hayan sido almacenados correctamente por debajo de 5 ° C antes de cocinar.
- Sólo use bolsas de vacío nuevas y limpias.
- Mantenga los alimentos frescos y cocidos aparte.
- Lávese las manos y el área de trabajo antes de manipular los alimentos.
- El espesor de la comida debe ser como se describe en la tabla de temperaturas y tiempos de cocina al vacío.

COMPONENTES PRINCIPALES



USO

Coloque el aparato sobre una superficie plana. Enchufe.

Llenar el bol de agua con agua tibia o caliente. El agua no debe estar más caliente que la temperatura de cocción.

El agua no debe estar por encima de la marca de llenado en el bol de agua, y debe cubrir los alimentos que desea cocinar. Asegúrese de no llenar demasiado el bol de agua con agua para que no se desborde cuando los alimentos se colocan en ella!

Si es necesario, inserte el estante en el bol de agua si se desea cocinar los alimentos que se colocan mejor en el estante.

Coloque la tapa en el bol de agua.

Mantenga pulsado el botón de encendido / apagado para encender el aparato. La pantalla se encenderá y la temperatura se ajusta automáticamente a 56 ° C.

- Ajustar la temperatura según sea necesario con el mando de control para desplazarse + y -. También puede cambiar la visualización de la temperatura entre grados Celsius y Fahrenheit usando el botón del temporizador / Temperatura.
- Pulse el botón de temperatura/ tiempo y ajustar el tiempo de cocción de 30 minutos a 72 horas con el mando de control para desplazarse + y -. El tiempo de cocción se establece como estándar a 8 horas.
- Pulse el botón de control "Iniciar / Detener". El aparato precalienta el agua a la temperatura deseada antes de que comience el tiempo de cocción para la cuenta regresiva. La pantalla muestra la temperatura actual del agua. Si pulsa el botón "Temperatura / Tiempo", se visualiza la temperatura de consigna durante 5 segundos.
- Una vez que el agua ha alcanzado la temperatura preestablecida, sonarán 3 pitidos. Levante la tapa y coloque cuidadosamente la comida envasada al vacío en el bol de agua con unas pinzas. El agua debe ser capaz de circular alrededor de los paquetes de alimentos. Vuelva a colocar la tapa.
- Pulse el botón de control "Iniciar / Detener". Se inicia el tiempo de cocción.
- Una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción, sonarán 3 pitidos y el aparato se desconecta.
- No se debe quitar la tapa durante la cocción, a menos que sea absolutamente necesario. El aparato cuece a una temperatura muy baja, por lo que se necesita mucho tiempo para recuperar cualquier pérdida de calor. Si se produce condensación en el interior de la tapa de manera que no se puede ver en el baño de agua, puede inclinar la tapa suavemente lejos de usted para que la condensación se escurra en el baño de agua.

Nota

Asegúrese de que las bolsas estén selladas por completo antes de que comience la cocción.

Asegúrese de que las bolsas están todavía completamente selladas una vez que la cocción ha terminado.

Si la comida se va a consumir en unas pocas horas, se puede mantener en el bol de agua durante un corto período de tiempo sin arruinar la estructura. Se puede ver el tiempo en la tabla más adelante en estas instrucciones.

Si la comida se va a guardar en la nevera para su uso posterior, inmediatamente coloque las bolsas en agua con hielo para reducir rápidamente la temperatura de los alimentos.

Limpieza

Al limpiar el aparato, se debe prestar atención a lo siguiente:

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo y guardarlo.
- Verter el agua del bol de agua. Limpiar el bol de agua y la tapa con un paño de cocina.
- No sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua u otro líquido y asegurarse de que no entre agua en el aparato.
- Limpiar el exterior del aparato con un paño bien escurrido y secar con un paño suave y seco.

※ MEDIO AMBIENTE



ATENCIÓN :

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

TÉRMINOS DE GARANTIA

La garantía no se aplica en los siguientes casos:

- Si no se han seguido las instrucciones brindadas Anteriormente.
- Si el aparato se ha interferido.
- Si el aparato se ha manejado mal, sometido a un trato inadecuado, o ha sufrido cualquier otra forma de daño
- Si el aparato se avería debido a fallas en el suministro eléctrico.

Debido al desarrollo constante de nuestros productos en términos de funcionalidad y diseño, nos reservamos el derecho a realizar cambios en el producto sin previo aviso.

TABLA DE TEMPERATURA Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Alimento	Espesor*	Temp. (°C)	Tiempo	Tiempo de reposo**
Carne de vaca, ternera, cordero, caza				
Filetes, chuletas, bistec, T-bone, solomillo, mesón (cortes tiernos)	1-2 cm	49+	1 horas	Hasta 6 horas
	2-5 cm	49+	2 horas	Hasta 8 horas
Flanco, el cuello, los muslos, hombros, vástago	4-6 cm	49+	8 horas	Hasta 10 horas
Cerdo				
Pecho de cerdo	3-6 cm	82	10 horas	Hasta 12 horas
Costillares	2-3 cm	59	10 horas	Hasta 12 horas
chuletas	2-4 cm	56+	4 horas	Hasta 6 horas
lomo de cerdo	5-7 cm	56+	10 horas	Hasta 12 horas
Aves de corral				
pechuga de pollo con hueso	3-5 cm	82	2 horas	Hasta 3 horas
pechuga de pollo sin hueso	3-5 cm	64	1 hora	Hasta 2 horas
muslo de pollo con hueso	3-5 cm	82	1.5 horas	Hasta 3 horas

muslo de pollo sin hueso	3-5 cm		1 hora	Hasta 2 horas
Muslo de pollo	5-7 cm	82	2 horas	Hasta 3 horas
Pechuga de pato	3-5 cm	64	2 horas	Hasta 2 horas
Pescado				
pescado magro y graso	3-5 cm	47+	1 hora	Hasta 1 hora
Mariscos				
camarones	2-4 cm	60	1 hora	Hasta 1 hora
Cola de langosta	4-6 cm	60	1 hora	Hasta 1 hora
Vieiras	2-4 cm	60	1 hora	Hasta 1 hora
Vegetales				
Las hortalizas de raíz	1-5 cm	83+	1 hora	Hasta 2 horas
verduras crujientes	1-5 cm	83+	1 hora	Hasta 2 horas

- Si la carne es más delgada que especifica, se cocinan más rápido.

El tiempo de reposo es el tiempo más largo que la comida puede permanecer en el agua después de la cocción sin que cambie la estructura.

TABLA DE COCCIÓN Y TEMPERATURA

Alimento	Punto de cocción	Temperatura (°C)
Carne de vaca, ternera, cordero, cerdo y caza	Crudo	49
	Medio-crudo	56
	Medio	60
	Medium-cocido	65
	Bien cocido	71+
Las aves de corral, sin hueso	Bien cocido	64
Las aves de corral, con el hueso	Bien cocido	82
Pescado	Crudo	47
	Medio-crudo	56
	Cocido	60
Vegetales	General	83-87

ITALIANO

INTRODUZIONE

Per ottenere il meglio dalla vostra nuova pentola sous vide, si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Prendere nota particolare delle misure di sicurezza. Si consiglia inoltre di conservare le istruzioni per riferimenti futuri.

ISTRUZIONI GENERALI SULLA SICUREZZA

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età compresa e inferiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza dell'apparecchio solo se controllati e istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e consapevole dei rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e manutenzione dell'utente non devono essere effettuate da parte dei bambini senza sorveglianza. Mantenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
- Tenere l'apparecchio sotto costante supervisione durante l'uso. Tenere d'occhio tutti i bambini in prossimità dell'apparecchio quando è in uso. L'apparecchio non è un giocattolo.
- L'uso improprio di questo apparecchio può causare lesioni personali e danneggiare l'unità.
- Utilizzare questo apparecchio solo per lo scopo previsto. Il produttore non è responsabile per eventuali danni o lesioni derivanti da un uso scorretto o dalla manipolazione dell'unità (vedi anche i termini di Garanzia).
- Solo per uso domestico. Non per uso all'aperto o commerciale.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e di trasporto dall'interno e all'esterno dell'apparecchio.
- Controllare che l'apparecchio non abbia danni visibili e che non ci siano parti mancanti.
- Non usare l'apparecchio con cavi diversi da quello in dotazione.
- Disporre il cavo o la prolunga in modo che non ci sia il rischio di inciampare o di tirarli.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato con un timer o con un sistema di controllo a distanza separato.
- Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa prima di pulire, o quando l'apparecchio non è in uso.
- Evitare di tirare il cavo quando si rimuove la spina dalla presa. Si prega di afferrare direttamente la spina.
- Tenere il cavo e l'apparecchio lontano da fonti di calore, oggetti caldi e fiamme libere.
- Verificare che il cavo sia completamente esteso.
- Il cavo non deve essere attorcigliato o avvolto intorno all'apparecchio.
- Controllare regolarmente che né il cavo né la spina siano danneggiati e non utilizzare l'apparecchio se vi è alcun danno, o in seguito a una caduta sul pavimento o in acqua o abbia subito danni di qualsiasi natura.
- Se l'apparecchio, il cavo o la spina sono danneggiati, devono essere ispezionati e, se necessario, riparati da un tecnico autorizzato.
- Collegare solo a una presa da 230 V, 50 Hz. La garanzia è invalidata se l'apparecchio è collegato a un altro tipo di tensione.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli. Si prega di contattare il negozio dove è stato acquistato per le riparazioni in garanzia.
- Le riparazioni non autorizzate o modifiche invalidano la garanzia.
- Attenzione! Alcune parti di questo prodotto possono diventare molto calde e causare ustioni. Particolare attenzione deve essere prestata in presenza di bambini e di persone particolarmente vulnerabili.
- Mantenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni.

ISTRUZIONI SPECIALI SULLA SICUREZZA RIGUARDANTI QUESTO SPECIFICO APPARECCHIO

- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie secca, piana, solida, resistente al calore e ben lontano da qualsiasi bordo.
- Posizionare l'apparecchio ad una distanza di sicurezza da oggetti infiammabili come tende, tovaglie o simili.
- L'apparecchio non deve essere collocato o conservato vicino ad altre fonti di calore.
- Non coprire l'apparecchio.
- Le superfici diventano molto calde durante l'uso. Non toccare le superfici calde a causa del pericolo di ustioni.
- Non spostare l'apparecchio quando è in uso.
- Si prega di notare che l'apparecchio rimane caldo per un po' dopo lo spegnimento. lasciare sempre che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di conservarlo.
- Lasciare che il coperchio si raffreddi prima di pulirlo con acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio se il coperchio è danneggiato dal tempo.
- Utilizzare solo alimenti in sacchetti sottovuoto all'interno dell'apparecchio. Non cercare di cuocere i cibi non confezionati.

PRIMA DELL'UTILIZZO

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e di trasporto dall'apparecchio.
- Lavare il coperchio e l'interno della pentola con acqua calda e poco detersivo, quindi asciugare tutte le parti accuratamente.

ISTRUZIONI RIGUARDO LA COTTURA "SOUS VIDE"

- La cottura Sous vide è stata a lungo un metodo molto utilizzato da cuochi professionisti.
- "Sous vide" in francese significa "sottovuoto". Esso descrive un metodo di cottura in cui il cibo viene collocato in sacchetti sottovuoto sigillati e cotti a bagnomaria. Il cibo è cucinato a una bassa temperatura costante nel corso di un lungo periodo di tempo per rendere la pietanza più umida e saporita.
- Siccome il sacco sottovuoto è sigillato, i cibi cuociono nel proprio succo insieme alle spezie aggiunte. Vitamine, minerali e succhi vengono preservati e il sapore del cibo migliora.
- Questo rende il cibo più sano, più tenero e più saporito. Inoltre, dato che la carne cotta sottovuoto è più tenera, è possibile utilizzare i tagli più economici, come ad esempio il filetto di collo, stinco e la spalla, che sono spesso più gustosi dei tagli più costosi.
- Dato che la cottura sous vide richiede che gli alimenti siano messi sottovuoto singolarmente, vari cibi possono essere cotti allo stesso tempo, a condizione che la loro temperatura di cottura sia la stessa.
- È difficile stracuocere il cibo con il sistema sous vide, ma la struttura del cibo può cambiare leggermente durante la cottura. Il cibo può essere preparato molto prima di essere servito, rendendo il sistema sous vide perfetto per quando si hanno ospiti.

Temperature

L'apparecchio ha una gamma di temperatura di 45-90°C con incrementi di 1°C. Diverse temperature sono necessarie per i diversi alimenti e i diversi gradi di cottura. È possibile vedere le temperature e i tempi nella tabella riportata su questo manuale.

Tempo di cottura

Il tempo di cottura non dipende dal peso del cibo, ma dal suo spessore. Il tempo di cottura preimpostato è di 8 ore. Il tempo può essere regolato da 30 minuti a 72 ore. È possibile vedere le temperature e i tempi nella tabella riportata su questo manuale.

Cibi idonei alla cottura sous vide

La carne è particolarmente adatta alla cottura sottovuoto, in quanto questo metodo la rende più tenera, succosa e saporita, ma anche verdure e pesce possono essere cotti in questo modo.

Si consiglia la cottura sottovuoto per i seguenti alimenti:

- manzo, vitello, agnello, maiale e selvaggina
- pollo, tacchino e anatra
- pesce magro e grasso, code di aragosta e capesante
- radici come patate, carote, pastinache, barbabietole e rape
- verdure croccanti come piselli, asparagi, mais, broccoli, cavolfiori, melanzane, cipolle e zucche
- frutti duri come mele e pere
- frutti morbidi come mango, prugne, albicocche, pesche, nettarine, papaia e fragole

LA COTTURA SOUS VIDE PASSO PER PASSO

1. Condimenti

È possibile marinare il cibo o aggiungere spezie, erbe aromatiche, burro o olio prima di sigillare il sacchetto sottovuoto.

2. Tenuta sottovuoto

Il cibo deve essere sigillato in un sacchetto per rimuovere aria e umidità. In questo modo i cibi mantengono il loro sapore naturale e contenuto nutrizionale. La cottura sottovuoto aiuta anche ad aprire i pori della carne, pollame, pesce e frutti di mare, in modo che la marinata e le spezie vengano assorbite meglio e il cibo si insaporisca.

L'ossigeno e l'umidità presenti nell'aria riducono sapore, valori nutrizionali e struttura del cibo ed è quindi importante utilizzare un aspiratore di alta qualità per rimuovere l'aria e l'umidità prima che il cibo sia sigillato per assicurare un'ottimale cottura sottovuoto.

3. Cottura

Una volta che l'acqua nella pentola ha raggiunto la temperatura desiderata, i sacchetti sottovuoto contenenti il cibo devono essere collocati delicatamente in acqua. Assicurarsi che i sacchetti siano completamente sotto l'acqua, e che l'acqua possa circolare intorno ad essi, in modo che il cibo cuocia in modo uniforme.

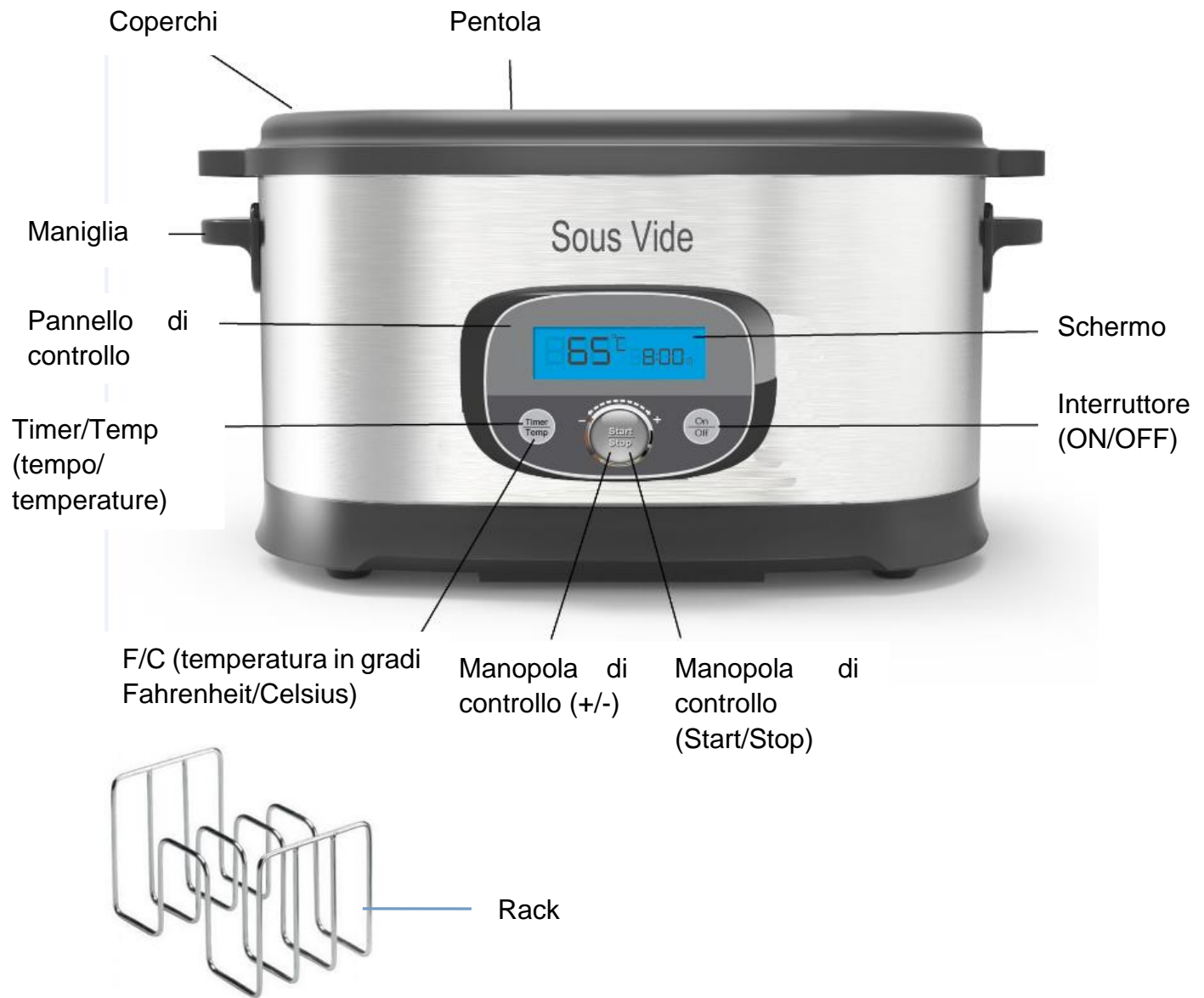
4. Rosolatura

Quando i cibi sono cotti sottovuoto può essere necessario, in particolare per le carni, una rosolatura in una padella o alla griglia, al fine di migliorarne l'aspetto e il sapore. Togliere il cibo dal sacchetto e far rosolare rapidamente su una padella o griglia molto calda. Questa rosolatura permette al grasso e alle proteine di caramellare migliorando il sapore.

COME PREPARARE I CIBI

- Gli alimenti per la cottura sottovuoto devono essere assolutamente freschi.
- Verificare che la carne, pollame, pesce e frutti di mare siano stati conservati correttamente sotto i 5°C prima della cottura.
- Utilizzare solo sacchetti sottovuoto nuovi e puliti.
- Tenere cibi freschi e cotti separatamente.
- Lavarsi le mani e la zona di lavoro accuratamente prima di toccare il cibo.
- Lo spessore del cibo deve essere come descritto nella tabella di temperature e tempi presente in questo manuale.

COMPONENTI PRINCIPALI



UTILIZZO

Collocare l'apparecchio su una superficie piana e collegare la spina.

Riempire la pentola con acqua tiepida o calda. L'acqua non deve essere più calda della temperatura di cottura.

L'acqua non deve essere al di sopra il segno "FILL" all'interno della pentola e deve coprire i cibi che si desidera cuocere. Assicurarsi di non riempire eccessivamente la pentola con acqua in modo da evitare che trabocchi quando si aggiunge il cibo!

Se necessario, inserire il rack nella pentola, se si reputa opportuno che gli alimenti si cuociano meglio su di esso.

Mettere il coperchio

Premere e tenere premuto il pulsante on/off per accendere l'apparecchio. Il display si accende e la temperatura viene impostata automaticamente a 56°C.

- Regolare la temperatura desiderata con la manopola di controllo +/- . È anche possibile passare alla visualizzazione della temperatura tra gradi Celsius (centigradi) e Fahrenheit usando il pulsante Timer/Temp.
- Premere il tasto Timer/Temp e regolare il tempo di cottura da 30 minuti a 72 ore con la manopola +/- . Il tempo di cottura è preimpostato a 8 ore.
- Premere la manopola di controllo "Start/Stop". L'apparecchio preriscalda l'acqua alla temperatura impostata prima che il tempo di cottura inizi il conto alla rovescia. Sullo schermo si visualizza la temperatura attuale dell'acqua. Se si preme il tasto "Timer/Temp", la temperatura impostata viene visualizzata per 5 secondi.
- Quando l'acqua ha raggiunto la temperatura impostata, si ascolteranno 3 bip. Sollevare il coperchio e adagiare il cibo sottovuoto nella pentola utilizzando le pinze. L'acqua deve poter circolare intorno ai sacchetti con gli alimenti. Mettere il coperchio.
- Premere la manopola di controllo "Start/Stop". Il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia.
- Una volta che il tempo di cottura è trascorso, l'apparecchio emette 3 bip e si spegne.
- Non rimuovere il coperchio durante la cottura se non è assolutamente necessario. L'apparecchio cuoce ad una temperatura molto bassa, quindi ci vuole molto tempo per riguadagnare la perdita di calore. Se si forma della condensa sulla parte interna del coperchio in modo che non si può vedere l'interno della pentola, è possibile inclinare il coperchio delicatamente (facendo attenzione a non direzionarlo verso di voi) in modo che la condensa scenda nella pentola.

Note

Assicurarsi che i sacchetti siano completamente sigillati prima di iniziare la cottura.

Assicurarsi che i sacchetti siano ancora completamente sigillati a cottura ultimata.

Se il cibo deve essere consumato in poche ore, può essere conservato nel bagno d'acqua per un breve periodo di tempo senza rovinare la struttura del cibo. È possibile vedere i tempi di riposo nella tabella presente su questo manuale.

Se il cibo deve essere conservato in frigorifero per un uso successivo, collocare immediatamente i sacchi sotto acqua ghiacciata per ridurre rapidamente la temperatura del cibo.

PULIZIA

Durante la pulizia, si dovrebbe prestare attenzione a quanto segue:

- Staccare la spina e attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo e conservarlo.
- Svuotare l'acqua presente nella pentola. Pulire l'interno della pentola e il coperchio con uno strofinaccio.

- Non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua e assicurarsi che l'acqua non entri nella macchina.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno ben strizzato e asciugare con un panno morbido e asciutto.

※ AMBIANTE



ATTENZIONE :

Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).

TERMINI PER LA GARANZIA


La garanzia non si applica:

- se non sono state seguite le istruzioni riportate in questo manuale
- se l'apparecchio è stato ostacolato
- se l'apparecchio è stato maltrattato, sottoposto a un trattamento sconsiderato, poco attento o ha sofferto qualsiasi altra forma di danno
- se l'apparecchio è difettoso a causa di difetti nella fornitura di energia elettrica.

A causa del continuo sviluppo dei nostri prodotti in termini di funzionalità e design, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche al prodotto senza preavviso.

TABELLA DELLE TEMPERATURE E DEI TEMPI DI COTTURA

Pietanza	Spessore*	Temp. (°C)	Tempo	Tempo di riposo**
Manzo, vitello, agnello, selvaggina				
Filetti, bracirole, costata di manzo, alla fiorentina, controfiletto, bistecca di manzo (tagli teneri)	1-2 cm	49+	1 ora	Fino a 6 ore
	2-5 cm	49+	2 ore	Fino a 8 ore
Fianco, collo, coscia, spalla, gambo	4-6 cm	49+	8 ore	Fino a 10 ore
Carne di maiale				
Petto di maiale	3-6 cm	82	10 ore	Fino a 12 ore
Costine	2-3 cm	59	10 ore	Fino a 12 ore
Cotolette	2-4 cm	56+	4 ore	Fino a 6 ore
Lonza di maiale	5-7 cm	56+	10 ore	Fino a 12 ore
Pollame				

Petto di pollo con l'osso	3-5 cm	82	2 ore	Fino a 3 ore
Petto di pollo disossato	3-5 cm	64	1 ora	Fino a 2 ore
Coscia di pollo con l'osso	3-5 cm	82	1.5 ore	Fino a 3 ore
Coscia di pollo disossata	3-5 cm	64	1 ora	Fino a 2 ore
Cosce di pollo	5-7 cm	82	2 ore	Fino a 3 ore
Petto d'anatra	3-5 cm	64	2 ore	Fino a 2 ore
Pesce				
pesce magro e grasso	3-5 cm	47+	1 ora	Fino a 1 ora
Molluschi				
Gamberetti	2-4 cm	60	1 ora	Fino a 1 ora
Code di aragosta	4-6 cm	60	1 ora	Fino a 1 ora
Capesante	2-4 cm	60	1 ora	Fino a 1 ora
Verdura				
Tuberi	1-5 cm	83+	1 ora	Fino a 2 ore
Verdure fresche	1-5 cm	83+	1 ora	Fino a 2 ore

* Se la carne è più sottile di quanto specificato si cuoce più velocemente.

** Il tempo di riposo è il tempo più lungo durante il quale il cibo può rimanere in acqua dopo la cottura senza che la sua struttura cambi.

TABELLA DEL GRADO DI COTTURA E TEMPERATURE

Pietanza	Grado di cottura	Temperatura (°C)
Manzo, vitello, agnello, maiale e selvaggina	Al sangue	49
	Media-al sangue	56
	Media	60
	Media-ben cotta	65
	Ben cotta	71+
Pollame disossato	Ben cotta	64
Pollame con ossa	Ben cotta	82
Pesce	Al sangue	47
	Media-al sangue	56
	Media	60
Verdure	Generale	83-87