

# ***Ariete***



Sous vide cooking  
Cuisson sous-vide  
Vakuum-Garnsystem zum Kochen  
Cocción al vacío  
Cozedura a vácuo  
Sous-vide-koker  
Σύστημα μαγειρέματος σε κενό  
низкотемпературная готовка  
غارف خبطل  
вакуумне приготування  
Gotowanie próżniowe  
Vakuumlavning

Numero Verde  
**800-809065**

***Ariete***

De' Longhi Appliances Srl  
Divisione Commerciale Ariete  
Via San Quirico, 300  
50013 Campi Bisenzio (FI)  
E-Mail: [info@ariete.net](mailto:info@ariete.net)  
Internet: [www.ariete.net](http://www.ariete.net)

**CE EAC**

**180**

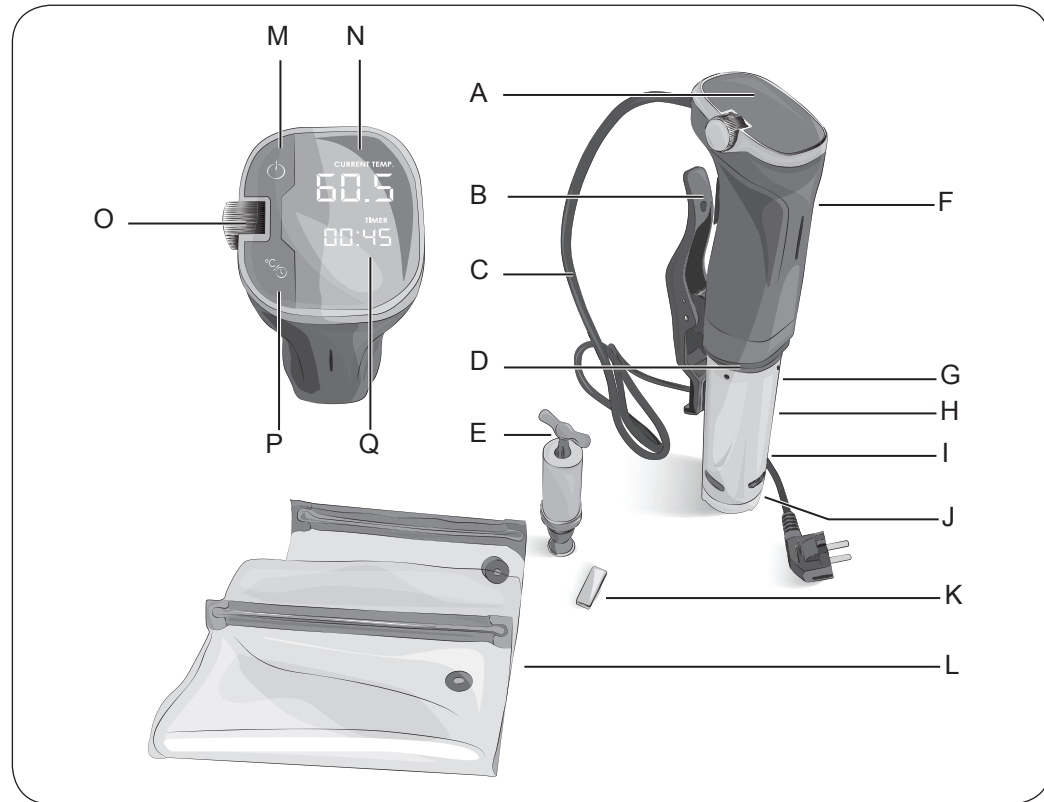


Fig. 1

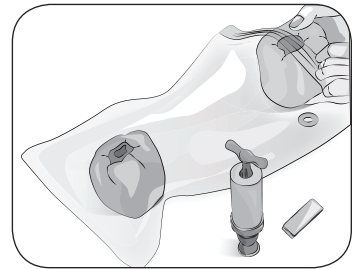


Fig. 2

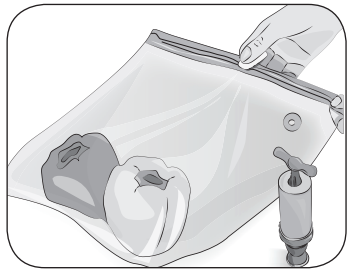


Fig. 3

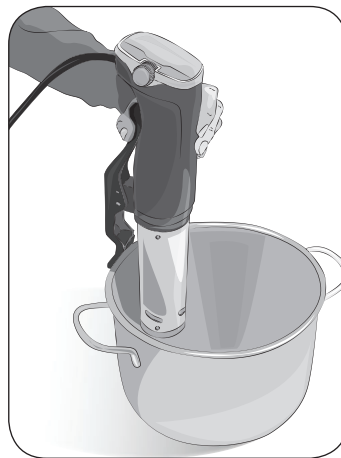


Fig. 6

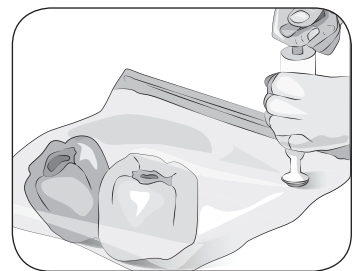


Fig. 4

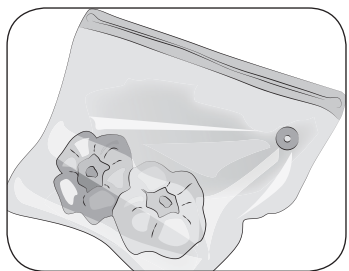


Fig. 5

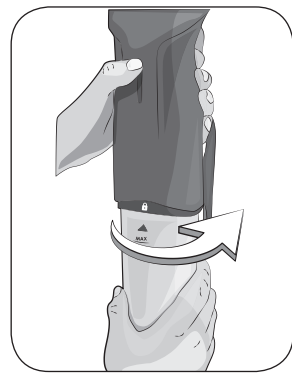


Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

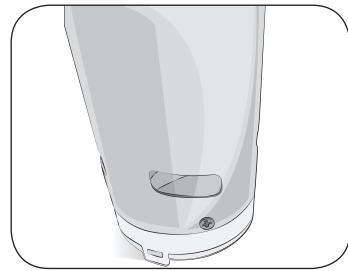


Fig. 10

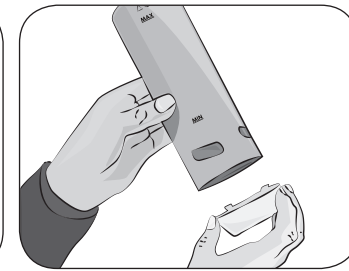


Fig. 11

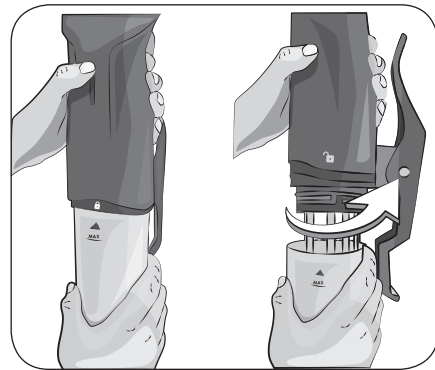


Fig. 12

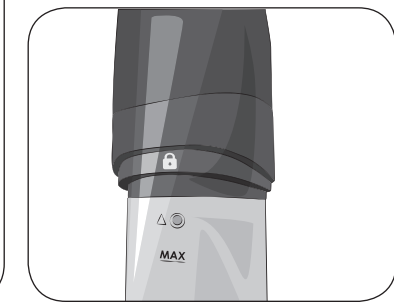


Fig. 13

## A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

Anche se gli apparecchi sono stati realizzati in conformità con le specifiche Normative europee vigenti e sono pertanto protetti in tutte le parti potenzialmente pericolose, leggete con attenzione queste avvertenze e usate l'apparecchio solo per l'uso cui è stato destinato per evitare infortuni e danni. Tenete a portata di mano questo libretto per future consultazioni. Qualora vogliate cedere questo apparecchio ad altre persone ricordatevi di includere anche queste istruzioni.

Le informazioni riportate in questo manuale sono marcate dai seguenti simboli che indicano:



Pericolo per i bambini



Avvertenza relativa a ustioni



Pericolo dovuto a elettricità



Attenzione - danni materiali



Pericolo di danni derivanti da altre cause

## USO PREVISTO

- Potete usare l'apparecchio per cucinare cibi sottovuoto a bassa temperatura. Utilizzare l'apparecchio solo con acqua. Utilizzare l'apparecchio solo con recipienti di cottura resistenti alle alte temperature.
- Questo apparecchio non deve essere adibito ad uso commerciale ed industriale.
- Ogni altro utilizzo dell'apparecchio non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

## RISCHI RESIDUI

Le caratteristiche costruttive dell'apparecchio, oggetto della presente pubblicazione, non consentono di proteggere l'utilizzatore dal contatto con le parti metalliche dell'apparecchio quando in uso e subito dopo il suo spegnimento.



### Attenzione!

Pericolo di ustioni. Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio, il recipiente di cottura, l'acqua calda o il sacchetto con il cibo durante l'uso e nei minuti seguenti allo spegnimento dell'apparecchio. Impugnare l'apparecchio dalla parte in plastica.



Utilizzare solo contenitori che siano realizzati in materiale "per alimenti".

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

### LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato in ambienti domestici o simili a quello domestico, come ad esempio:
  - nelle zone per cucinare riservate al personale dei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
  - nelle fattorie
  - hotel, motel, bed & breakfast e altre strutture di tipo abitativo (per l'uso da parte dei relativi ospiti).
- Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli

previsti dal presente libretto.

- Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.



### **Pericolo per i bambini**

- Il presente apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o scarsa esperienza o conoscenza soltanto sotto sorveglianza o dopo essere stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui possibili pericoli.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non dovranno essere svolte da bambini minori di 8 anni senza la supervisione di un adulto.
- Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini con età inferiore a 8 anni
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere i sacchi di plastica lontano dai bambini. Pericolo di soffocamento.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Non lasciare la clip di chiusura dei sacchetti sottovuoto alla portata dei bambini. Riporlo in un luogo sicuro. Pericolo di ingestione.



### **Pericolo dovuto a elettricità**

- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini con meno di 8 anni.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione controllare che la tensione indicata sulla targhetta posta al di sotto della macchina corrisponda a quella della rete locale.
- L'uso di prolunghie elettriche non autorizzate dal fabbricante dell'apparecchio può provocare danni e incidenti.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: può generarsi un cortocircuito!
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua di cottura oltre il livello indicato con MAX riportato sulla protezione di metallo.
- Non maneggiare il cavo di alimentazione e non agire sui comandi digitali con le

mani bagnate o umide.

- Togliere la spina dalla presa prima di ogni intervento di pulizia o di manutenzione.
- Prima di procedere all'operazione di smontaggio della protezione di metallo, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio se la pinza di bloccaggio è rotta.
- **ATTENZIONE.** Pericolo di caduta dell'apparecchio nel recipiente di cottura. Agganciare l'apparecchio alla parete del recipiente di cottura con la pinza. Verificare che l'apparecchio sia bloccato in modo stabile.
- Se un apparecchio elettrico cade nell'acqua non cercare di raggiungerlo. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica.



### **Pericolo di danni derivanti da altre cause**

- Il prodotto non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di rimuoverlo dal recipiente di cottura.
- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, pulito e con la presa di corrente facilmente accessibile.
- Evitare di immettere nel recipiente di cottura una quantità eccessiva di acqua.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere utilizzato e lasciato a riposo su una superficie stabile.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere, se vi sono segni di danni visibili o se ha perdite di acqua. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal Centro Assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.



### **Avvertenza relativa a ustioni**

- Pericolo ustioni. Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio, il recipiente di cottura, l'acqua calda o il sacco con gli alimenti durante l'uso e nei minuti seguenti allo spegnimento dell'apparecchio. Usare una pinza resistente al calore per manipolare il sacco. Usare presine o strofinacci per maneggiare il recipiente di cottura.
- Dopo aver scollegato l'apparecchio dalla presa di corrente la protezione di metallo e la resistenza sono ancora caldi. Non toccare. Appoggiare la protezione in metallo e l'apparecchio solo su superfici resistenti al calore.
- Pericolo ustioni. Non toccare la resistenza. Quando smontate la protezione di metallo per la pulizia, la resistenza potrebbe essere ancora calda.
- Non spostare l'apparecchio o il recipiente di cottura durante l'uso.



## Attenzione - danni materiali

- Collocare il recipiente di cottura su un piano stabile dove non possa essere rovesciato.
- Non mettere il cibo crudo direttamente nell'acqua del recipiente di cottura.
- Rimuovere la clip di chiusura dal sacco sottovuoto prima di immergere il sacco nell'acqua di cottura.
- Piani di lavoro in marmo o cortain non resistono alle temperature generate dall'apparecchio durante la cottura. Il piano di lavoro deve essere una superficie resistente alle alte temperature.
- Non usare l'apparecchio senza acqua. Non usare l'apparecchio se il livello dell'acqua è sotto al simbolo MIN riportato sulla protezione di metallo.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che la parte in plastica possa essere danneggiata.
- Il cavo non deve toccare le parti calde dell'apparecchio o il recipiente di cottura.
- Non utilizzare acqua gassata (addizionata di anidride carbonica).
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc...).
- Dopo aver staccato la spina di alimentazione e dopo che le parti calde si saranno raffreddate, l'apparecchio dovrà essere pulito esclusivamente con un panno non abrasivo appena inumidito aggiungendo poche gocce di detergenti neutri non aggressivi (non usare mai solventi che danneggiano la plastica).

## •CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

### DESCRIZIONE DEI COMPONENTI

---

- A - Display con comandi digitali
- B - Pinza di bloccaggio
- C - Cavo di alimentazione
- D - Protezione di metallo
- E - Pompa manuale per vuoto
- F - Impugnatura
- G - Livello massimo acqua (MAX)
- H - Resistenza elettrica
- I - Livello minimo acqua (MIN)
- J - Pompa di circolazione dell'acqua
- K - Clip di chiusura del sacco sottovuoto
- L - Kit sacchi sottovuoto
- M - Pulsante accensione e spia di funzionamento (⏻)
- N - Temperatura di cottura
- O - Manopola di impostazione della temperatura e del tempo di cottura
- P - Pulsante di impostazione della temperatura e del tempo di cottura (°C⌚)
- Q - Tempo di cottura

## Dati di identificazione

Nella targhetta posta sotto la base di appoggio della macchina sono riportati i seguenti dati d'identificazione della macchina:

- costruttore e marcatura CE
- modello (Mod)
- n° di matricola (SN)
- tensione elettrica di alimentazione (V) e frequenza (Hz)
- potenza elettrica assorbita (W)
- numero verde assistenza

Nelle eventuali richieste ai Centri Assistenza Autorizzati, indicare modello e numero di matricola.

## ISTRUZIONI PER L'USO

### Messa in funzione

Rimuovere il materiale di imballaggio e verificare che tutti i componenti siano presenti.

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.

Controllare che la tensione della rete domestica sia uguale a quella indicata sulla targhetta dati tecnici dell'apparecchio.

Lavare la protezione di metallo (D).

### Preparazione del sacco sottovuoto

Preparare gli alimenti da cucinare completi di condimento ed inserirli nel sacco (Fig. 2).

Chiudere il sacco. Infilare la clip di chiusura sulla parte colorata in modo da sigillare i lembi del sacco. Passare la clip da sinistra a destra e viceversa più volte per sigillare completamente il sacco (Fig. 3). Rimuovere la clip di chiusura. Verificare che il sacco sia chiuso completamente.

Applicare la pompa per vuoto nel punto indicato sul sacco (Fig. 4). Azionare la pompa fino a togliere tutta l'aria dall'interno del sacco.

**I sacchi sottovuoto per alimenti con valvola si trovano in commercio e sono riutilizzabili.**

**Se il sacco contiene parti liquide far uscire più aria possibile dal sacco ed effettuare la sola sigillatura del sacco. Procedere subito con la cottura.**

### Preparazione del recipiente di cottura

Posizionare il recipiente di cottura degli alimenti su una superficie piana e stabile.

Utilizzare solo recipienti della capacità di 5-16 litri.

Versare l'acqua nel recipiente di cottura. È possibile utilizzare acqua tiepida per velocizzare il tempo di riscaldamento dell'acqua.



#### Attenzione

Quando versate l'acqua nel recipiente di cottura ricordatevi del volume che occuperà il sacco con gli alimenti sottovuoto. Pericolo di fuoriuscita di acqua dal recipiente di cottura.

Verificare che la protezione di metallo sia ben montata sull'apparecchio. Verificare che la freccia riportata sulla protezione di metallo sia allineata con il simbolo del lucchetto chiuso (🔒) riportato sull'impugnatura dell'apparecchio (Fig. 13).

Posizionare l'apparecchio sulla parete del recipiente di cottura con la protezione di metallo nell'acqua. Agganciare la pinza di bloccaggio (B) alla parete del recipiente di cottura (Fig. 6).



#### Attenzione

Non immergere l'apparecchio nell'acqua oltre il simbolo MAX riportato sulla protezione di metallo.

L'apparecchio deve essere usato con una quantità minima di acqua che deve superare il simbolo MIN riportato sulla protezione di metallo.

Non utilizzare l'apparecchio se la pinza di bloccaggio è rotta.

Inserire la spina nella presa di corrente. L'apparecchio emette un beep. La spia di funzionamento (🔌) si accende fissa. L'apparecchio è adesso in attesa di comandi.

### **Impostazione della temperatura**

Premere il pulsante di accensione (🔌) per entrare nelle impostazioni. L'apparecchio emette un beep ogni volta che sarà premuto un pulsante.

La temperatura di cottura inizia a lampeggiare sul display.

Ruotare la manopola (O). È possibile impostare una temperatura da 0 a 90 °C, ad intervalli di 0,5 °C.

### **Impostazione del tempo di cottura**

Premere il pulsante di impostazione della temperatura e del tempo di cottura (⌚).

Il tempo di cottura inizia a lampeggiare sul display. La temperatura rimane accesa fissa. È possibile impostare il tempo da 0 a 99 ore e da 0 a 59 minuti, ad intervalli di 1 minuto.

Ruotare la manopola (O) per impostare le ore di cottura.

Premere di nuovo il pulsante di impostazione della temperatura e del tempo di cottura (⌚). I minuti lampeggiano.

Ruotare la manopola (O) per impostare i minuti di cottura.

### **Riscaldamento dell'acqua e cottura degli alimenti**

Premere il pulsante di accensione (🔌) per confermare le impostazioni. L'apparecchio inizia a riscaldare l'acqua di cottura. Durante il funzionamento sul display sarà mostrata la temperatura attuale dell'acqua. All'inizio del riscaldamento sarà indicata la temperatura ambiente. Man a mano che l'acqua si scalda la temperatura indicata dall'apparecchio aumenta fino a raggiungere la temperatura impostata da programma.

#### **Il timer inizierà il conteggio quando l'acqua avrà raggiunto la temperatura impostata.**

Quando l'acqua ha raggiunto la temperatura impostata l'apparecchio emette due beep. Il simbolo ":" del timer inizia a lampeggiare.

Inserire il sacco con gli alimenti sottovuoto nell'acqua calda, all'interno del recipiente di cottura.



#### **Attenzione**

Quando versate l'acqua nel recipiente di cottura ricordatevi del volume che occuperà il sacco con gli alimenti sottovuoto. Pericolo di fuoriuscita di acqua dal recipiente di cottura.

Se la temperatura dell'acqua nel recipiente di cottura si è abbassata (è stata aggiunta acqua oppure il sacco con gli alimenti ha abbassato la temperatura dell'acqua) l'apparecchio riporta automaticamente l'acqua alla temperatura di cottura. Considerare questo aspetto per eventuali aggiustamenti del tempo di cottura.

#### **Durante la cottura assicurarsi che il sacchetto sia sempre sommerso dall'acqua.**

Al termine della cottura l'apparecchio spegne la resistenza elettrica automaticamente. Sul display compare la scritta END.

### **Modifica del ciclo di cottura**

Per modificare la temperatura o il tempo di cottura in qualsiasi momento premere e mantenere premuto il pulsante di impostazione della temperatura e del tempo di cottura (⌚) per 3 secondi.

Ripetere le operazioni di impostazione della temperatura e del tempo di cottura.

### **Interruzione del ciclo di cottura**

Per interrompere il ciclo di cottura in qualsiasi momento premere e mantenere premuto il pulsante di impostazione della temperatura e del tempo di cottura (⌚) per 3 secondi.

## **CONSIGLI DI PREPARAZIONE**

---

Per selezionare il tempo di cottura occorre tenere conto dello spessore degli alimenti che si vogliono cuocere. Maggiore è lo spessore e più lungo dovrà essere il tempo di cottura.

Se sono presenti più alimenti nello stesso sacchetto, devono essere distribuiti in modo da non creare sovrapposizioni che possono portare ad una cottura disomogenea.



Temperatura e tempi di cottura possono variare a seconda dei gusti personali e dello stile del piatto.



### Attenzione

Qualunque alimento cotto a bassa temperatura deve essere consumato subito in modo da limitare la proliferazione batterica. In caso di consumo non immediato, abbattere la temperatura dell'alimento immergendo il sacco in acqua e ghiaccio. È possibile conservare l'alimento in frigo per qualche giorno.

La frutta e la verdura devono essere lavate accuratamente.

### Temperatura e tempi di cottura per la cucina sottovuoto

Di seguito, a titolo indicativo, le temperature e i tempi ideali di cottura per la cucina sottovuoto a bassa temperatura per diversi alimenti, al fine di ottenere una cottura ideale.

Queste temperature sono perfette per il tipo di cucina mediterranea. Ad esempio il salmone avrà una consistenza differente se cucinato a 45 °C rispetto a 55 °C. Sarà tutta una questione di gusti personali.

Quindi, leggete più libri di cucina possibili per imparare e migliorare la tecnica. Infine fate le vostre esperienze e disegnate la vostra tavola di temperature in base ai vostri gusti!

Ecco le temperature e i tempi ideali di cottura per la cucina sottovuoto a bassa temperatura:

<b>Carne e frattaglie</b>	<b>temperatura</b>	<b>durata</b>
Filetto di agnello	56 / 62 °C	25 minuti
Guancia di manzo, vitello, spezzatino	64 °C	17 ore
Spalla d'agnello, cosciotto d'agnello	58 / 60 °C	4 ore
Costine di maiale	68 °C	18 ore
Animelle	64 °C	1 ora
Medaglione, filetto di maiale / noci o filetto di vitello	64 °C	45 minuti
Carré di agnello	62 °C	1 ora e 30
Spurgo del costato di manzo (spessore 2,5 cm)	55 °C	1 ora
Costolette di manzo (spessore 2,5 cm)	56 °C	1 ora
Costata di manzo (spessore 2,5 cm) ben cotta	58 °C	1 ora
Bistecca di cinghiale	60 °C	25 minuti

Alcune carni (in particolare carni rosse, carré di agnello, petto d'anatra ...) devono essere rosolate velocemente nella padella dopo averle cucinate sotto vuoto per portare una bella caramellizzazione sulla parte superiore.

<b>Pollame</b>	<b>temperatura</b>	<b>durata</b>
Coscia di pollo con osso, piccione intero, petto di pollo	68 °C	2 ore
Pollame bianco, quaglia senz'ossa	64 °C	25 minuti
Fegato grasso	64 / 68 °C	45 minuti
Uovo	62 / 63 °C	1 ora
Gamba di tacchino	80 °C	2 ore

Pollame	temperatura	durata
Petto d'anatra	60 °C	40 minuti

Pesce e frutti di mare	temperatura	durata
Salmone, tonno, trota	45 / 55 °C	20 minuti
Pesce bianco (rana pescatrice, nasello, sogliola ...)	56 °C	15 minuti
Aragosta	52 °C	20 minuti
Polpo	75 °C	4 ore
Gamberetti e gamberi	52 °C	20 minuti
Filetto di sgombro, sardine	45 °C	12 minuti

Verdure	temperatura	durata
Ortaggi a radice *	85 °C	1 – 4 ore
Verdure **	85 °C	30 – 75 minuti
* Barbabietole, rape, carciofi, carote ...		
** Cipolle, fagioli, cavolfiore, asparagi, piselli, melanzane ...		
Due eccezioni: carciofi 90 °C per 45 minuti e patate 90 °C per 1 ora		

Frutta	temperatura	durata
Frutta (mela, pera)	75 °C	45 minuti
Altri frutti (albicocche, pesche, mango, fragole, banane ...)	65 °C	20 minuti

## PULIZIA DELL'APPARECCHIO



### Attenzione!

Tutte le operazioni di pulizia sotto indicate devono essere effettuate con l'apparecchio spento e con la spina elettrica scollegata dalla presa di corrente.



### Attenzione!

Una manutenzione ed una pulizia regolari preservano e mantengono efficiente l'apparecchio per un periodo maggiore. Non lavare mai i componenti dell'apparecchio in lavastoviglie. Non utilizzare getti di acqua diretta.



### Attenzione!

Ogni intervento di pulizia e manutenzione deve essere eseguito quando le parti metalliche dell'apparecchio hanno raggiunto la temperatura ambiente.

### Pulizia dei componenti

Lavare i sacchi con un comune detersivo per piatti. Sciacquare bene e mettere ad asciugare.

Si consiglia di pulire periodicamente l'impugnatura dell'apparecchio con una spugna o un panno umido non abrasivo. Non mettere l'impugnatura in lavastoviglie.



### Attenzione!

Pericolo di ustioni. Attendere che la resistenza elettrica abbia raggiunto la temperatura ambiente prima di eseguire la pulizia.

Pulire la resistenza elettrica con un panno umido non abrasivo.

## Come smontare e pulire la protezione di metallo



### Attenzione!

Pericolo di ustioni. Smontare la protezione di metallo solo quando ha raggiunto la temperatura ambiente.

Posizionare l'apparecchio in verticale.

Ruotare la protezione di metallo fino ad allineare il simbolo della freccia (▶) con il simbolo del lucchetto aperto (🔓) riportato sull'impugnatura. Estrarre la protezione di metallo.

La protezione di metallo può essere lavata in lavastoviglie.

## Come assemblare la protezione di metallo



### Attenzione!

Non forzare la rotazione della protezione di metallo oltre i simboli riportati sull'impugnatura. Ruotare la protezione di metallo solo quando è ben innestata sull'impugnatura.

Infilare la resistenza nella protezione di metallo fino all'impugnatura. Il simbolo della freccia (▶) deve essere allineato con il simbolo del lucchetto aperto (🔓) riportato sull'impugnatura.

Ruotare la protezione di metallo fino ad allineare il simbolo della freccia (▶) con il simbolo del lucchetto chiuso (🔒) riportato sull'impugnatura.

## Smontaggio e pulizia della pompa di circolazione dell'acqua

Posizionare la protezione di metallo in verticale.

Svitare la vite di bloccaggio della pompa di circolazione dell'acqua (Fig. 10). Estrarre la pompa di circolazione dell'acqua.

La pompa di circolazione dell'acqua può essere lavata in lavastoviglie.

Per rimontare la pompa di circolazione dell'acqua allineare il foro della vite con il foro sulla protezione di metallo. Bloccare la pompa di circolazione dell'acqua con la vite.



### Attenzione!

Non serrare la vite con forza per bloccare la pompa di circolazione dell'acqua.

## MESSA FUORI SERVIZIO

In caso di messa fuori servizio dell'apparecchio occorre scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente. In caso di rottamazione si dovrà provvedere alla separazione dei vari materiali utilizzati nella costruzione della macchina e provvedere al loro smaltimento in base alla loro composizione e alle disposizioni di legge vigenti nel Paese di utilizzo.

## GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI



### Attenzione!

In caso di anomalie di funzionamento, spegnere immediatamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.

PROBLEMI	CAUSE	RIMEDI
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita nella presa elettrica	Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa elettrica
	Si è attivata la protezione termica del dispositivo.	Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica.
Vibrazioni anomale	La protezione di metallo si è sfilata dall'apparecchio. La resistenza elettrica sbatte contro la protezione di metallo	Pericolo di ustioni. Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica. Usare presine o strofinacci per maneggiare il recipiente di cottura e la protezione di metallo. Assemblare la protezione di metallo come descritto nel paragrafo "Pulizia dell'apparecchio"
La pompa di ricircolo dell'acqua forma un vortice	Poca acqua nel recipiente di cottura.	Aggiungere acqua nel recipiente di cottura. Non superare il simbolo MAX riportato sulla protezione di metallo. Provare a smuovere l'acqua con un mestolo da cucina.
La pompa di ricircolo dell'acqua provoca le bolle	La pompa sta aspirando l'aria. Poca acqua nel recipiente di cottura.	Aggiungere acqua nel recipiente di cottura. Non superare il simbolo MAX riportato sulla protezione di metallo.
Allarme EE1.	Mancanza di acqua nel recipiente di cottura.	Aggiungere acqua nel recipiente di cottura. Non superare il simbolo MAX riportato sulla protezione di metallo
	L'acqua nel recipiente di cottura è sotto al livello indicato con MIN riportato sulla protezione di metallo	Aggiungere acqua nel recipiente di cottura. Non superare il simbolo MAX riportato sulla protezione di metallo
	Il movimento dell'acqua creato dalla pompa di ricircolo scopre il sensore	Provare a smuovere l'acqua con un mestolo da cucina. Aggiungere acqua nel recipiente di cottura. Non superare il simbolo MAX riportato sulla protezione di metallo
	Apparecchio in corto circuito	Rivolgersi al Centro Assistenza.
L'apparecchio non riesce a scaldare l'acqua	La resistenza non funziona	Rivolgersi al Centro Assistenza.

## WITH REGARD TO THIS MANUAL

This appliance is made in conformity with appropriate European Regulations in force, to protect the user wherever possible from potential hazards. Even if you are familiar with this type of appliance, carefully read this manual before use. Only use this appliance for the purpose it is designed for in order to prevent accidents and damage. Keep this manual close by for future consultation. If you should decide to give this appliance to other people, remember to also include these instructions.

The information provided in this manual is marked with the following symbols indicating:



Danger for children



Warning of burns



Danger due to electricity



Warning – material damage



Danger of damage originating from other causes

## INTENDED USE

- This appliance is intended for sous vide cooking at low temperatures. Only use the appliance with water. Only use the appliance with cooking pots being resistant to high temperatures.
- This appliance must not be used for commercial or industrial purposes.
- Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer who does not accept any responsibility for damages of any kind caused by improper use of the appliance itself. Improper use also results in any form of warranty being forfeited.

## RESIDUAL RISKS

The structural features of the appliance covered in this manual do not grant the user to be protected from its metallic parts during use and after turning off the appliance.



### Warning!

Danger of burns. Do not touch metallic parts, the cooking pot, the hot water or the zip lock during use and within a few minutes after turning off the appliance. Only hold the appliance by touching the plastic part.



Use only containers made of material “for foods”.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- The appliance is designed for home use or similar, such as:
  - in cooking areas used by personnel of shops, offices and other professional environments
  - on farms
  - hotels, motels, bed and breakfasts and other types of residential structures (for use by its guests).
- We decline any responsibility resulting from misuse or any use other than those covered in this booklet.
- We suggest you keep the original box and packaging, as our free-of-charge service does not cover any damage resulting from inadequate packaging of the product when this is sent back to an Authorised Service Centre.

### **Danger for children**

- This appliance can 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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- The cleaning and maintenance must not be carried out by children under 8 years without the supervision of an adult.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8 years
- Children shall not play with the appliance or its components.
- Keep plastic zip locks out of the children reach. Choking hazard.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.
- In the event that this appliance is to be disposed of, it is suggested that the power cord is cut off. It is also recommended that all potentially dangerous components including the power cord are rendered harmless to prevent personal injury. Do not let children play with the appliance or its components.
- Keep the closing clip for vacuum zip locks out of the reach of children. Store the appliance in a safe place. Danger of ingestion.

### **Danger due to electricity**

- Keep the appliance and its cord out of the reach of children aged less than 8 years.
- Before connecting the appliance to the mains check that the voltage shown on the rating plate located underneath the machine corresponds to the voltage of the local mains.
- The use of extensions not approved by the manufacturer can result in damage to property and personal injury.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by its Technical Assistance Service or by a similarly qualified person in order to avoid any hazard.
- Never put live parts into contact with water: It can cause a short circuit!
- When immersing the appliance into water, do not exceed the MAX level indicated on the metal guard.
- Do not touch the power cord or digital controls with wet or damp hands.
- Remove the plug from the power outlet before cleaning or maintenance.
- Before removing the metal guard, unplug the appliance from the outlet and let it cool down.
- Do not use the appliance if the locking clip is broken.
- CAUTION. Danger of the appliance falling into the cooking pot. Attach the appliance to the cooking pot wall by using the specific clip. Make sure the appliance is properly secured.

- Do not touch the electrical appliance if this incidentally falls into water. Unplug the power cord from the outlet.



### **Danger of damage originating from other causes**

- The appliance must not be power supplied by external timers or separate remote-controlled systems.
- Unplug the appliance before removing it from the cooking pot.
- Choose an adequately illuminated and clean room with easily accessible power outlet.
- Do not fill the cooking pot with an excessive quantity of water.
- Never leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- The appliance must be used and left at rest on a stable surface.
- The appliance must not be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage or leaks of water. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. To prevent any accident, all repairs, including the replacement of the power cord, must be carried out by an Authorised Service Centre or by suitably qualified personnel.



### **Warning of burns**

- Danger of burns. Do not touch metallic parts, the cooking pot, the hot water or the zip lock during use and within a few minutes after turning off the appliance. Use a heat-resistant clip to touch the zip lock. Use pot holders or cloth to touch the cooking pot.
- After unplugging the appliance from the outlet, the metal guard and the heating element are still hot. Do not touch. Only place the metal guard and the appliance on heat-resistant surfaces.
- Danger of burns. Do not touch the heating element. When removing the metal guard to carry out cleaning operations, the heating element might still be hot.
- Do not move the appliance or the cooking pot during use.



### **Warning – material damage**

- Place the cooking pot on a stable surface to prevent it from overturning.
- Do not directly place raw food into water inside the cooking pot.
- Remove the clip of the vacuum zip lock before placing the zip lock into water.
- Marble or weathering steel surfaces are not resistant to the hot temperatures reached by the appliance during cooking. The working surface must be resistant to high temperatures.
- Do not use the appliance without water. Do not use the appliance if water is under the MIN level indicated on the metal guard.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent plastic parts from being damaged.
- The cord shall not be in contact with the hot parts of the appliance or the cooking

pot.

- Do not use sparkling (carbonated) water.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering ( rain, sun, etc..).
- After disconnecting the power plug and after the hot parts have cooled, the appliance must be cleaned only with a non-abrasive cloth slightly moistened by adding a few drops of mild, non-aggressive detergent (never use solvents that damage plastic).

## •ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS

### DESCRIPTION OF THE PARTS

---

- A - Display with digital controls
- B - Locking clip
- C - Power cord
- D - Metal guard
- E - Vacuum manual pump
- F - Handle
- G - Max water level (MAX)
- H - Electrical heating element
- I - Min water level (MIN)
- J - Water circulation pump
- K - Closing clip of the vacuum zip lock
- L - Zip locks kit
- M - ON/OFF button and operation indicator (⏻)
- N - Cooking temperature
- O - Setting knob for cooking temperature and time
- P - Setting button for cooking temperature and time (°C)
- Q - Cooking time

### Identification data

In the label located under the support base of the machine there is the following identification data of the machine:

- manufacturer and CE marking
- model (Mod.)
- serial number (SN)
- electrical supply voltage (V) and frequency (Hz)
- electrical power consumption (W)
- assistance toll-free phone number

When ordering at Authorized Service Centers, indicate the model and serial number.

### INSTRUCTIONS FOR USE

---

#### Starting the appliance

Remove the packaging materials and make sure all components are present.

Place the appliance on a flat and stable surface.

Check that the domestic mains voltage is the same as the voltage indicated on the label of the device.

Wash the metal guard (D).



## Preparing the vacuum zip lock

Prepare food including seasoning, then introduce it into the zip lock (Fig 2).

Close the zip lock. Insert the closing clip on the coloured part so as to fasten the zip lock. Move the clip from left to right and vice versa in order to totally seal the zip lock (Fig 3). Remove the closing clip. Make sure the zip lock is totally closed.

Apply the vacuum pump on the area indicated on the zip lock (Fig 4). Totally remove air from inside the zip lock by using the pump.

**Food vacuum zip locks are commercially available and reusable.**

**If the zip lock contains liquids, remove the most air possible from the zip lock, then just seal it. Immediately start cooking.**

## Preparing the cooking pot

Place the cooking pot on a flat and stable surface.

Only use pots with a capacity of 5 to 16 litres.

Fill the cooking pot with water. Warm water can be used to speed up heating times.



### Attention

When filling the cooking pot with water, please consider the volume of the vacuum zip lock containing food. Danger of water leaking from the cooking pot.

Make sure the metal guard is properly installed on the appliance. Make sure the arrow indicated on the metal guard is aligned with the closed padlock symbol (🔒) indicated on the appliance handle (Fig 13).

Place the appliance on the cooking pot wall with its metal guard covered by water. Attach the locking clip (B) to the cooking pot wall (Fig 6).



### Attention

When immersing the appliance into water, do not exceed the MAX symbol indicated on the metal guard.

In order to use the appliance, the minimum water quantity shall always reach the MIN symbol indicated on the metal guard.

Do not use the appliance if the locking clip is broken.

Insert the plug into a power outlet. The appliance beeps. The operation indicator (🔌) turns on and steady. The appliance is now ready to be set.

## Setting temperature

Press the ON/OFF button (🔌) to enter settings. The appliance beeps every time you press a button.

The cooking temperature shown on the display starts flashing

Turn the knob (O). Temperature can be set from 0 to 90 °C (32 to 194 °F), at intervals of 0.5 °C (32 °F) each.

## Setting cooking time

Press the setting button for cooking temperature and time (⌚).

The cooking time shown on the display starts flashing. The temperature stays on and steady. Time can be set from 0 to 99 hours and from 0 to 59 minutes, at intervals of 1 minute each.

Turn the knob (O) to set cooking hours.

Press the setting button for cooking temperature and time (⌚) again. Minutes start flashing.

Turn the knob (O) to set cooking minutes.

## Heating water and cooking food

Press the ON/OFF button (🔌) to confirm settings. The appliance starts heating water. During operation, the display will show current water temperature. At the beginning of the heating process, it will show room temperature. As water starts heating, the temperature shown on the display gradually increases until reaching the set value.

**As soon as water reaches the set temperature, the timer begins.**

As soon as water reaches the set temperature, the appliance beeps twice. The timer symbol “.” starts flashing.

Place the vacuum zip lock into hot water, inside the cooking pot.



### Attention

When filling the cooking pot with water, please consider the volume of the vacuum zip lock containing food. Danger of water leaking from the cooking pot.

If water temperature in the cooking pot decreases (due to extra water being added or to the inserted zip lock), the appliance automatically restores the proper cooking temperature. Please consider this when adjusting cooking times.

**The zip lock must be covered by water for the whole cooking time.**

After cooking, the appliance automatically turns off the heating element. The display shows END.

### Changing the cooking cycle

To change cooking temperature or time, press and hold the setting button for cooking temperature and time (°C) for 3 seconds any time.

Repeat the setting procedure for cooking temperature and time.

### Stopping the cooking cycle

To stop the cooking cycle any time, press and hold the setting button for cooking temperature and time (°C) for 3 seconds.

## PREPARATION TIPS

When selecting the cooking time, please consider food thickness. Very thick food will require longer cooking times.

If the zip lock contains more pieces of food, these shall be distributed so as to avoid overlapping and thus preventing uneven cooking.

Cooking times and temperatures might differ according to personal taste and the kind of dish.



### Attention

Any food being cooked at low temperatures must be immediately eaten so as to avoid bacteria multiplication. If you wish to eat food later, please reduce food temperature by placing the zip lock into iced water. Food can be stored into the fridge for a few days.

Fruit and vegetables must be carefully washed.

### Cooking times and temperatures for sous-vide cooking

Here follows a list with ideal times and temperatures for low-temperature sous-vide cooking of different kind of food, so as to obtain the best cooking results.

The indicated temperatures are ideal for the Mediterranean cuisine. For example, salmon consistency will be different at a 45 °C (113 °F) cooking temperature compared to a 55 °C (131 °F) temperature. It is just a matter of personal taste.

To get the best results, read a wide range of cookery books. Eventually try out several methods and design your own temperature table according to personal taste!

Here follow ideal times and temperatures for sous vide cooking at low temperatures:

Offal and meat	temperature	time
Lamb fillet	56/62 °C (132/143 °F)	25 minutes
Beef cheek, calf, meat stew	64 °C (147 °F)	17 hours
Lamb shoulder, lamb leg	58/60 °C (136/140 °F)	4 hours
Pork ribs	68 °C (154 °F)	18 hours
Sweetbreads	64 °C (147 °F)	1 hour
Pork medallion, fillet/veal meat or fillet	64 °C (147 °F)	45 minutes

<b>Offal and meat</b>	<b>temperature</b>	<b>time</b>
Lamb loin	62 °C (143 °F)	1.5 hours
Beef ribs purged (2.5 cm thick)	55 °C (131 °F)	1 hour
Beef ribs (2.5 cm thick)	56 °C (132 °F)	1 hour
Beef well-done ribs (2.5 cm thick)	58 °C (136 °F)	1 hour
Boar steak	60 °C (140 °F)	25 minutes

Some kinds of meat (especially red meat, lamb loin, duck breast...) must be rapidly roasted in a pan after the sous vide cooking, so as to caramelize the upper part.

<b>Poultry</b>	<b>temperature</b>	<b>time</b>
Bone-in chicken leg, whole pigeon, chicken breast	68 °C (154 °F)	2 hours
White poultry meat, boneless quail	64 °C (147 °F)	25 minutes
Fat liver	64/68 °C (147/154 °F)	45 minutes
Egg	62/63 °C (143/145 °F)	1 hour
Turkey leg	80 °C (176 °F)	2 hours
Duck breast	60 °C (140 °F)	40 minutes

<b>Fish and seafood</b>	<b>temperature</b>	<b>time</b>
Salmon, tuna, trout	45/55 °C (113/131 °F)	20 minutes
White fish (monkfish, hake, sole...)	56 °C (132 °F)	15 minutes
Lobster	52 °C (125 °F)	20 minutes
Octopus	75 °C (167 °F)	4 hours
Prawns and shrimps	52 °C (125 °F)	20 minutes
Mackerel fillet, sardines	45 °C (113 °F)	12 minutes

<b>Vegetables</b>	<b>temperature</b>	<b>time</b>
Root vegetables *	85 °C (185 °F)	1 - 4 hours
Vegetables **	85 °C (185 °F)	30 - 75 minutes

\* Beets, turnips, artichokes, carrots ...

\*\* Onions, beans, cauliflower, asparaguses, peas, aubergines ...

Two exceptions: Artichokes 90 °C (194 °F) for 45 minutes and potatoes 90 °C (194 °F) for 1 hour

<b>Fruit</b>	<b>temperature</b>	<b>time</b>
Fruit (apples, pears)	75 °C (167 °F)	45 minutes
Other fruit (apricots, peaches, mango, strawberries, bananas...)	65 °C (149 °F)	20 minutes

## CLEANING THE APPLIANCE



### Warning!

All cleaning operations described below must be made with power off and the electrical plug disconnect from the power outlet.



### Warning!

Regular maintenance and cleaning preserve and maintain the appliance efficient for a longer period. Never wash the appliance components in the dishwasher. Do not use direct jets of water.



### Warning!

Any cleaning and maintenance operation must be carried out when the appliance's metallic parts have cooled down to room temperature.

### Cleaning of components

Clean zip locks by using a dishwashing liquid. Rinse properly and let them dry.

We recommend regularly cleaning the appliance handle by using a sponge or a damp non-abrasive cloth. The handle is not dishwasher-safe.



### Warning!

Danger of burns. Wait for the electrical heating element to reach room temperature before cleaning the appliance.

Clean the heating element by using a damp non-abrasive cloth.

### How to remove and clean the metal guard



### Warning!

Danger of burns. Only remove the metal guard when the appliance is at room temperature.

Place the appliance in vertical position.

Turn the metal guard until aligning the arrow symbol (▶) with the open padlock symbol (🔓) indicated on the handle. Remove the metal guard.

The metal guard is dishwasher-safe.

### How to install the metal guard



### Warning!

When turning the metal guard, do not force rotation exceeding symbols indicated on the handle. Only turn the metal guard when it is properly into place on the handle.

Insert the heating element into the metal guard until reaching the handle. The arrow symbol (▶) shall be aligned with the open padlock symbol (🔓) indicated on the handle.

Turn the metal guard until aligning the arrow symbol (▶) with the closed padlock symbol (🔒) indicated on the handle.

### Removing and cleaning the water circulation pump

Place the metal guard in vertical position.

Remove the fastening screw of the water circulation pump (Fig 10). Remove the water circulation pump.

The water circulation pump is dishwasher-safe.

To reinstall the water circulation pump, align the screw hole with the hole on the metal guard. Fasten the screw of the water circulation pump.



### Warning!

Do not fasten the screw excessively to avoid blocking the water circulation pump.

## SETTING THE MACHINE OUT OF SERVICE

When setting the appliance out of service, unplug the power cord from the outlet. In case of scrapping it is necessary to provide for the separation of the various materials used in the construction of the machine and dispose of them according to their composition and the provisions of law in force in the country of use.

## TROUBLESHOOTING



### Warning!

In case of dysfunctions, immediately turn off the appliance and unplug the power cord from the outlet.

PROBLEMS	CAUSES	REMEDIES
The appliance does not work	The power cord is not plugged in	Plug the power cord into the outlet
	The heating protection of the appliance has been activated.	Unplug the appliance from the power supply.
Unusual vibrations	The metal guard is not properly inserted. The electrical heating element beats against the metal guard	Danger of burns. Unplug the appliance from the power supply. Use pot holders or cloth to touch the cooking pot and the metal guard. Install the metal guard as indicated in the paragraph "Cleaning the appliance"
The water circulation pump creates a water vortex	Scarce water into the cooking pot.	Add water into the cooking pot. Do not exceed the MAX level indicated on the metal guard. Try moving water by using a spoon.
The water circulation pump creates water bubbles	The pump is taking air in. Scarce water into the cooking pot.	Add water into the cooking pot. Do not exceed the MAX level indicated on the metal guard.
EE1 alarm.	Water missing into the cooking pot.	Add water into the cooking pot. Do not exceed the MAX level indicated on the metal guard
	The water into the cooking pot does not reach the MIN level indicated on the metal guard	Add water into the cooking pot. Do not exceed the MAX level indicated on the metal guard
	The sensor is uncovered due to the water movement generated by the circulation pump	Try moving water by using a spoon. Add water into the cooking pot. Do not exceed the MAX level indicated on the metal guard
	Short-circuited appliance	Contact the Assistance Centre.
The appliance cannot heat water up	The heating element does not work	Contact the Assistance Centre.

## A PROPOS DU MANUEL

---

Même si les appareils ont été réalisés en conformité avec les Normes européennes spécifiques en vigueur, et que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont protégées, lisez avec attention ces avertissements et n'utilisez l'appareil que pour ce que il a été conçu, afin d'éviter les blessures et les dommages. Garder ce livret à portée de main pour les futures consultations. Si vous désirez ensuite céder cet appareil à d'autres personnes, rappelez-vous d'inclure ces instructions.

Les informations reportées dans ce manuel sont marquées des symboles suivants qui indiquent:



Danger pour les enfants



Avertissements sur les brûlures



Danger électrique



Attention - dégâts matériels



Dangers provenant d'autres causes

## UTILISATION PRÉVUE

---

- L'appareil peut être utilisé pour la cuisson sous-vide à basse température. Toujours utiliser l'appareil avec de l'eau. N'utiliser l'appareil qu'avec des récipients de cuisson résistants aux températures élevées.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales et industrielles.
- Le fabricant ne prévoit aucune autre utilisation de l'appareil et il se dégage de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, découlant d'un emploi inapproprié de l'appareil. Un usage inapproprié déterminerait également l'annulation de toute forme de garantie.

## RISQUES RÉSIDUELS

---

Les caractéristiques de fabrication de l'appareil faisant l'objet de ce manuel ne garantissent pas de protection contre le risque d'entrer en contact avec les parties en métal, pendant l'utilisation de l'appareil et immédiatement après que ceci s'éteint.



### Attention!

Danger de brûlures. Ne pas toucher les parties en métal de l'appareil, le récipient de cuisson, l'eau chaude ou le sachet alimentaire pendant l'utilisation de l'appareil et pour quelques minutes après que ceci s'éteint. Tenir l'appareil de la partie en plastique.



Utiliser seulement des conteneurs réalisés en matériaux pour aliments.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

### LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.

- L'appareil a été conçu pour un usage domestique ou similaire, comme par exemple:
  - dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, des bureaux et autres milieux professionnels
  - dans les fermes
  - hôtels, motels, chambres d'hôte et d'autres établissements louant des chambres (pour l'utilisation par les clients).
- Le constructeur décline toute responsabilité pour une utilisation erronée ou pour des emplois autres que ceux prévus par ce livret.

- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine vu que l'assistance gratuite ne joue pas pour les dommages causés par un emballage du produit non adéquat lors de l'expédition à un service après-vente agréé.



### **Danger pour les enfants**

- Cet appareil ne peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir reçu et compris les instructions sur l'usage sûr et les dangers découlant de l'usage de l'appareil.
- Les nettoyages et les entretiens ne doivent pas être exécutés par des enfants ayant moins de 8 ans sans la surveillance d'un adulte.
- Toujours conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Conserver les sachets en plastique hors de la portée des enfants. Risque de suffocation.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.
- Lorsqu'on décidera de jeter cet appareil, il est recommandé de le mettre hors d'usage en coupant le câble d'alimentation. Il est également recommandé de protéger les parties susceptibles de constituer un danger spécialement pour les enfants qui pourraient se servir de l'appareil pour jouer.
- Conserver la pince de fermeture des sachets sous-vide hors de la portée des enfants. Conserver l'appareil dans un lieu sûr. Risque d'ingestion.



### **Danger électrique**

- Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation, contrôler que la tension indiquée sur la plaquette située sous la machine correspond à celle du secteur.
- L'utilisation de rallonges électriques non autorisées par le fabricant de l'appareil peut causer des dommages et provoquer également des accidents.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le Fabricant ou par son service d'Assistance Technique ou par une personne avec une qualification pareille, pour éviter chaque risque.
- Ne jamais mettre les parties électriques sous tension en contact avec l'eau: un court-circuit peut se produire
- Lorsque l'appareil est introduit dans l'eau, le niveau MAX indiqué sur la protection en métal ne doit être jamais dépassé.
- Ne pas toucher le câble d'alimentation ou les commandes numériques avec des mains humides ou mouillées.

- Débrancher la prise de courant avant chaque intervention de nettoyage ou d'entretien.
- Avant de retirer la protection en métal, débrancher l'appareil de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si la pince de verrouillage est cassée.
- ATTENTION. Risque pour l'appareil de tomber dans le récipient de cuisson. Fixer l'appareil au côté du récipient de cuisson par l'aide de la pince. Vérifier que l'appareil est fixé de manière stable.
- Ne pas essayer de toucher un appareil électrique au cas où ceci tomberait dans l'eau. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.



### **Dangers provenant d'autres causes**

- L'appareil ne doit pas être alimenté depuis des minuteries externes ou depuis des installations séparées, commandées à distance.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant avant de le retirer du récipient de cuisson.
- Choisir un endroit assez éclairé, propre et avec une prise de courant facilement accessible.
- Ne pas introduire une quantité d'eau excessive dans le récipient de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Il faut utiliser et laisser l'appareil au repos sur une surface stable.
- Il ne faut pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de détérioration ou en cas de fuite d'eau. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées dans un centres d'assistance après-vente Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, de façon à prévenir les risques éventuels.



### **Avertissements sur les brûlures**

- Risque de brûlures. Ne pas toucher les parties en métal de l'appareil, le récipient de cuisson, l'eau chaude ou le sachet alimentaire pendant l'utilisation de l'appareil et pour quelques minutes après que ceci s'éteint. Déplacer le sachet par l'aide d'une pince résistante à la chaleur. Utiliser des maniques ou des chiffons pour toucher le récipient de cuisson.
- Après avoir débranché l'appareil de la prise de courant, la protection en métal et l'élément chauffant sont encore chauds. Ne pas toucher. Ne positionner la protection en métal et l'appareil que sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- Risque de brûlures. Ne pas toucher l'élément chauffant. L'élément chauffant pourrait être encore chaud lorsqu'on retire la protection en métal pour le nettoyage.
- Ne pas déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson pendant l'utilisation.





## Attention - dégâts matériels

- Positionner le récipient de cuisson sur une surface stable afin d'éviter que ceci se renverse.
- Ne pas introduire des aliments crus dans l'eau du récipient de cuisson.
- Retirer la pince de fermeture du sachet sous-vide avant de l'introduire dans l'eau de cuisson.
- Les surfaces en marbre ou corten ne sont pas résistantes aux températures atteintes par l'appareil pendant la cuisson. La surface du plan de travail doit être résistante aux hautes températures.
- Ne pas utiliser l'appareil sans eau. Ne pas utiliser l'appareil si le niveau d'eau se trouve au-dessous du symbole MIN indiqué sur la protection en métal.
- Ne pas positionner l'appareil sur des surfaces chaudes ou près de feux ouverts pour éviter d'endommager la partie en plastique.
- Le cordon ne doit jamais être en contact avec les parties chaudes de l'appareil ou avec le récipient de cuisson.
- N'utilisez jamais d'eau gazeuse (additionnée d'anhydride de carbone).
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...).
- Après avoir débranché la fiche d'alimentation et après le refroidissement des parties chaudes, l'appareil devra être nettoyé exclusivement avec un linge non abrasif à peine humide et quelques gouttes de détergents neutres non agressifs (ne jamais utiliser de solvants qui endommageraient le plastique).

## •GARDER TOUJOURS CE MODE D'EMPLOI

### DESCRIPTION DES COMPOSANTS

---

- A - Écran avec commandes digitales
- B - Pince de verrouillage
- C - Cordon d'alimentation
- D - Protection en métal
- E - Pompe manuelle pour sous-vide
- F - Poignée
- G - Niveau d'eau maximum (MAX)
- H - Élément chauffant
- I - Niveau d'eau minimum (MIN)
- J - Pompe de circulation de l'eau
- K - Pince de fermeture du sachet pour le sous-vide
- L - Kit de sachets pour sous-vide
- M - Bouton marche/arrêt et voyant de fonctionnement (⏻)
- N - Température de cuisson
- O - Bouton rotatif de sélection de la température et du temps de cuisson
- P - Bouton de sélection de la température et du temps de cuisson (°C)
- Q - Temps de cuisson

## Données d'identification

Les données d'identification de la machine, figurant sur la plaquette placée sous la base d'appui de la machine, sont les suivantes:

- fabricant et marque CE
- modèle (Mod.)
- n° de matricule (SN)
- tension d'alimentation (V) et fréquence (Hz)
- puissance électrique absorbée (W)
- numéro vert

En cas de demande envoyée à un Centre d'Assistance Agréé, ne pas oublier d'indiquer le modèle et le numéro de matricule.

## MODE D'EMPLOI

### Mise en marche

Retirer l'emballage et vérifier si tous les composants sont présents.

Positionner l'appareil sur une surface plate et stable.

Contrôler que la tension du réseau domestique soit la même que celle indiquée sur la plaquette de données techniques de l'appareil.

Laver la protection en métal (D).

### Préparation du sachet pour sous-vide

Préparer et assaisonner les aliments à cuir avant de les introduire dans le sachet (Fig 2).

Fermer le sachet. Introduire la pince de fermeture sur la partie colorée pour boucher le sachet. Faire glisser la pince à plusieurs reprises de gauche à droite et vice-versa, pour boucher le sachet complètement (Fig 3).

Retirer la pince de fermeture. S'assurer que le sachet est bien fermé.

Appliquer la pompe pour sous-vide à l'endroit indiqué sur le sachet (Fig 4). Éliminer toute l'air de l'intérieur du sachet par l'aide de la pompe.

**Les sachets avec valve sont disponibles sur le marché et peuvent être réutilisés.**

**Si le sachet contient des liquides aussi, faire sortir la plus grande quantité d'air possible et boucher le sachet tout simplement. Commencer à cuir immédiatement.**

### Préparer le récipient de cuisson

Positionner le récipient de cuisson sur une surface plate et stable.

N'utiliser que des récipients pouvant contenir de 5 à 16 litres.

Remplir le récipient de cuisson avec de l'eau. Il est possible d'utiliser de l'eau tiède pour accélérer les temps de réchauffage de l'eau.



#### Attention

Lorsqu'on verse de l'eau dans le récipient de cuisson, il faut considérer le volume occupé par le sachet alimentaire sous-vide. Risque de fuite d'eau du récipient de cuisson.

Vérifier que la protection en métal est bien installée sur l'appareil. Vérifier que la flèche indiquée sur la protection en métal est alignée avec le symbole de la serrure fermée (🔒) indiqué sur la poignée de l'appareil (Fig 13).

Placer l'appareil sur le côté du récipient de cuisson avec la protection en métal couverte par l'eau. Fixer la pince de verrouillage (B) au côté du récipient de cuisson (Fig 6).



#### Attention

Lorsque l'appareil est introduit dans l'eau, le symbole MAX indiqué sur la protection en métal ne doit être jamais dépassé.

Pour utiliser l'appareil, la quantité minimum d'eau doit toujours dépasser le symbole MIN indiqué sur la protection en métal.

Ne pas utiliser l'appareil si la pince de verrouillage est cassée.

Introduire la fiche dans la prise de courant. L'appareil émet un bip. Le voyant de fonctionnement (⏻) s'allume fixe. Maintenant l'appareil peut être configuré.

### Réglage de la température

Appuyer sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour accéder aux paramètres de configuration. L'appareil émet un bip à chaque fois qu'on appuie sur un bouton.

La température de cuisson commence à clignoter sur l'écran

Tourner le bouton rotatif (O). La température peut être réglée de 0 à 90 °C, par intervalles de 0,5 °C.

### Réglage du temps de cuisson

Appuyer sur le bouton de sélection de la température et du temps de cuisson (°C⏻).

Le temps de cuisson commence à clignoter sur l'écran. La température s'allume fixe. Le temps peut être réglé de 0 à 99 heures et de 0 à 59 minutes, par intervalles de 1 minute.

Tourner le bouton rotatif (O) pour régler le temps de cuisson.

Appuyer encore une fois sur le bouton de sélection de la température et du temps de cuisson (°C⏻). Les minutes clignotent.

Tourner le bouton rotatif (O) pour régler les minutes de cuisson.

### Réchauffage de l'eau et cuisson des aliments

Appuyer sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour confirmer les paramètres de configuration. L'appareil commence à réchauffer l'eau de cuisson. Pendant le fonctionnement de l'appareil, l'écran affiche la température de l'eau actuelle. Au début de la procédure de réchauffage, l'écran affiche la température ambiante. Alors que l'eau se réchauffe, la température affichée par l'appareil augmente jusqu'à atteindre la température configurée.

#### La minuterie démarre lorsque l'eau atteint la température configurée.

Lorsque l'eau atteint la température configurée, l'appareil émet deux bip. Le symbole “.” de la minuterie commence à clignoter.

Introduire le sachet alimentaire sous-vide dans l'eau chaude, à l'intérieur du récipient de cuisson.



#### Attention

Lorsqu'on verse de l'eau dans le récipient de cuisson, il faut considérer le volume occupé par le sachet alimentaire sous-vide. Risque de fuite d'eau du récipient de cuisson.

Si la température de l'eau dans le récipient de cuisson diminue (car on a ajouté de l'eau ou à cause du sachet alimentaire), l'appareil rétablit automatiquement la température de cuisson de l'eau. Considérer cette condition pour le réglage de la température.

#### Lors de la cuisson, vérifier que le sachet est toujours recouvert par l'eau.

À la fin de la cuisson, l'appareil éteint l'élément chauffant de manière automatique. L'écran affiche le mot END.

### Modifier le cycle de cuisson

Pour modifier la température et le temps de cuisson, appuyer et maintenir la pression sur le bouton de sélection de la température et du temps de cuisson (°C⏻) pendant 3 secondes.

Répéter la procédure pour régler la température et le temps de cuisson.

### Arrêter le cycle de cuisson

Pour arrêter le cycle de cuisson, appuyer et maintenir la pression sur le bouton de sélection de la température et du temps de cuisson (°C⏻) pendant 3 secondes.

## CONSEILS DE PRÉPARATION

Pour sélectionner le temps de cuisson, il faut considérer l'épaisseur des aliments qu'on veut cuire. Plus l'épaisseur est grande et plus le temps de cuisson doit être augmenté.

Si le sachet contient plusieurs aliments, ces-ci doivent être distribués de manière à ne pas se superposer afin

d'éviter une cuisson inégale.

La température et les temps de cuisson peuvent varier en fonction du goût personnel et du type de repas.



### Attention

Les aliments cuits à basse température doivent être consommés immédiatement, afin d'éviter la croissance bactérienne. Au cas où on ne consumerait pas les aliments tout de suite, immerger l'aliment dans l'eau glacée pour en faire baisser la température. Les aliments peuvent être conservés dans le réfrigérateur pendant quelques jours.

Les fruits et les légumes doivent être bien lavés.

### Températures et temps de cuisson pour la cuisson sous-vide

Des températures et des temps de cuisson idéaux, étant de référence pour la cuisson sous-vide à basse température de différents aliments, sont indiqués ci-dessous.

Ces températures sont idéales pour la cuisine Méditerranéenne. Par exemple, la texture du saumon sera différente en fonction d'une cuisson à 45 °C ou à 55°C. Cela ne dépend que des goûts personnels.

Lire le plus grand nombre possible de livres de cuisson est donc utile pour apprendre et améliorer la technique.

Essayez donc et élaborer votre tableau des températures en fonction des goûts personnels !

Les températures et les temps idéals pour la cuisson sous-vide sont indiqués ci-dessous:

Viande et abats	température	temps
Filet d'agneau	56/62 °C	25 minutes
Joue de bœuf, veau, ragoût	64 °C	17 heures
Épaule d'agneau, cuisse d'agneau	58/60 °C	4 heures
Côtes de porc	68 °C	18 heures
Ris de veau	64 °C	1 heure
Médailon, filet de porc/noix ou filet de veau	64 °C	45 minutes
Carré d'agneau	62 °C	1,5 heures
Purge de l'entrecôte de bœuf (épaisseur 2,5 cm)	55 °C	1 heure
Côtes de bœuf (épaisseur 2,5 cm)	56 °C	1 heure
Entrecôte de bœuf (épaisseur 2,5 cm) bien cuite	58 °C	1 heure
Steak de sanglier	60 °C	25 minutes

Certains types de viande (notamment la viande rouge, le carré d'agneau, le magret de canard...) doivent être sautés en poêle après la cuisson sous-vide, afin d'en caraméliser la partie supérieure.

Volaille	température	temps
Cuisse de poulet avec os, pigeon entier, blanc de poulet	68 °C	2 heures
Volailles à chair blanche, caille désossée	64 °C	25 minutes
Foie gras	64/68 °C	45 minutes
Œuf	62/63 °C	1 heure
Jambe de dinde	80 °C	2 heures
Magret de canard	60 °C	40 minutes

Poisson et fruits de mer	température	temps
Saumon, thon, truite	45/55 °C	20 minutes
Poisson à chair blanche (baudroie, merlu, sole...)	56 °C	15 minutes

Langouste	52 °C	20 minutes
Poulpe	75 °C	4 heures
Crevettes et langoustines	52 °C	20 minutes
Filet de maquereau, sardines	45 °C	12 minutes

Légumes	température	temps
Légumes à racine *	85 °C	1 - 4 heures
Légumes **	85 °C	30 - 75 minutes
* Betteraves, navets, artichauts, carottes...		
** Oignons, haricots, choux-fleurs, asperges, pois, aubergines...		
Deux exceptions: artichauts à 90 °C pour 45 minutes et pommes de terre à 90 °C pour 1 heure		

Fruits	température	temps
Fruit (pommes, poires)	75 °C	45 minutes
Autres fruits (abricots, pêches, mangue, fraises, bananes...)	65 °C	20 minutes

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL



### Attention!

Pour procéder aux opérations de nettoyage indiquées ci-dessous, éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant.



### Attention!

Un entretien et un nettoyage réguliers permettent de préserver les qualités de l'appareil et de les maintenir dans le temps. Ne jamais laver les composants de l'appareil en lave-vaisselle. Ne pas utiliser des jets d'eau directe.



### Attention!

Tout opération de nettoyage et d'entretien doit s'effectuer lorsque les parties en métal de l'appareil ont atteint la température ambiante.

## Nettoyage des composants

Laver les sachets alimentaires en utilisant un détergent pour vaisselle à la main. Bien rincer et laisser sécher. Il est recommandé de nettoyer régulièrement la poignée de l'appareil, par l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide non-abrasif. Ne pas introduire la poignée dans le lave-vaisselle.



### Attention!

Danger de brûlures. Attendre que l'élément chauffant ait atteint la température ambiante avant de nettoyer l'appareil.

Nettoyer l'élément chauffant par l'aide d'un chiffon humide et non-abrasif.

## Comment retirer et nettoyer la protection en métal



### Attention!

Danger de brûlures. Ne retirer la protection en métal qu'après que cette-ci a atteint la température ambiante.

Positionner l'appareil en vertical.

Tourner la protection en métal jusqu'à aligner le symbole de la flèche (►) avec le symbole de serrure ouverte (🔓) indiqué sur la poignée. Retirer la protection en métal.

La protection en métal peut être lavée dans un lave-vaisselle.

### **Comment installer la protection en métal**



#### **Attention!**

Ne pas forcer la rotation de la protection en métal en dépassant les symboles indiqués sur la poignée. Ne tourner la protection en métal qu'après l'avoir bien installée sur la poignée.

Introduire l'élément chauffant dans la protection en métal jusqu'à arriver à la poignée. Le symbole de la flèche (▶) doit être aligné avec le symbole de la serrure ouverte (🔓) indiqué sur la poignée.

Tourner la protection en métal jusqu'à aligner le symbole de la flèche (▶) avec le symbole de serrure fermée (🔒) indiqué sur la poignée.

### **Démontage et nettoyage de la pompe de circulation de l'eau**

Positionner la protection en métal en vertical.

Desserrer la vis de verrouillage de la pompe de circulation de l'eau (Fig 10). Retirer la pompe de circulation de l'eau.

La pompe de circulation de l'eau peut être lavée dans un lave-vaisselle.

Pour réinstaller la pompe de circulation de l'eau, aligner le trou de la vis avec le trou sur la protection en métal.

Fixer la pompe de circulation de l'eau avec la vis.



#### **Attention!**

Ne trop verrouiller la vis pour fixer la pompe de circulation de l'eau.

### **MISE HORS SERVICE**

---

En cas de mise hors service de l'appareil, il est nécessaire de débrancher la fiche de la prise de courant. Si on doit jeter la machine, il faut tout d'abord la démembrer et séparer les différents matériaux qui la composent, afin de les jeter selon les critères du tri sélectif imposés par les lois nationales en vigueur.

## COMMENT REMÉDIER AUX INCONVÉNIENTS SUIVANTS



### Attention!

En cas de dysfonctionnements, éteindre l'appareil immédiatement et débrancher la fiche de la prise de courant.

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas branchée à la prise de courant	Brancher la fiche du câble d'alimentation à la prise de courant
	La protection thermique de l'appareil s'est activée.	Débrancher l'appareil de la prise de courant.
Vibrations anormales	La protection en métal s'est décrochée de l'appareil. L'élément chauffant percute la protection en métal	Danger de brûlures. Débrancher l'appareil de la prise de courant. Utiliser des maniques ou des chiffons pour toucher le récipient de cuisson et la protection en métal. Installer la protection en métal comme indiqué au paragraphe « Nettoyage de l'appareil »
La pompe de circulation de l'eau crée un vortex	Quantité d'eau insuffisante dans le récipient de cuisson.	Ajouter de l'eau dans le récipient de cuisson. Ne pas dépasser le symbole MAX indiqué sur la protection en métal. Essayer de remuer l'eau par l'aide d'une cuillère.
La pompe de circulation de l'eau crée des bulles	La pompe prélève de l'air. Quantité d'eau insuffisante dans le récipient de cuisson.	Ajouter de l'eau dans le récipient de cuisson. Ne pas dépasser le symbole MAX indiqué sur la protection en métal.
Alarme EE1.	Manque d'eau dans le récipient de cuisson.	Ajouter de l'eau dans le récipient de cuisson. Ne pas dépasser le symbole MAX indiqué sur la protection en métal
	L'eau dans le récipient de cuisson n'atteint pas le niveau MIN indiqué sur la protection en métal	Ajouter de l'eau dans le récipient de cuisson. Ne pas dépasser le symbole MAX indiqué sur la protection en métal
	Le capteur est découvert à cause du mouvement d'eau causé par la pompe de circulation	Essayer de remuer l'eau par l'aide d'une cuillère. Ajouter de l'eau dans le récipient de cuisson. Ne pas dépasser le symbole MAX indiqué sur la protection en métal
	Appareil en court-circuit	Contacteur un Centre d'Assistance.
L'appareil n'arrive pas à réchauffer l'eau	L'élément chauffant ne fonctionne pas	Contacteur un Centre d'Assistance.

## ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

---

Auch wenn die Geräte entsprechend der geltenden Europäischen Normen hergestellt wurden und daher alle potentiell gefährlichen Teile geschützt sind, müssen, um Unfälle und Schäden zu vermeiden, diese Hinweise aufmerksam gelesen und das Gerät nur für den Zweck verwendet werden, für den es vorgesehen wurde. Die Bedienungsanleitung auch für späteres Nachschlagen stets griffbereit aufbewahren. Soll dieses Gerät an andere Personen abgegeben werden, bitte daran denken, auch die Bedienungsanleitung mit auszuhändigen. Die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Informationen sind mit den nachstehenden Symbolen gekennzeichnet, die auf folgendes hinweisen:



Gefahr für Kinder



Hinweise zu Verbrühungsgefahr



Gefahr wegen Strom



Achtung - Sachschäden



Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

## BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

---

- Sie können das Gerät verwenden, um Gerichte unter Vakuum bei niedriger Temperatur zu kochen. Das Gerät nur mit Wasser verwenden. Das Gerät nur mit Kochgeschirr verwenden, das hochtemperaturbeständig ist.
- Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden.
- Jeder andere Einsatz ist nicht vom Hersteller vorgesehen. Der Hersteller übernimmt daher keinerlei Haftung für jegliche Art von Schäden, die durch einen ungeeigneten Einsatz des Gerätes verursacht werden. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.

## RESTRISIKEN

---

Die Konstruktionsmerkmale des Geräts, auf das sich diese Publikation bezieht, erlauben es nicht, den Benutzer vor dem Kontakt mit den Metallteilen des Geräts zu schützen, weder im Gebrauch noch unmittelbar nach dem Ausschalten.



### **Achtung!**

Verbrennungsgefahr. Berühren Sie nicht die Metallteile des Gerätes, des Kochgefäßes, das Wasser oder das Vakuumbbeutel während des Gebrauchs und während der Minuten nach der Abschaltung des Gerätes. Das Gerät muss auf der Kunststoffseite gehalten werden.



Nur Behälter verwenden, die aus Material bestehen, die für Lebensmittel geeignet sind.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---

### **DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN.**

- Das Gerät ist für den Einsatz in häuslichen oder ähnlichen Umgebungen konzipiert, wie z.B:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - in landwirtschaftlichen Betrieben
  - Hotels, Motel, Bed & Breakfast und andere Wohngebäude (zur Nutzung durch ihre Gäste).



- Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz.
- Wir empfehlen die Originalverpackungen aufzubewahren, da die kostenlose Leistung des Kundendiensts für Transportschäden, die durch falsche Verpackung bei der Spedition zum Kundendienst entstehen, nicht vorgesehen ist.

### **Gefahr für Kinder**

- Das Gerät darf von Kindern mit einem Alter von mehr als 8 Jahre oder von Personen mit körperlichen, sensorischen und psychischen Behinderungen verwendet werden sowie von Personen, die über die nötige Erfahrung und Wissen nicht verfügen, nur unter der Bedingung, dass es eine angemessenen Aufsicht ausgeübt wird oder dass sie über den sicheren Gebrauch des Geräts und die möglichen Gefahren unterrichtet worden sind.
- Kindern mit weniger als 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Wartungsarbeiten ohne die Aufsicht von Erwachsenen nicht ausüben.
- Das Gerät und das Stromkabel sollen außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahren sind, gehalten werden.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Vakuumbbeutel von Kindern fernhalten. Erstickungsgefahr.
- Die Verpackungsteile von Kindern fernhalten, da diese eine mögliche Gefahrenquelle bilden.
- Soll das Gerät als Abfall entsorgt werden, empfehlen wir es durch Abschneiden des Anschlusskabels unbrauchbar zu machen. Wir empfehlen außerdem die Geräteteile unschädlich zu machen, die besonders für Kinder gefährlich sein könnten, falls sie eventuell das Gerät für ihre Spiele verwenden sollten.
- Lassen Sie den Verschlussklammer des Vakuumbetels nicht in Reichweite von Kindern. An einen sicheren Ort aufbewahren. Verschluckungsgefahr.

### **Gefahr wegen Strom**

- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, prüfen Sie, ob die lokale Netzspannung mit den Angaben auf dem am Geräteboden angebrachten Typenschild entspricht.
- Der Einsatz von nicht vom Hersteller zugelassenen Verlängerungskabeln kann Schäden und Unfälle verursachen.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom seinem Kundendienst, oder auf jedem Fall von einem entsprechend qualifizierten Techniker ersetzt werden, um jeden Risiko zu vermeiden.
- Die unter Spannung stehenden Geräteteile dürfen nicht in Kontakt mit Wasser kommen: es besteht Kurzschlußgefahr!
- Tauchen Sie das Gerät nicht über den auf der Metallabdeckung angegebenen

Wert hinaus in das Kochwasser.

- Fassen Sie das Netzkabel nicht an und bedienen Sie die digitalen Steuerungen nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Vor jeder Wartung oder Reinigung, den Stecker aus dem Gerät ziehen.
- Bevor Sie die Metallabdeckung demontieren, trennen Sie das Gerät von der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Klemme beschädigt ist.
- **ACHTUNG.** Es besteht die Gefahr, dass das Gerät in das Kochgefäß fällt. Das Gerät mit der Klemme an das Kochgefäß festhalten. Die korrekte Verriegelung des Geräts überprüfen.
- Wenn ein Elektrogerät ins Wasser fällt, versuchen Sie nicht, es zu fangen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



### **Schadensgefahr wegen anderer Ursachen**

- Das Gerät darf nicht mit externen Timer oder getrennten ferngesteuerten Anlagen versorgt werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät aus dem Kochgefäß nehmen.
- Einen ausreichend beleuchteten, sauberen Raum wählen. Dabei muss die Stromsteckdose leicht zugänglich sein.
- Vermeiden Sie zu viel Wasser in das Kochgefäß zu geben.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen solange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Das Gerät auf einer festen Unterlage benutzen und abstellen.
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es gestürzt ist, sichtbare Schäden oder Wasserverluste aufweist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät selbst fehlerhaft ist. Um jegliches Risiko vorzubeugen, dürfen alle Reparaturen, einschließlich des Stromkabelwechsels, nur durch das Service Center Ariete bzw autorisierte Ariete-Fachtechniker durchgeführt werden.



### **Hinweise zu Verbrühungsgefahr**

- **Verbrennungsgefahr.** Berühren Sie nicht die Metallteile des Gerätes, des Kochgefäßes, das Wasser oder das Vakuumbbeutel während des Gebrauchs und während der Minuten nach der Abschaltung des Gerätes. Verwenden Sie eine hitzebeständige Klemme, um die Vakuumbbeutel zu behandeln. Verwenden Sie Lappen oder Topflappen, um das Kochgefäß zu bedienen.
- Nach dem Trennen des Gerätes von der Steckdose sind der Metallabdeckung und der Widerstand noch heiß. Nicht anfassen. Legen Sie die Metallabdeckung und das Gerät nur auf hitzebeständige Oberflächen.
- **Verbrennungsgefahr.** Fassen Sie den Widerstand nicht an. Bei der Demontage der Metallabdeckung zur Reinigung kann der Widerstand noch heiß sein.

- Bewegen Sie das Gerät oder das Kochgefäß während des Gebrauchs nicht.



### **Achtung - Sachschäden**

- Stellen Sie das Kochgefäß auf eine stabile Unterlage, wo es nicht umkippen kann.
- Geben Sie keine rohen Lebensmittel direkt in das Wasser.
- Entfernen Sie die Verschlussklemme aus dem Vakuumbbeutel, bevor Sie den Beutel im Kochwasser eintauchen.
- Marmor- oder Corten-Arbeitsplatten sind nicht beständig gegen die vom Gerät beim Kochen erzeugten Temperaturen. Die Arbeitsplatte muss eine Fläche sein, die hohen Temperaturen standhält.
- Nicht ohne Wasser verwenden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Wasserstand unter dem MIN-Symbol auf der Metallabdeckung liegt.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf sehr heiße Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen, um Beschädigungen des Kunststoffteils zu vermeiden.
- Das Kabel soll die heißen Teile des Gerätes oder des Kochgefäßes nicht berühren.
- Kein Sprudelwasser verwenden (mit zugefügtem Kohlendioxyd).
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Das Gerät darf nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, uws.) ausgestellt werden.
- Zur Pflege des Gerätes als erstes den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen, anschließend warten, bis alle Teile abgekühlt sind. Das Gerät ausschließlich mit einem nicht scheuerndem, mit ein Paar Tropfen milden Reinigungsmitteln getränkten Tuch reinigen (keine Lösungsmitteln verwenden, diese beschädigen die Plastik).

### **•Die Bedienungsanleitung stets gut aufbewahren**

#### **KOMPONENTENBESCHREIBUNG**

---

- A - Display mit digitaler Steuerung
- B - Verriegelungsklemme
- C - Anschlusskabel
- D - Metallabdeckung
- E - Manuelle Vakuumpumpe
- F - Griff
- G - Maximaler Wasserstand (MAX)
- H - Elektrischer Widerstand
- I - Mindestwasserstand (MIN)
- J - Wasserkreislaufpumpe
- K - Verschlussklammer für Vakuumbbeutel
- L - Vakuumbbeutel
- M - Netzschalter und Betriebsanzeige (⏻)
- N - Kochtemperatur
- O - Drehknopf für Temperatur und Garzeit
- P - Einstellknopf für Temperatur und Garzeit (°C)
- Q - Garzeit

## Identifikationsangaben

Auf dem Typenschild unter der Gerätbasis sind folgenden Identifikationsdaten angegeben:

- Hersteller und EC-Markierung
- Modell (Mod.)
- Seriennummer (SN)
- Versorgungsspannung (V) und Frequenz (Hz)
- Leistungsaufnahme (W)
- Gratisnummer Kundendienst

Für eventuelle Anfragen an den autorisierten Service Center sollen Modell und Seriennummer angegeben werden.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

---

### Inbetriebnahme

Das Verpackungsmaterial entfernen und prüfen, ob alle Bestandteile vorhanden sind.

Das Gerät auf eine ebene, stabile Oberfläche stellen.

Überprüfen, ob die Netzspannung der Hausinstallation mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.

Metallabdeckung waschen (D).

### Vorbereitung des Vakuumbeutels

Bereiten Sie die zu kochenden Speisen mit Gewürzen vor und legen Sie sie in den Beutel (Abb. 2).

Vakuumbbeutel schließen. Setzen Sie den Verschlussklammer auf das farbige Teil ein, um die Kanten des Beutels zu verschließen. Um den Beutel vollständig abzuschließen, den Clip mehrmals von links nach rechts (und umgekehrt) zu führen (Abb. 3). Entfernen Sie die Verschlussklammer. Sicherstellen, dass der Beutel vollständig verschlossen ist.

Die Vakuumpumpe an der auf dem Beutel angegebenen Stelle anbringen (Abb. 4). Betreiben Sie die Pumpe, bis die ganze Luft aus dem Inneren des Beutels entfernt ist.

**Ventilierte Lebensmittel-Vakuumbbeutel sind im Handel erhältlich und können wiederverwendet werden**

**Wenn der Beutel flüssige Teile enthält, lassen Sie so viel Luft wie möglich aus dem Beutel entweichen und verschließen ihn. Sofort kochen.**

### Zubereitung des Kochgefäßes

Stellen Sie den Kochgefäß auf eine ebene und stabile Fläche.

Verwenden Sie nur Gefäße mit einem Fassungsvermögen von 5-16 Litern.

Das Wasser in das Kochgefäß gießen. Es ist möglich lauwarmes wasser verwenden, um die aufheizzeit des wassers zu verkürzen.



#### **Achtung**

Beim Einfüllen des Wassers in das Kochgefäß ist an das Volumen zu denken, das den Beutel mit den unter Vakuum stehenden Lebensmitteln einnimmt. Es besteht die Gefahr, dass Wasser aus dem Kochgefäß austritt.

Prüfen, ob der Metallabdeckung gut am Gerät befestigt ist. Überprüfen Sie, ob der Pfeil auf der Metallabdeckung mit dem geschlossenen Vorhängeschloss-Symbol (🔒) am Griff des Gerätes übereinstimmt (Abb. 13).

Stellen Sie das Gerät auf das Kochgefäß mit dem Metallabdeckung ins Wasser. Befestigen Sie die Klemme (B) an der Wand des Kochgefäßes (Abb. 6).



#### **Achtung**

Beim Eintauchen des Gerätes in Wasser ist darauf zu achten, dass das Wasser das Symbol auf dem Metallabdeckung nicht überschreitet.

Das Gerät muss mit einer Mindestwassermenge betrieben werden, die über das MIN-Symbol auf der Metallabdeckung hinausgeht.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Klemme beschädigt ist.

Den Stecker in die Stromsteckdose einstecken. Das Gerät gibt einen Signalton aus. Betriebsanzeige (🔌) leuchtet dauerhaft auf. Das Gerät wartet jetzt auf Befehle.

### Temperatureinstellung

Drücken Sie den Netzschalter (🔌), um die Einstellungen zu ändern. Das Gerät ertönt jedes Mal bei jedem Tastendruck.

Die Gartemperatur beginnt auf der Anzeige zu blinken.

Drehen Sie den Drehknopf (O). Eine Temperatur von 0 bis 90 °C kann in Zeitintervallen von 0,5 °C eingestellt werden.

### Einstellung der Garzeit

Drücken Sie die Temperatur- und Garzeit-Einstelltaste (°C🕒).

Die Gartemperatur beginnt auf der Anzeige zu blinken. Die Temperatur bleibt stabil. Sie können die Zeit in Intervallen von 1 Minute, von 0 bis 99 Stunden und von 0 bis 59 Minuten einstellen.

Drehen Sie den Knopf (O), um die Garzeit einzustellen.

Die Einstelltaste (°C🕒) für Temperatur und Garzeit wieder drücken. Die Minutenanzeige leuchtet.

Drehen Sie den Knopf (O), um die Garminuten einzustellen.

### Wassererwärmung und Kochen der Gerichte

Drücken Sie den Netzschalter (🔌), um die Einstellungen zu bestätigen. Das Gerät fängt an, das Wasser zu erhitzen. Während des Betriebs wird die aktuelle Wassertemperatur auf dem Display angezeigt. Zu Beginn der Heizung wird die Raumtemperatur angezeigt. Wenn das Wasser sich erwärmt, steigt die vom Gerät angezeigte Temperatur, bis die vom Programm eingestellte Temperatur erreicht ist.

#### Der Timer beginnt sofort zu zählen, wenn das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Wenn das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt das Gerät zwei Mal. Das Symbol ":" auf dem Timer fängt an zu blinken.

Legen Sie den Vakuumbbeutel mit den Lebensmitteln in das heiße Wasser im Kochgefäß.



#### Achtung

Beim Einfüllen des Wassers in das Kochgefäß ist an das Volumen zu denken, das den Beutel mit den unter Vakuum stehenden Lebensmitteln einnimmt. Es besteht die Gefahr, dass Wasser aus dem Kochgefäß austritt.

Wenn die Wassertemperatur im Kochgefäß gesunken ist (z.B., wenn Wasser hinzugefügt wird oder der Kochbeutel die Wassertemperatur gesunken hat), stellt das Gerät das Wasser automatisch auf die Kochtemperatur zurück. Berücksichtigen Sie diesen Aspekt bei der Anpassung der Garzeit.

#### Achten Sie beim Kochen darauf, dass der Beutel immer in Wasser getaucht ist.

Nach dem Kochen schaltet das Gerät den elektrischen Widerstand automatisch ab. Auf der Anzeige erscheint "END".

### Ändern des Garzyklus

Um die Gartemperatur oder -zeit jederzeit zu ändern, betätigen Sie die Einstell-Taste (°C🕒) für Temperatur und Garzeit und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.

Wiederholen Sie die Einstellung von Temperatur und Garzeit.

### Unterbrechung des Garzyklus

Um den Garzyklus jederzeit zu unterbrechen, halten Sie die Einstelltaste (°C🕒) für Temperatur und Garzeit 3 Sekunden lang gedrückt.

## VORBEREITUNGSRATSCHLÄGE

Zur Auswahl der Garzeit ist die Menge der zu garenden Speisen zu berücksichtigen. Die Kochzeit muss umso länger sein, je dicker das Produkt ist.

Wenn sich mehrere Zutaten im gleichen Beutel befinden, müssen sie so verteilt werden, dass keine überlappenden Mengen entstehen, die zu ungleichmäßigem Kochen führen können.

Temperatur und Garzeit können je nach persönlichem Geschmack und Zubereitungsart variieren.



### **Achtung**

Alle Lebensmittel, die bei niedriger Temperatur gekocht werden, müssen sofort verzehrt werden, um die Vermehrung von Bakterien zu begrenzen. Falls Sie das Gericht nicht sofort verzehren, senken Sie die Temperatur der Speisen, indem Sie den Beutel in Wasser und Eis tauchen. Es ist möglich, das Essen für einige Tage im Kühlschrank aufzubewahren.

Obst und Gemüse müssen gründlich gewaschen werden.

## **Temperatur und Garzeit beim Vakuumgaren**

Nachfolgend als Hinweis die idealen Gartemperaturen und -zeiten für das Niedertemperatur-Vakuumgaren für verschiedene Lebensmittel, um ein ideales Garergebnis zu erzielen.

Diese Temperaturen sind perfekt für die mediterrane Küche. So wird Lachs beispielsweise beim Kochen bei 45 °C eine andere Konsistenz haben als bei 55 °C. Es geht um persönlichen Geschmack.

Deshalb sollten Sie so viele Kochbücher wie möglich lesen, um die Technik zu lernen und zu perfektionieren.

Erleben Sie dieses Ereignis selbst und gestalten Sie Ihre eigene Temperaturtabelle nach Ihrem Geschmack!

Hier sind die idealen Temperaturen und Garzeiten für das Niedertemperatur-Vakuumgaren:

<b>Fleisch und Innereien</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Dauer</b>
Lammfilet	56/62 °C	25 Minuten
Ochsenwange, Kalbfleisch, Eintopf	64 °C	17 Stunden
Lammschulter, Lammkeule	58/60 °C	4 Stunden
Schälrippchen	68 °C	18 Stunden
Kalbsbries	64 °C	1 Stunde
Lendenstück, Schweine-/Nussfilet oder Kalbsfilet	64 °C	45 Minuten
Lammkarree	62 °C	Eineinhalb Stunden
Reifung der Rinderbrust (2,5 cm Dicke)	55 °C	1 Stunde
Rippchen von Rindfleisch (2,5 cm Dicke)	56 °C	1 Stunde
Rippenstücke (2,5 cm Dicke), gut gekocht	58 °C	1 Stunde
Wildschweinsteak	60 °C	25 Minuten

Einige Fleischsorten (insbesondere rotes Fleisch, Lammkarree, Entenbrust...) müssen nach dem Kochen unter Vakuum schnell in der Pfanne gebräunt werden, um eine schöne Karamellisierung zu erreichen.

<b>Geflügel</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Dauer</b>
Hühnerkeule mit Knochen, ganze Taube, Hühnerbrust	68 °C	2 Stunden
Weißes Geflügel, knochenlose Wachtel	64 °C	25 Minuten
Fettleber (foie gras)	64/68 °C	45 Minuten
Ei	62/64 °C	1 Stunde
Putenbein	80 °C	2 Stunden
Entenbrust	60 °C	40 Minuten

Fisch und Meeresfrüchte	Temperatur	Dauer
Lachs, Thunfisch, Forelle	45/55 °C	20 Minuten
Weißfisch (Seeteufel, Hechtdorsch, Seezunge)	56 °C	15 Minuten
Hummer	52 °C	20 Minuten
Oktopus	75 °C	4 Stunden
Garnelen	52 °C	20 Minuten
Makrelenfilet, Sardinen	45 °C	12 Minuten

Gemüse	Temperatur	Dauer
Wurzelgemüse *	85 °C	1 bis 4 Stunden
Gemüse **	85 °C	30 bis 75 Minuten
* Rote Rüben, Rüben, Artischocken, Karotten...		
** Zwiebeln, Bohnen, Blumenkohl, Spargel, Erbsen, Auberginen ...		
Zwei Ausnahmen: Artischocken 90 °C 45 Minuten lang und Kartoffeln 90 °C 1 Stunde lang		

Obst	Temperatur	Dauer
Obst (Apfel, Birne)	75 °C	45 Minuten
Andere Früchte (Aprikosen, Pfirsiche, Mango, Erdbeeren, Bananen)	65 °C	20 Minuten

## REINIGUNG DES GERÄTS



### Achtung!

Alle unten beschriebenen Reinigungseingriffe sind bei ausgeschaltetem Gerät und bei getrenntem Stecker auszuführen.



### Achtung!

Regelmäßige Wartungs- und Reinigungseingriffe schützen und erhalten das Gerät für eine längere Zeit wirksam. Die Geräteteile nicht in der Spülmaschine spülen. Keinen direkten Wasserstrahl verwenden.



### Achtung!

Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden, wenn die Metallteile des Gerätes Raumtemperatur erreicht haben.

## Reinigung der Bestandteile

Waschen Sie die Vakuumbutel mit einem gewöhnlichen Geschirrspülmittel. Spülen und trocknen.

Es wird empfohlen, den Griff des Gerätes regelmäßig mit einem Schwamm oder einem feuchten, nicht abrasiven Tuch zu reinigen. Den Griff nicht in die Geschirrspülmaschine stellen.



### Achtung!

Verbrennungsgefahr. Bevor Sie die Reinigung durchführen, warten Sie, bis der elektrische Widerstand die Raumtemperatur erreicht hat.

Reinigen Sie den elektrischen Widerstand mit einem feuchten, nicht abrasiven Tuch.

## Demontage und Reinigung der Metallabdeckung



### Achtung!

Verbrennungsgefahr. Demontieren Sie den Metallabdeckung nur, wenn er Raumtemperatur erreicht hat.

Das Gerät vertikal positionieren.

Drehen Sie die Metallabdeckung, bis der Pfeil (▶) mit dem offenen Vorhängeschloss-Symbol (🔓) am Griff übereinstimmt. Entfernen Sie den Metallabdeckung.

Die Metallabdeckung kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

## Montage der Metallabdeckung



### Achtung!

Erzwingen Sie die Drehung der Metallabdeckung nicht über die Symbole auf dem Griff hinaus. Drehen Sie die Metallabdeckung nur, wenn sie fest mit dem Griff verbunden ist.

Stecken Sie den Widerstand in den Metallabdeckung bis zum Handgriff. Der Pfeil (▶) muss mit dem offenen Vorhängeschloss-Symbol (🔓) am Griff übereinstimmen.

Drehen Sie die Metallabdeckung, bis das Pfeilsymbol (▶) mit dem geschlossenen Vorhängeschloss-Symbol (🔒) am Griff übereinstimmt.

## Demontage und Reinigung der Wasserkreislaufpumpe

Die Metallabdeckung vertikal positionieren.

Lösen Sie die Sicherungsschraube der Wasserkreislaufpumpe (Abb. 10). Ziehen Sie die Wasserkreislaufpumpe heraus.

Die Wasserkreislaufpumpe kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Um die Wasserkreislaufpumpe wieder zusammenzubauen, richten Sie das Schraubenloch mit dem Loch auf der Metallabdeckung aus. Blockieren Sie die Wasserkreislaufpumpe mit der Schraube.



### Achtung!

Ziehen Sie die Schraube nicht kräftig an, um die Wasserkreislaufpumpe zu blockiere.

## AUSSERBETRIEBSETZUNG

---

Ziehen Sie beim Ausschalten des Gerätes den Netzstecker aus der Steckdose. Im Falle der Verschrottung sind die unterschiedlichen für die Herstellung des Gerätes verwendeten Stoffen zu trennen und entsprechend ihrer Zusammenstellung und der in der Verwendungsland geltenden Normen zu entsorgen.



## ANLEITUNG ZUR PROBLEMLÖSUNG



### Achtung!

Im Falle von Störungen schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht	Der Stecker ist nicht in die Steckdose gesteckt.	Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose
	Der Wärmeschutz des Gerätes ist aktiviert.	Trennen Sie das Gerät von der Steckdose.
Ungewöhnliche Vibrationen	Die Metallabdeckung ist vom Gerät entfernt worden. Der elektrische Widerstand schlägt gegen den Metallabdeckung	Verbrennungsgefahr. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose. Verwenden Sie Topflappen oder Abwaschlappen, um das Kochgefäß und die Metallabdeckung zu bedienen. Montieren Sie die Metallabdeckung wie im Kapitel "Reinigung des Gerätes" beschrieben
Die Wasserkreislaufpumpe bildet einen Wirbel	Wenig Wasser im Kochgefäß.	Wasser in das Kochgefäß geben. Das MAX-Symbol auf der Metallabdeckung darf nicht überschritten werden. Versuchen Sie, das Wasser mit einem Küchenlöffel zu bewegen.
Die Wasserkreislaufpumpe erzeugt Blasen	Die Pumpe saugt Luft ein. Wenig Wasser im Kochgefäß.	Wasser in das Kochgefäß geben. Das MAX-Symbol auf der Metallabdeckung darf nicht überschritten werden.
EE1-Alarm.	Wassermangel im Kochgefäß.	Wasser in das Kochgefäß geben. Das MAX-Symbol auf der Metallabdeckung darf nicht überschritten werden
	Das Wasser im Kochgefäß liegt unter dem Niveau, das mit MIN auf dem Metalldeckel angegeben ist.	Wasser in das Kochgefäß geben. Das MAX-Symbol auf der Metallabdeckung darf nicht überschritten werden
	Die Bewegung des von der Kreislaufpumpe erzeugten Wassers stört den Sensor	Versuchen Sie, das Wasser mit einem Küchenlöffel zu bewegen. Wasser in das Kochgefäß geben. Das MAX-Symbol auf der Metallabdeckung darf nicht überschritten werden
	Gerät ist kurzgeschlossen	Kontaktieren Sie das Service Center.
Das Gerät kann das Wasser nicht erwärmen.	Das elektrische Widerstand funktioniert nicht	Kontaktieren Sie das Service Center.

## A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

---

Aunque los aparatos hayan sido realizados según las Normativas europeas específicas vigentes y estén por lo tanto protegidos en todas las partes potencialmente peligrosas, lea con atención estas advertencias y utilice el aparato sólo para el uso al que ha sido destinado, para evitar accidentes y daños. Mantenga siempre al alcance este manual para futuras consultas. Si quiere ceder este aparato a otras personas, recuerde incluir también estas instrucciones.

Las informaciones contenidas en este manual están marcadas por los siguientes símbolos que indican:



Peligro para los niños



Advertencia relativa a quemaduras



Peligro debido a electricidad



Atención - daños materiales



Peligro de daños debidos a otras causas

## USO PREVISTO

---

- Este aparato se puede utilizar para cocinar a baja temperatura los alimentos al vacío. Utilice el aparato sólo con agua. Utilice el aparato con recipientes de cocina resistentes a las altas temperaturas.
- Este aparato no está destinado a un uso comercial e industrial.
- Cualquier otro uso del aparato no está previsto por el Constructor, que se exime de cualquier responsabilidad por daños de todo tipo, causados por un uso impropio del aparato. Otro uso del aparato no está previsto por el Constructor, que se exime de cualquier responsabilidad por daños de todo tipo, causados por un uso impropio del aparato. El uso inapropiado, además, anula todo tipo de garantía.

## RIESGOS RESTANTES

---

Las características de construcción del aparato, objeto de esta publicación, no permiten proteger al usuario del contacto con las partes metálicas del aparato cuando esté en uso e inmediatamente después de su apagado.



### ¡Atención!

Peligro de quemaduras. No toque las partes metálicas del aparato, el recipiente de cocción, el agua caliente o el sobre con los alimentos durante el uso y en los minutos siguientes al apagado del aparato. Sujete el aparato por la parte de plástico.



Utilice solo recipientes realizados en material "para alimentos".

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

---

### LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

- El aparato ha sido diseñado para ser utilizado en ambientes domésticos o similares a los domésticos, como por ejemplo:
  - en las zonas de cocina reservadas al personal de las tiendas, en las oficinas y en otros ambientes profesionales
  - en las fincas agrícolas
  - hoteles, moteles, pensiones y otras estructuras de habitación (para el uso de sus huéspedes).
- No se asumen responsabilidades por un uso incorrecto o por empleos diferentes

a los previstos en este manual de instrucciones.

- Se recomienda conservar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no concierne los daños causados por un embalaje no adecuado del producto al momento del envío a un Centro de Asistencia Autorizado.



### **Peligro para los niños**

- Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con escasos experiencia o conocimiento, pueden utilizar este aparato sólo bajo vigilancia o después de haber sido instruidos sobre el uso seguro del aparato y sus posibles peligros.
- Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser efectuadas por niños menores de 8 años sin la supervisión de un adulto.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga los sobres de plástico lejos del alcance de los niños. Peligro de asfixia.
- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.
- Si se decide dejar de utilizar el aparato, antes de tirarlo a la basura se recomienda cortar el cable de alimentación. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizarlo para sus juegos.
- No deje el clip de cierre de las bolsas de vacío al alcance de los niños. Guarde el aparato en un lugar seguro. Peligro de ingestión.



### **Peligro debido a electricidad**

- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Antes de conectar el aparato a la red de alimentación compruebe que la tensión indicada en la etiqueta ubicada debajo de la máquina corresponda a la de la red local.
- El uso de cables alargadores no autorizados por el fabricante puede provocar daños y accidentes.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o bien por una persona con calificación similar, para evitar cualquier riesgo.
- No coloque nunca las partes bajo tensión en contacto con el agua: ¡puede provocar un corto circuito!
- No sumerja el aparato en el agua de cocción más allá del nivel indicado con MAX, marcado en la protección de metal.
- No manipule el cable de alimentación ni los controles digitales con las manos mojadas o húmedas.

- Desenchufe la máquina antes de efectuar las operaciones de limpieza o mantenimiento.
- Antes de proceder a la operación de desmontaje de la protección de metal, desconecte el aparato de la toma de corriente y déjelo enfriar.
- No utilice el aparato si la pinza de bloqueo está dañada.
- **ATENCIÓN.** Peligro de caída del aparato en el recipiente de cocción. Enganche el aparato a la pared del recipiente de cocción usando la pinza. Compruebe que el aparato esté bloqueado de manera estable.
- Si un aparato eléctrico cae en el agua no intente recogerlo. Desconecte el cable de alimentación de la toma eléctrica.



### **Peligro de daños debidos a otras causas**

- No se debe alimentar el producto a través de temporizadores externos o con instalaciones con control remoto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente antes de extraerlo del recipiente de cocción.
- Elija un ambiente con suficiente iluminación, limpio y con una toma de corriente fácilmente accesible.
- Evite poner en el recipiente de cocción una cantidad excesiva de agua.
- No deje sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.
- El aparato debe ser utilizado y guardado en una superficie estable.
- No se debe utilizar el aparato si ha caído, si presenta daños visibles o si pierde agua. No use el aparato si el cable eléctrico o el enchufe están dañados, o si el mismo aparato resulta defectuoso. Todos los arreglos, incluida la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuados exclusivamente por el Centro de Servicio Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para evitar cualquier riesgo.



### **Advertencia relativa a quemaduras**

- Peligro de quemaduras. No toque las partes metálicas del aparato, el recipiente de cocción, el agua caliente o el sobre con los alimentos durante el uso y en los minutos siguientes al apagado del aparato. Utilice una pinza resistente al calor para manipular el sobre. Use agarraderas o paños de cocina para manipular el recipiente de cocción.
- Después de haber desconectado el aparato de la toma de corriente, la protección de metal y la resistencia todavía están calientes. No tocar. Apoye la protección de metal y el aparato sólo en superficies resistentes al calor.
- Peligro de quemaduras. No toque la resistencia. Cuando retire la protección de metal para la limpieza, la resistencia puede estar caliente todavía.
- No mueva el aparato o el recipiente de cocción durante el uso.



## **Atención – daños materiales**

- Coloque el recipiente de cocción sobre una superficie estable donde no pueda volcarse.
- No ponga los alimentos crudos directamente en el agua del recipiente de cocción.
- Retire el clip de cierre de la bolsa de vacío antes de sumergir la bolsa en el agua de cocción.
- Las encimeras de mármol o de cortain no soportan las temperaturas generadas por el aparato durante la cocción. La superficie de trabajo tiene que ser una superficie resistente a las altas temperaturas.
- No utilice el aparato sin agua. No utilice el aparato si el nivel del agua está por debajo del símbolo MIN marcado en la protección de metal.
- No coloque el aparato sobre superficies muy calientes o en las proximidades de llamas abiertas para evitar que la pieza de plástico pueda dañarse.
- El cable no debe tocar las partes calientes del aparato ni el recipiente de cocción.
- No hay que utilizar agua con gas (adicionada de anhídrido carbónico).
- No use el aparato en un espacio al aire libre.
- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc..).
- Después de haber desconectado el enchufe de alimentación y una vez que las partes calientes se hayan enfriado, el aparato se podrá limpiar únicamente con un paño no abrasivo humedecido en agua, añadiendo pocas gotas de detergentes neutros no agresivos (no utilice nunca disolventes que puedan dañar el plástico).

## **•GUARDE SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES**

### **DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES**

---

- A - Pantalla con controles digitales
- B - Pinza de bloqueo
- C - Cable de alimentación
- D - Protección de metal
- E - Bomba de vacío manual
- F - Mango
- G - Nivel máximo de agua (MAX)
- H - Resistencia eléctrica
- I - Nivel mínimo de agua (MIN)
- J - Bomba de circulación del agua
- K - Clip de cierre de la bolsa de vacío
- L - Kit de bolsas de vacío
- M - Botón de encendido e indicador de funcionamiento (⏻)
- N - Temperatura de cocción
- O - Selector de ajuste de la temperatura y del tiempo de cocción
- P - Botón de ajuste de la temperatura y del tiempo de cocción (°C)
- Q - Tiempo de cocción

## Datos de identificación

En la etiqueta colocada debajo de la base de apoyo de la máquina se indican los siguientes datos de identificación de la máquina:

- constructor y marca CE
- modelo (Mod.)
- n° de matrícula (SN)
- tensión eléctrica de alimentación (V) y frecuencia (Hz)
- potencia eléctrica absorbida (W)
- numero verde asistencia

En las eventuales solicitudes a los Centros de Asistencia Autorizados, indique el modelo y el número de matrícula.

## INSTRUCCIONES DE USO

### Puesta en función

Retire el embalaje y compruebe que todas las piezas están presentes.

Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

Controle que la tensión de la red doméstica sea igual que la indicada en la tarjeta con los datos técnicos del aparato.

Lave la protección metálica (D).

### Preparación de la bolsa de vacío

Prepare los alimentos que va a cocinar incluyendo el aliño y los aromas y colóquelos en la bolsa (Fig 2).

Cierre la bolsa. Inserte el clip de cierre en la parte coloreada sellando las solapas de la bolsa. Pase el clip de izquierda a derecha y viceversa varias veces para sellar completamente la bolsa (Fig 3). Retire el clip de cierre. Asegúrese de que la bolsa esté completamente cerrada.

Aplique la bomba de vacío en el punto indicado en la bolsa (Fig 4). Accione la bomba hasta eliminar todo el aire del interior de la bolsa.

**Las bolsas de vacío son disponibles en comercio y pueden ser reutilizadas.**

**Si la bolsa contiene líquidos, haga salir todo el aire que pueda de la bolsa y efectúe únicamente el sellado de la bolsa. Proceda inmediatamente con la cocción.**

### Preparación del recipiente de cocción

Coloque el recipiente de cocción de los alimentos sobre una superficie plana y estable.

Utilice sólo recipientes de una capacidad de 5-16 litros.

Vierta el agua en el recipiente de cocción. Es posible utilizar agua templada para acelerar el tiempo de calentamiento del agua.



#### Atención

Cuando vierta el agua en el recipiente de cocción, tenga en cuenta el volumen que ocupará la bolsa de vacío con los alimentos. Peligro de salida de agua desde el recipiente de cocción.

Asegúrese de que la protección de metal esté bien montada en el dispositivo. Verifique que la flecha marcada en la protección metálica esté alineada con el símbolo de candado cerrado (🔒) presente en el mango del aparato (Fig 13).

Enganche el aparato a la pared del recipiente de cocción con la protección de metal en el agua. Enganche la pinza de bloqueo (B) a la pared del recipiente de cocción (Fig 6).




#### Atención


No sumerja el aparato en el agua más allá del nivel indicado con MAX, marcado en la protección de metal.

El aparato debe utilizarse con una cantidad mínima de agua que debe superar el símbolo MIN indicado en la protección de metal.

No utilice el aparato si la pinza de bloqueo está dañada.

Introduzca la clavija en la toma de corriente. El dispositivo emite un pitido. El indicador de funcionamiento (  ) se enciende fijo. El aparato está en espera de comandos.


### **Programación de la temperatura**

Pulse el botón de encendido (  ) para entrar en los reglajes. El dispositivo emite un sonido cada vez que se pulsa un botón.

La temperatura de cocción empieza a parpadear en la pantalla


Gire el selector (O). Es posible programar una temperatura de 0 a 90°C, por intervalos de 0,5°C.

### **Programación del tiempo de cocción.**

Presione el botón de programación de la temperatura y del tiempo de cocción (  ).


La temperatura de cocción empieza a parpadear en la pantalla. La temperatura queda encendida fija. Es posible programar el tiempo de 0 a 99 horas y de 0 a 59 minutos, por intervalos de 1 minuto.

Gire el selector (O) para programar las horas de cocción.

Vuelva a presionar el botón de programación de la temperatura y del tiempo de cocción (  ). Los minutos parpadearán.

Gire el selector (O) para programar los minutos de cocción.

### **Calentamiento del agua y cocción de los alimentos**

Pulse el botón de encendido (  ) para confirmar los reglajes. El aparato comienza a calentar el agua de cocción. Durante el funcionamiento, la pantalla mostrará la temperatura instantánea del agua. Al comienzo del calentamiento se indicará la temperatura ambiente. A medida que el agua se calienta, la temperatura indicada por el aparato aumenta hasta alcanzar la temperatura programada.

### **El temporizador empezará a contar cuando el agua haya alcanzado la temperatura programada.**

Cuando el agua alcanza la temperatura programada, el aparato emite dos pitidos. El símbolo «:» del temporizador comienza a parpadear.

Coloque la bolsa de vacío con los alimentos en el agua caliente, dentro de la olla de cocción.



### **Atención**


Cuando vierta el agua en el recipiente de cocción, tenga en cuenta el volumen que ocupará la bolsa de vacío con los alimentos. Peligro de salida de agua desde el recipiente de cocción.

Si la temperatura del agua en el recipiente de cocción ha bajado (se añadió agua, o la bolsa con la comida ha bajado la temperatura del agua), el aparato vuelve automáticamente a llevar el agua a la temperatura de cocción. Considere este aspecto para eventuales ajustes del tiempo de cocción.

### **Durante la cocción, asegúrese de que la bolsa esté siempre cubierta por el agua.**


Al final de la cocción el aparato apaga automáticamente la resistencia eléctrica. En la pantalla se visualizará «END».

### **Modificación del ciclo de cocción**

Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción en cualquier momento presione y mantenga presionado el botón de programación de la temperatura y del tiempo de cocción (  ) durante 3 segundos.

Repita las operaciones de programación de la temperatura y del tiempo de cocción.

### **Interrupción del ciclo de cocción**

Para interrumpir el ciclo de cocción en cualquier momento presione y mantenga presionado el botón de programación de la temperatura y del tiempo de cocción (  ) durante 3 segundos.

## CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Para seleccionar el tiempo de cocción debe tener en cuenta el tamaño de los alimentos que desea cocinar. Cuanto más grueso el alimento, más largo deberá ser el tiempo de cocción.

Si hay diferentes alimentos en la misma bolsa, deberán estar distribuidos de tal manera que no se creen superposiciones que puedan conducir a una cocción no homogénea.

La temperatura y los tiempos de cocción pueden variar en función de los gustos personales y del estilo del plato.



### Atención

Cualquier alimento cocinado a baja temperatura se debe consumir de inmediato a fin de limitar la proliferación bacteriana. En el caso de un consumo no inmediato, baje la temperatura del alimento mediante la inmersión de la bolsa en agua y hielo. Puede guardar el alimento en la nevera durante unos días.

La fruta y las verduras deben lavarse cuidadosamente.

### Temperatura y tiempos de cocción para la cocción al vacío

A continuación, a título indicativo, las temperaturas y los tiempos de cocción ideales para la cocción al vacío a baja temperatura para diferentes alimentos, a fin de obtener una cocción ideal.

Estas temperaturas son perfectas para la cocina mediterránea. Por ejemplo, el salmón tendrá una textura diferente si se cocina a 45°C o a 55°C. Todo es una cuestión de gusto personal.

Por lo tanto, lea todos los libros de cocina que pueda para aprender y mejorar la técnica. Por último, ¡haga sus experiencias y cree su tabla de temperaturas de acuerdo a su gusto!

Aquí están las temperaturas y los tiempos de cocción para la cocción al vacío a baja temperatura:

Carne y despojos	temperatura	duración
Solomillo de cordero	56 / 62°C	25 minutos
Carrillera de buey, ternera, estofado	64°C	17 horas
Paletilla de cordero, pierna de cordero	58 / 60°C	4 horas
Costillas de cerdo	68°C	18 horas
Mollejas	64°C	1 hora
Medallón, lomo de cerdo /redondos o filete de ternera	64°C	45 minutos
Costillas de cordero	62°C	1 hora y 30 minutos
Hacer sudar el chuletón de buey (2,5 cm de espesor)	55°C	1 hora
Costillas de buey (2,5 cm de espesor)	56°C	1 hora
Chuletón de buey (2,5 cm de espesor) bien hecho	58°C	1 hora
Bistec de jabalí	60°C	25 minutos

Algunas carnes (especialmente la carne roja, las costillas de cordero, la pechuga de pato ..) deben dorarse rápidamente en la sartén después de que hayan sido cocinadas al vacío para crear una buena caramelización en la parte superior.

Aves de corral	temperatura	duración
Muslo de pollo con hueso, paloma entera, pechuga de pollo	68°C	2 horas
Carne de ave blanca, codorniz deshuesada	64°C	25 minutos
Hígado graso	64 / 68°C	45 minutos



<b>Aves de corral</b>	<b>temperatura</b>	<b>duración</b>
Huevo	62 / 63°C	1 hora
Pierna de pavo	80°C	2 horas
Pechuga de pato	60°C	40 minutos
<b>Pescados y mariscos</b>	<b>temperatura</b>	<b>duración</b>
Salmón, atún, trucha	45 / 55°C	20 minutos
Pescado blanco (rape, merluza, lenguado ..)	56°C	15 minutos
Langosta	52°C	20 minutos
Pulpo	75°C	4 horas
Gambas y langostinos	52°C	20 minutos
Filete de caballa, sardinas	45°C	12 minutos
<b>Verduras</b>	<b>temperatura</b>	<b>duración</b>
Hortalizas de raíz *	85°C	1 - 4 horas
Verduras **	85°C	30 - 75 minutos
* Remolachas, nabos, zanahorias, alcachofas ..		
** Cebollas, alubias, coliflor, espárragos, guisantes, berenjenas ..		
Dos excepciones: alcachofas 90°C durante 45 minutos y patatas 90°C durante 1 hora		
<b>Fruta</b>	<b>temperatura</b>	<b>duración</b>
Fruta (manzana, pera)	75°C	45 minutos
Otra fruta (albaricoques, melocotones, mango, fresas, plátanos ..)	65°C	20 minutos

## LIMPIEZA DEL APARATO



### ¡Atención!

Todas las operaciones de limpieza indicadas a continuación se deben efectuar con el aparato apagado y con la clavija desenchufada de la toma de corriente.



### ¡Atención!

Un mantenimiento y una limpieza periódicos protegen y mantienen eficiente el aparato por un periodo más largo. No lave nunca los componentes del aparato en el lavaplatos. No utilice chorros de agua directa.



### ¡Atención!

Cualquier intervención de limpieza y mantenimiento debe ser efectuada cuando las partes metálicas del aparato han alcanzado la temperatura ambiente.

### Limpieza de los componentes

Lave las bolsas con un común detergente para platos. Enjuague bien y ponga a secar.

Se recomienda limpiar periódicamente el mango del aparato con una esponja o un paño húmedo no abrasivo.

No ponga el mango en el lavavajillas.



### ¡Atención!

Peligro de quemaduras. Espere a que la resistencia eléctrica haya alcanzado la temperatura ambiente antes de efectuar la limpieza.

Limpie la resistencia eléctrica con un paño húmedo no abrasivo.

### Cómo desmontar y limpiar la protección de metal



### ¡Atención!

Peligro de quemaduras. Retire la protección de metal sólo cuando haya alcanzado la temperatura ambiente.

Coloque el dispositivo en posición vertical.

Gire la protección de metal hasta alinear el símbolo de la flecha (▶) con el símbolo del candado abierto (🔓) presente en el mango. Retire la protección metálica.

La protección de metal se puede lavar en el lavavajillas.

### Cómo montar la protección de metal



### ¡Atención!

No fuerce la rotación de la protección de metal más allá de los símbolos presentes en el mango. Gire la protección de metal sólo cuando esté bien injertada en el mango.

Introduzca la resistencia en la protección de metal hasta el mango. El símbolo de la flecha (▶) debe estar alineado con el símbolo del candado abierto (🔓) presente en el mango.

Gire la protección de metal hasta alinear el símbolo de la flecha (▶) con el símbolo del candado cerrado (🔒) presente en el mango.

### Desmontaje y limpieza de la bomba de circulación del agua

Coloque la protección metálica en posición vertical.

Desenrosque el tornillo de bloqueo de la bomba de circulación del agua (Fig 10). Saque la bomba de circulación del agua.

La bomba de circulación del agua se puede lavar en el lavavajillas.

Para volver a montar la bomba de circulación del agua alinee el orificio del tornillo con el orificio de la protección metálica. Bloquee la bomba de circulación del agua con el tornillo.



### ¡Atención!

No apriete con fuerza el tornillo para bloquear la bomba de circulación del agua.

### PUESTA FUERA DE SERVICIO

---

Quando se deja fuera de servicio el aparato es necesario desconectar la clavija de alimentación de la toma de corriente. En el caso de desguace, hay que separar los distintos materiales utilizados para la construcción de la máquina y proceder a la eliminación de los mismos sobre la base de su composición y según las disposiciones vigentes en el país de uso.

## GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ¡Atención!

En caso de mal funcionamiento, apague de inmediato el aparato y desconecte la clavija de la toma de corriente.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona	La clavija no está introducida correctamente en la toma de corriente	Introduzca la clavija del cable de alimentación en la toma de corriente
	Se ha activado la protección térmica del dispositivo.	Desconecte el aparato de la toma de corriente.
Vibraciones anormales	La protección metálica se ha desenganchado del aparato. La resistencia eléctrica golpea la protección de metal	Peligro de quemaduras. Desconecte el aparato de la toma de corriente. Use agarraderas o paños de cocina para manipular el recipiente de cocción y la protección de metal. Monte la protección metálica como se describe en el párrafo "Limpieza del aparato"
La bomba de circulación del agua forma un remolino	Poca agua en el recipiente de cocción.	Añada agua en el recipiente de cocción. No supere el símbolo MAX marcado en la protección de metal. Trate de mover el agua con un cucharón de cocina.
La bomba de circulación del agua produce burbujas	La bomba está aspirando aire. Poca agua en el recipiente de cocción.	Añada agua en el recipiente de cocción. No supere el símbolo MAX marcado en la protección de metal.
Alarma EE1.	Falta de agua en el recipiente de cocción.	Añada agua en el recipiente de cocción. No supere el símbolo MAX marcado en la protección de metal
	El agua en el recipiente de cocción está por debajo del nivel indicado con MIN en la protección de metal	Añada agua en el recipiente de cocción. No supere el símbolo MAX marcado en la protección de metal
	El movimiento del agua creado por la bomba de circulación descubre el sensor	Trate de mover el agua con un cucharón de cocina. Añada agua en el recipiente de cocción. No supere el símbolo MAX marcado en la protección de metal
	Aparato en cortocircuito	Acuda al Centro de Asistencia.
El aparato no llega a calentar el agua	La resistencia no funciona	Acuda al Centro de Asistencia.

## A PROPÓSITO DESTES MANUAIS

---

Mesmo se os aparelhos foram realizados em conformidade com as Normas específicas europeias vigentes e são, portanto, protegidos em todas as suas partes potencialmente perigosas, deve-se ler atentamente estes avisos e usar o aparelho somente para o uso ao qual foi destinado para evitar acidentes e danos. Deixar este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções.

As informações apresentadas neste manual estão marcadas com os seguintes símbolos, que indicam:



Perigo para as crianças



Aviso relativo a queimaduras



Perigo devido à electricidade



Atenção - danos materiais



Perigo de danos devidos a outras causas

## USO PREVISTO

---

- Pode-se usar o aparelho para cozinhar alimentos a vácuo a baixa temperatura. Utilizar o aparelho somente com água. Utilizar o aparelho somente com recipientes de cozedura resistentes às altas temperaturas.
- Este aparelho não deve ser destinado ao uso comercial e industrial.
- Qualquer outro uso do aparelho não é previsto pelo Fabricante o qual não assumirá nenhuma responsabilidade por danos de nenhum tipo causados por uso impróprio do aparelho. O uso impróprio determina também a perda do efeito de qualquer forma de garantia.

## RISCOS RESÍDUOS

---

As características construtivas do aparelho, objeto da presente publicação, não permitem proteger o utilizador do contato com as partes metálicas do aparelho quando em uso e logo após ser desligado.



### Atenção!

Perigo de queimaduras. Não tocar as partes metálicas do aparelho, o recipiente de cozedura, a água quente ou o saco com a comida durante o uso e por alguns minutos após desligar o aparelho. Segurar o aparelho pela parte de plástico.



Utilizar somente recipientes que sejam realizados com material "para alimentos".

## ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

---

### LER CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

- O aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos ou semelhantes, como por exemplo:
  - nas áreas para cozinhar reservadas ao pessoal de lojas, em escritórios e em outros ambientes profissionais
  - em quintas
  - hotéis, motéis, bed & breakfasts e outras estruturas habitáveis (para uso dos relativos hóspedes).
- Não se assumem quaisquer tipos de responsabilidade pelo uso incorrecto ou por empregos diferentes daqueles previstos pelo presente folheto.
- Recomenda-se guardar a embalagem original, visto que não é efectuada a as-

sistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento do envio do mesmo a um Centro de Assistência autorizado.



### **Perigo para as crianças**

- Este aparelho pode ser usado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou pouca experiência ou conhecimento somente se observados e após orientação de como utilizar de modo seguro o aparelho e saber quais são os possíveis perigos.
- As operações de limpeza e de manutenção não devem ser efetuadas por crianças menores de 8 anos sem a supervisão de um adulto.
- Manter sempre o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Manter os sacos de plástico longe das crianças. Perigo de sufocamento.
- Não deixar os elementos da embalagem ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- No momento em que decidir não utilizar mais o aparelho, recomendamos cortar o cabo de alimentação para que não possa mais funcionar. Recomendamos fazer com que suas partes susceptíveis a constituir perigo, principalmente para crianças que poderiam utilizar o aparelho para brincar, tornem-se inócuas.
- Não deixar o clip de fecho dos sacos a vácuo ao alcance das crianças. Arrumar num lugar seguro. Perigo de ingestão.



### **Perigo devido à electricidade**

- Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Antes de ligar o aparelho à rede de alimentação certificar-se que a tensão indicada na placa de características colocada na parte inferior da máquina corresponda àquela da rede local.
- Uso de extensões eléctricas não autorizadas pelo fabricante do aparelho pode provocar danos e acidentes.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante ou por seu serviço de Assistência técnica ou por uma pessoa com qualificação equivalente, de modo a prevenir qualquer risco.
- Nunca colocar as partes sob tensão em contacto com a água: isto pode provocar um curto-circuito!
- Não mergulhar o aparelho na água de cozedura além do nível indicado com MAX situado na proteção de metal.
- Não manusear o cabo de alimentação e não atuar nos comandos digitais com as mãos molhadas ou húmidas.
- Antes de efectuar qualquer intervenção de limpeza ou manutenção da máquina, desligue sempre a ficha da tomada.

- Antes de continuar a operação de desmontagem da proteção de metal, desligar o aparelho da tomada de corrente e deixá-lo esfriar.
- Não usar o aparelho se a pinça de bloqueio estiver quebrada.
- **ATENÇÃO.** Perigo de queda do aparelho no recipiente de cozedura. Encaixar o aparelho à parede do recipiente de cozedura com a pinça. Certificar-se que o aparelho esteja bloqueado de modo estável.
- Se um aparelho elétrico cair na água, não tentar tocá-lo. Desligar o cabo de alimentação da tomada de corrente elétrica.



### **Perigo de danos devidos a outras causas**

- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- Desligar o aparelho da tomada de corrente antes de remove-lo do recipiente de cozedura.
- Escolher um ambiente bem iluminado, limpo e com a tomada de corrente facilmente acessível.
- Evitar introduzir no recipiente de cozedura uma quantidade excessiva de água.
- Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede elétrica.
- O aparelho deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, se houver sinais de danos visíveis ou se houver perdas de água. Não usar o aparelho se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver com algum defeito. Todas as reparações, incluída a substituição do cabo de alimentação, devem ser realizadas somente por Centros de Assistência Ariete ou por técnicos autorizados Ariete, de modo a prevenir qualquer perigo.



### **Aviso relativo a queimaduras**

- Perigo de queimaduras. Não tocar as partes metálicas do aparelho, o recipiente de cozedura, a água quente ou o saco com os alimentos durante o uso e por alguns minutos após desligar o aparelho. Usar uma pinça resistente ao calor para manipular o saco. Usar pegas ou panos de cozinha para manusear o recipiente de cozedura.
- Após ter desligado o aparelho da tomada de corrente, a proteção de metal e a resistência ainda estarão quentes. Não tocar. Apoiar a proteção de metal e o aparelho somente sobre superfícies resistentes ao calor.
- Perigo de queimaduras. Não tocar a resistência. Quando desmontar a proteção de metal para a limpeza, é possível que a resistência ainda esteja quente.
- Não deslocar o aparelho ou o recipiente de cozedura durante o uso.



## Atenção - danos materiais

- Colocar o recipiente de cozedura sobre um plano estável onde não possa cair.
- Não colocar a comida crua diretamente na água do recipiente de cozedura.
- Remover o clip de fecho do saco a vácuo antes de mergulhar o saco na água de cozedura.
- Superfícies de trabalho de mármore ou cortain não resistem às temperaturas geradas pelo aparelho durante a cozedura. O plano de trabalho deve ser uma superfície resistente às altas temperaturas.
- Não usar o aparelho sem água. Não usar o aparelho se o nível de água estiver abaixo do símbolo MIN indicado na proteção de metal.
- Não posicionar o aparelho sobre superfícies muito quentes ou nas proximidades de chamas livres para evitar que a parte de plástico possa ser danificada.
- O cabo não deve tocar as partes quentes do aparelho ou o recipiente de cozedura.
- Não utilizar água com gás (com adição de dióxido de carbono).
- Não utilizar o aparelho a céu aberto.
- Não deixe o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc..).
- Depois de ter desligado a ficha da tomada de corrente eléctrica e depois das partes quentes da máquina terem arrefecido, o aparelho deverá ser limpo, única e exclusivamente, com um pano não abrasivo, ligeiramente humedecido com água adicionada com algumas gotas de detergente neutro não agressivo (nunca utilize solventes, pois eles estragam o plástico).

## •Conservar estas instruções

### DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

---

- A - Display com comandos digitais
- B - Pinça de bloqueio
- C - Cabo de alimentação
- D - Proteção de metal
- E - Bomba manual para vácuo
- F - Pega
- G - Nível máximo da água (MAX)
- H - Resistência eléctrica
- I - Nível mínimo da água (MIN)
- J - Bomba de circulação da água
- K - Clip de fecho do saco a vácuo
- L - Kit de sacos a vácuo
- M - Botão de acionamento e sinalizador luminoso de funcionamento (⏻)
- N - Temperatura de cozedura
- O - Manipulo de programação da temperatura e do tempo de cozedura
- P - Botão de programação da temperatura e do tempo de cozedura (°C)
- Q - Tempo de cozedura

## Dados de identificação

Na placa situada abaixo da base de apoio da máquina foram colocados os seguintes dados de identificação da máquina:

- fabricante e marcação CE
- modelo (Mod)
- n° de matrícula (SN)
- tensão eléctrica de alimentação (V) e frequência (Hz)
- potência eléctrica absorvida (W)
- número verde de assistência

Para solicitações aos Centros de Assistência Autorizados, indicar o modelo e o número de matrícula.

## INSTRUÇÕES DE USO

---

### Accionamento

Remover o material de embalagem e certificar-se que todos os componentes estejam presentes.

Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana e estável.

Certificar-se que a tensão da rede doméstica seja igual à indicada na chapa dos dados técnicos do aparelho.

Lavar a protecção de metal (D).

### Preparação do saco a vácuo

Preparar os alimentos a serem cozidos com os condimentos e inseri-los no saco (Fig 2).

Fechar o saco. Introduzir o clip de fecho na parte colorida, de modo a selar as abas do saco. Passar o clip da esquerda para a direita, e vice-versa, algumas vezes para selar totalmente o saco (Fig 3). Remover o clip de fecho. Certificar-se que o saco esteja totalmente fechado.

Aplicar a bomba para vácuo no ponto indicado no saco (Fig 4). Acionar a bomba até retirar todo o ar do interior do saco.

**Os sacos para alimentos selados a vácuo, com válvula, encontram-se em comércio e são reutilizáveis.**

**Se o saco contiver partes líquidas, retirar o mais possível o ar do saco e efetuar somente a selagem do mesmo. Efetuar imediatamente a cozedura.**

### Preparação do recipiente de cozedura

Posicionar o recipiente de cozedura dos alimentos sobre uma superfície plana e estável.

Utilizar somente recipientes da capacidade de 5-16 litros.

Deitar água no recipiente de cozedura. É possível utilizar água morna para acelerar o tempo de aquecimento da água.



#### Atenção

Quando deitar a água no recipiente de cozedura lembre-se do volume que ocupará o saco com os alimentos a vácuo. Perigo de saída de água do recipiente de cozedura.

Certificar-se que a protecção de metal esteja bem instalada no aparelho. Certificar-se que a seta situada na protecção de metal esteja alinhada ao símbolo do cadeado fechado (🔒) existente na pega do aparelho (Fig 13). Posicionar o aparelho na parede do recipiente de cozedura com a protecção de metal na água. Encaixar a pinça de bloqueio (B) na parede do recipiente de cozedura (Fig 6).



#### Atenção

Não mergulhar o aparelho na água além do símbolo MAX indicado na protecção de metal.

O aparelho deve ser usado com uma quantidade mínima de água que deve superar o símbolo MIN situado na protecção de metal.

Não utilizar o aparelho se a pinça de bloqueio estiver quebrada.

Inserir a ficha na tomada de corrente. O aparelho emite um bipe. O sinalizador luminoso de funcionamento (🔌) se acende de modo fixo. O aparelho estará assim a esperar um comando.



## Programação da temperatura

Pressionar o botão de acionamento (⏻) para entrar nas programações. O aparelho emitirá um bipe cada vez que for pressionado um botão.

O valor da temperatura de cozedura iniciará a piscar no display

Girar o manípulo (O). É possível programar uma temperatura de 0 a 90 °C, a intervalos de 0,5 °C.

## Programação do tempo de cozedura

Pressionar o botão de programação da temperatura e do tempo de cozedura (°C⌚).

O tempo de cozedura começa a piscar no display. O valor da temperatura ficará aceso de modo fixo. É possível programar o tempo de 0 a 99 horas e de 0 a 59 minutos, a intervalos de 1 minuto.

Girar o manípulo (O) para programar as horas de cozedura.

Pressionar novamente o botão de programação da temperatura e do tempo de cozedura (°C⌚). Os minutos irão piscar.

Girar o manípulo (O) para programar os minutos de cozedura.

## Aquecimento da água e cozedura dos alimentos

Pressionar o botão de acionamento (⏻) para confirmar as programações. O aparelho iniciará a aquecer a água de cozedura. Durante o funcionamento será mostrada, no display, a temperatura atual da água. No início do aquecimento será indicada a temperatura ambiente. Pouco a pouco a água irá aquecer e, assim, a temperatura indicada do aparelho aumentará até atingir a temperatura programada.

### O timer iniciará a contagem quando a água tiver atingido a temperatura programada.

Quando a água atingir a temperatura programada o aparelho emitirá um bipe. O símbolo “:” do timer iniciará a piscar.

Inserir o saco com os alimentos selados a vácuo na água quente no interior do recipiente de cozedura.



### Atenção

Quando deitar a água no recipiente de cozedura lembre-se do volume que ocupará o saco com os alimentos a vácuo. Perigo de saída de água do recipiente de cozedura.

Se a temperatura da água no recipiente de cozedura baixar (foi adicionada água ou o saco com alimentos abaixou a temperatura da água) o aparelho levará automaticamente a água à temperatura de cozedura. Considerar este aspecto para efetuar, se necessário, os ajustes do tempo de cozedura.

### Durante a cozedura certificar-se que o saco esteja sempre submerso na água.

Ao final da cozedura o aparelho desliga a resistência elétrica automaticamente. no display surgirá a escrita END.

## Modificação do ciclo de cozedura

Para modificar a temperatura ou o tempo de cozedura em qualquer momento pressionar e manter pressionado o botão de programação da temperatura e do tempo de cozedura (°C⌚) por 3 segundos.

Repetir as operações de programação da temperatura e do tempo de cozedura.

## Interrupção do ciclo de cozedura

Para interromper o ciclo de cozedura em qualquer momento pressionar e manter pressionado o botão de programação da temperatura e do tempo de cozedura (°C⌚) por 3 segundos.

## CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

Para selecionar o tempo de cozedura deve-se considerar a espessura dos alimentos que se quer cozinhar. Quanto maior a espessura, mais longo será o tempo de cozedura.

Se estiverem presentes mais alimentos no mesmo saco, devem ser distribuídos de modo a não criar sobreposições que podem levar a uma cozedura não homogênea.

Temperatura e tempos de cozedura podem variar em função dos gostos pessoais e do estilo do prato.



### Atenção

Todos os alimentos cozidos a baixa temperatura devem ser consumidos logo, de modo a limitar a proliferação bacteriana. Em caso de consumo não imediato, abater a temperatura do alimento mergulhando o saco em água e gelo. É possível conservar o alimento no frigorífico por alguns dias.

A fruta e a verdura devem ser lavadas meticolosamente.

### Temperatura e tempos de cozedura para a cozinha a vácuo

A seguir, a título indicativo, as temperaturas e os tempos ideais de cozedura para a cozinha a vácuo a baixa temperatura para diversos alimentos, a fim de obter uma cozedura ideal.

Estas temperaturas são perfeitas para o tipo de cozinha mediterrânea. Por exemplo, o salmão terá uma consistência deferente se cozido a 45 °C, em relação à cozedura a 55 °C. Tudo será uma questão de gostos pessoais. Portanto, ler quantos mais livros de cozinha puder para aprender a melhorar a técnica. Enfim, fazer suas experiências e criar sua tabela de temperaturas em função de seus próprios gostos

Abaixo indicamos as temperaturas e os tempos ideais de cozedura para a cozinha a vácuo a baixa temperatura:

Carne e miudezas	temperatura	duração
Filé de cordeiro	56 / 62 °C	25 minutos
Queixada de vitela, vitela, guisado	64 °C	17 horas
Lombo de cordeiro, pernil de cordeiro	58 / 60 °C	4 horas
Costeletas de porco	68 °C	18 ore
Molejas	64 °C	1 ora
Medalhão, lombo de porco / alcatra ou filé de vitela	64 °C	45 minutos
Carré de cordeiro	62 °C	1 hora e 30
Purga da costeleta de vitela (espessura 2,5 cm)	55 °C	1 ora
Costeletas de vitela (espessura 2,5 cm)	56 °C	1 ora
Corte de vitela (espessura 2,5 cm) bem passado	58 °C	1 ora
Bife de javali	60 °C	25 minutos

Algumas carnes (especialmente carnes vermelhas, carré de cordeiro, peito de pato ...) devem ser douradas rapidamente na panela após terem sido cozidas a vácuo para se obter uma boa caramelização na parte superior.

Carnes de aves	temperatura	duração
Coxas de frango com osso, pombo inteiro, peito de frango	68 °C	2 horas
Carnes brancas de aves, codorniz sem ossos	64 °C	25 minutos
Fígado gordo	64 / 68 °C	45 minutos
Ovo	62 / 63 °C	1 ora
Perna de peru	80 °C	2 horas
Peito de pato	60 °C	40 minutos

Peixe e frutos do mar	temperatura	duração
Salmão, atum e truta	45 / 55 °C	20 minutos
Peixe branco (tamboril, pescada, linguado ...)	56 °C	15 minutos
Lagosta	52 °C	20 minutos

Polvo	75 °C	4 horas
Camarão e lagostim	52 °C	20 minutos
Filé de cavala, sardinhas	45 °C	12 minutos
<b>Verduras</b>	<b>temperatura</b>	<b>duração</b>
Hortalças de raiz *	85 °C	1 – 4 horas
Verduras **	85 °C	30 – 75 minutos
* Beterraba, nabo, alcachofra, cenoura ...		
** Cebola, feijão, couve-flor, aspargo, ervilha, berinjela ...		
Duas exceções: alcachofra 90 °C por 45 minuto e batata 90 °C por 1 hora		
<b>Fruta</b>	<b>temperatura</b>	<b>duração</b>
Fruta (maçã, pera)	75 °C	45 minutos
Outras frutas (damasco, pêssego, manga, morango, banana ...)	65 °C	20 minutos

## LIMPEZA DO APARELHO



### Atenção!

Todas as operações de limpeza indicadas abaixo devem ser efectuadas com o aparelho desligado e com a ficha eléctrica desligada da tomada de corrente.



### Atenção!

Uma manutenção e uma limpeza regulares preservam e mantêm o aparelho eficiente por mais tempo. Nunca lavar os componentes do aparelho na máquina de lavar louça. Não utilizar jactos de água directa.



### Atenção!

Todas as operações de limpeza e manutenção deve ser efetuada quando as partes metálicas do aparelho estiverem a temperatura ambiente.

## Limpeza dos componentes

Lavar os as cos com um detergente comum para louça. Enxaguar bem e secar.

Aconselhamos limpar periodicamente a pega do aparelho com uma esponja ou um pano húmido não abrasivo. Não colocar a pega na lavadora de louça.



### Atenção!

Perigo de queimaduras. Aguardar que a resistência tenha chegado à temperatura ambiente antes de efetuar a limpeza.

Limpar a resistência eléctrica com um pano húmido não abrasivo.

## Como desmontar e limpar a proteção de metal



### Atenção!

Perigo de queimaduras. Desmontar a proteção de metal somente quando estiver a temperatura ambiente.

Posicionar o aparelho na vertical.

Girar a proteção de metal até alinhar o símbolo da seta (▶) com o símbolo do cadeado aberto (🔓) que se encontra na pega. Extrair a proteção de metal.

A proteção de metal pode ser lavada na máquina de lavar louça.

## Como acoplar a proteção de metal



### Atenção!

Não forçar a rotação da proteção de metal além dos símbolos que se encontram na pega. Girar a proteção de metal somente quando estiver bem encaixada na pega.

Introduzir a resistência na proteção de metal até a pega. O símbolo da seta (▶) deve ser alinhado com o símbolo do cadeado aberto (🔓) que se encontra na pega.

Girar a proteção de metal até alinhar o símbolo da seta (▶) com o símbolo do cadeado fechado (🔒) que se encontra na pega.

## Desmontagem e limpeza da bomba de recirculação da água

Posicionar a proteção de metal vertical.

Desparafusar o parafuso de bloqueio da bomba de recirculação da água (Fig 10). Extrair a bomba de recirculação da água.

A bomba de recirculação da água pode ser lavada na máquina de lavar louça.

Para remontar a bomba de recirculação da água deve-se alinhar o furo do parafuso com o furo situado na proteção de metal. Bloquear a bomba de recirculação da água com o parafuso.



### Atenção!

Não apertar o parafuso com força para bloquear a bomba de recirculação da água.

## PÔR O APARELHO FORA DE SERVIÇO

---

Em caso de não utilização do aparelho deve-se desligar a ficha de alimentação da tomada de corrente elétrica. Em caso de eliminação deve-se realizar a separação dos vários materiais utilizados na construção da máquina e efectuar a eliminação dos mesmos de acordo com a composição e disposições de lei vigentes no País de utilização do aparelho.

## GUIA PARA A SOLUÇÃO DE ALGUNS PROBLEMAS



### Atenção!

Em caso de anomalias de funcionamento, desligar imediatamente o aparelho e desligar a ficha da tomada de corrente elétrica.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não funciona	A ficha não está inserida na tomada de corrente elétrica	Inserir a ficha do cabo de alimentação na tomada de corrente elétrica
	Ativou-se a proteção térmica do dispositivo.	Desligar o aparelho da tomada de corrente elétrica.
Vibrações anómalas	A proteção de metal saiu do aparelho. A resistência elétrica bate contra a proteção de metal	Perigo de queimaduras. Desligar o aparelho da tomada de corrente elétrica. Usar pegas e panos de cozinha para manusear o recipiente de cozedura e a proteção de metal. Acoplar a proteção de metal como descrito no parágrafo "Limpeza do aparelho"
A bomba de recirculação da água forma um redemoinho	Pouca água no recipiente de cozedura.	Adicionar água no recipiente de cozedura. Não superar o símbolo MAX situado na proteção de metal. Tentar mexer a água com uma concha.
A bomba de recirculação da água provoca bolhas	A bomba está aspirando o ar. Pouca água no recipiente de cozedura.	Adicionar água no recipiente de cozedura. Não superar o símbolo MAX situado na proteção de metal.
Alarme EE1.	Falta de água no recipiente de cozedura.	Adicionar água no recipiente de cozedura. Não superar o símbolo MAX situado na proteção de metal
	A água no recipiente de cozedura está abaixo do nível indicado com MIN, situado na proteção de metal	Adicionar água no recipiente de cozedura. Não superar o símbolo MAX situado na proteção de metal
	O movimento da água criado pela bomba de recirculação deixa o sensor descoberto	Tentar mexer a água com uma concha. Adicionar água no recipiente de cozedura. Não superar o símbolo MAX situado na proteção de metal
	Aparelho em curto circuito	Contatar o Centro de Assistência.
O aparelho não consegue aquecer a água	A resistência não está a funcionar	Contatar o Centro de Assistência.

## OVER DEZE HANDLEIDING

---

Ook al zijn de apparaten vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke specifieke Europese regelgeving, en zijn alle potentieel gevaarlijke delen beveiligd, moeten deze instructies toch aandachtig worden doorgelezen, en mag het apparaat alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor hij is bestemd, om ongelukken en schade te voorkomen. Houd dit boekje altijd binnen handbereik voor toekomstige raadpleging. Als u dit apparaat aan andere personen wilt overdoen, denk er dan aan dat deze instructies worden meegegeven. De informatie in deze handleiding is gemarkeerd met symbolen die het volgende betekenen:



Gevaar voor kinderen



Waarschuwing voor verbrandingsgevaar



Gevaar als gevolg van elektriciteit



Let op – schade aan materialen



Risico op schade door andere oorzaken

## BEDOELD GEBRUIK

---

- U kunt het apparaat gebruiken om voedsel bij lage temperatuur onder vacuüm te bereiden. Gebruik het apparaat alleen met water. Gebruik het apparaat alleen met hittebestendige pannen.
- Dit apparaat mag niet voor commerciële en industriële doeleinden worden gebruikt.
- De fabrikant heeft geen enkel ander gebruik voorzien en wijst dus iedere vorm van aansprakelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door een oneigenlijk gebruik van het apparaat zelf. Bovendien heeft oneigenlijk gebruik tot gevolg dat iedere garantie komt te vervallen.

## OVERIGE RISICO'S

---

Door de structurele kenmerken van het apparaat waar dit boekje over gaat, kan de gebruiker niet beschermd worden tegen aanraking met de metalen oppervlakken van het apparaat wanneer het gebruikt wordt en onmiddellijk nadat het is uitgeschakeld.



### Let op!

Verbrandingsgevaar. Kom tijdens het gebruik en enkele minuten na het uitschakelen van het apparaat niet aan de metalen onderdelen van het apparaat, de pan, het hete water of de zak met eten. Houd het apparaat aan het plasticgedeelte vast.



Gebruik uitsluitend houders van materialen die “voor voedingsmiddelen” zijn gemaakt.

## BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

---

### LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR.

- Het apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik of gebruik in omgevingen die op de huiselijke lijken, zoals bijvoorbeeld in:
  - in keukentjes voor winkel- en kantoorpersoneel en in andere professionele vertrekken
  - op boerderijen
  - hotels, motels, bed & breakfasts en andere logiesfaciliteiten (voor het gebruik door de betreffende gasten).
- Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor

andere doeleinden dan die zijn voorzien in dit boekje.

- Het wordt aangeraden de originele verpakking te bewaren, aangezien geen gratis assistentie wordt verleend als het product defect raakt bij het versturen naar een erkend Service Centrum doordat het niet goed is verpakt.



### **Gevaar voor kinderen**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen met weinig ervaring en kennis, maar uitsluitend onder toezicht of als ze goede instructies over een veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan hebben gekregen.
- Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen nooit door kinderen onder de 8 jaar zonder toezicht van een volwassene worden verricht.
- Houd het apparaat en de stroomkabel altijd buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd plastic zakken uit de buurt van kinderen. Verstikkingsgevaar.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen, aangezien deze een bron van gevaar kunnen vormen.
- Mocht u dit apparaat willen weggooiden, dan bevelen wij aan om het onbruikbaar te maken door het stroomsnoer door te snijden. Verder bevelen wij aan om de delen van het apparaat die gevaar kunnen opleveren onschadelijk te maken, met name voor kinderen die het apparaat kunnen gebruiken om ermee te spelen.
- Laat de sluiting van de vacuümzak niet binnen het bereik van kinderen. Berg hem op een veilige plaats op. Gevaar voor inslikken.



### **Gevaar als gevolg van elektriciteit**

- Houd het apparaat en de stroomkabel buiten het bereik van kinderen, die jonger zijn dan 8 jaar.
- Voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit, controleert u of de spanning die op het plaatje onder de machine is aangegeven, overeenkomt met die van het plaatselijke elektriciteitsnet.
- Het gebruik van niet door de fabrikant van het apparaat goedgekeurde verlengsnoeren, kan schade en ongelukken veroorzaken.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet hij, om ieder risico te voorkomen, worden vervangen door de fabrikant of door diens servicecentrum, of in ieder geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie.
- Zorg dat de onderdelen die onder spanning staan nooit in aanraking komen met water: hierdoor kan kortsluiting ontstaan!
- Dompel het apparaat niet onder het met MAX op de metalen bescherming aangegeven niveau in het kookwater.
- Kom niet met natte of vochtige handen aan de stroomkabel en bedien daar ook

de digitale bedieningselementen niet mee.

- Trek de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat te reinigen of er onderhoud op te plegen.
- Voordat u de metalen bescherming demonteert, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat afkoelen.
- Gebruik het apparaat niet als de klembevestiging kapot is.
- LET OP. Het apparaat kan in de pan vallen. Haak het apparaat met de klembevestiging aan de wand van de pan vast. Controleer of het apparaat stevig vastzit.
- Probeer niet bij een elektrisch apparaat te komen als het in het water valt. Haal de stekker uit het stopcontact.



### **Risico op schade door andere oorzaken**

- Het product mag niet via externe tijdschakelaars of apart op afstand bediende installaties worden gevoed.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het apparaat uit de pan haalt.
- Kies een goed verlichte en schone ruimte met een makkelijk te bereiken stopcontact.
- Doe niet te veel water in de pan.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- Het apparaat moet op een stevige ondergrond worden gebruikt en ook als het niet wordt gebruikt moet het op een stevige ondergrond staan.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is gevallen, als er zichtbare schade is of als het lekt. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is. Alle reparaties, waaronder ook de vervanging van de stroomkabel, dienen uitsluitend te worden verricht door een Ariete Servicedienst of door Ariete vakmensen, om iedere vorm van gevaar te voorkomen.



### **Waarschuwing voor verbrandingsgevaar**

- Gevaar voor brandwonden. Kom tijdens het gebruik en enkele minuten na het uitschakelen van het apparaat niet aan de metalen onderdelen van het apparaat, de pan, het hete water of de zak met de voedingsmiddelen. Gebruik een hittebestendige tang om aan de zak te komen. Gebruik pannenlappen of vaatdoeken om aan de pan te komen.
- Nadat u de stekker van het apparaat uit het stopcontact heeft gehaald, zijn de metalen bescherming en de weerstand nog steeds heet. Niet aankomen. Leg de metalen bescherming en het apparaat alleen op een hittebestendige ondergrond.
- Gevaar voor brandwonden. Kom niet aan de weerstand. Wanneer u de metalen bescherming demonteert om het apparaat schoon te maken, kan de weerstand nog steeds heet zijn.
- Verplaats het apparaat of de pan tijdens het gebruik niet.





## **Let op – schade aan materialen**

- Zet de pan op een stevige ondergrond waar hij niet kan worden omgestoten.
- Doe rauw voedsel niet rechtstreeks in het water in de pan.
- Verwijder de sluiting van de vacuümzak voordat u de zak in het kookwater onderdompelt.
- Marmeren of corian werkbladen zijn niet bestand tegen de temperaturen die tijdens het koken door het apparaat worden geproduceerd. Het werkblad moet een oppervlak zijn dat bestand is tegen hoge temperaturen.
- Gebruik het apparaat niet zonder water. Gebruik het apparaat niet als het water-niveau zich onder het MIN-symbool op de metalen bescherming bevindt.
- Zet het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen, om te voorkomen dat het kunststofgedeelte beschadigd kan worden.
- De kabel mag niet tegen de hete delen van het apparaat of de pan aan komen.
- Gebruik geen koolzuurhoudend water.
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
- Zorg dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan weersomstandigheden (regen, zon, enz..).
- Na de stekker uit het stopcontact te hebben getrokken en nadat de hete onderdelen zijn afgekoeld, mag het apparaat uitsluitend worden gereinigd met een niet-schurend, iets bevochtigd doekje met een paar druppels neutraal, niet agressief reinigingsmiddel (gebruik nooit oplosmiddelen, omdat die de kunststof kunnen beschadigen).

## **•BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD**

### **BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN**

---

- A - Display met digitale bediening
- B - Klembevestiging
- C - Stroomsnoer
- D - Metalen bescherming
- E - Handmatige vacuümpomp
- F - Handgreep
- G - Maximaal waterniveau (MAX)
- H - Elektrische weerstand
- I - Minimum waterniveau (MIN)
- J - Watercirculatiepomp
- K - Sluiting voor vacuümzak
- L - Set vacuümzakken
- M - Aan/uitknop en controlelampje van de werking (⏻)
- N - Bereidingstemperatuur
- O - Draaiknop om de temperatuur en de bereidingstijd in te stellen
- P - Toets om de temperatuur en de bereidingstijd in te stellen (°C)
- Q - Bereidingstijd

## Identificatiegegevens

Op het plaatje aan de onderkant van het apparaat zijn de identificatiegegevens van het apparaat weergegeven:

- fabrikant en EG-merk
- model (Mod.)
- serienummer (SN)
- voedingsspanning (V) en frequentie (Hz)
- opgenomen elektrisch vermogen (W)
- gratis telefoonnummer assistentie

Vermeld, bij eventuele verzoeken aan Erkende Servicecentra, het model en het serienummer.

## GEBRUIKSAANWIJZING

---

### Inbedrijfstelling

Verwijder het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.

Zet het apparaat op een vlak en stevig oppervlak.

Controleer of de netspanning in huis dezelfde is als die op het plaatje met technische gegevens van het apparaat.

Was de metalen bescherming (D).

### De vacuümpomp voorbereiden

Bereid het te bereiden voedsel compleet met kruiden voor en doe het in de zak (Fig 2).

Sluit de zak. Doe de sluiting op het gekleurde gedeelte om de randen van de zak hermetisch af te sluiten. Haal de sluiting meerdere malen van links naar rechts over de zak om hem helemaal hermetisch af te sluiten (Fig 3). Verwijder de sluiting. Controleer of de zak volledig gesloten is.

Breng de vacuümpomp op het op de zak aangegeven punt aan (Fig 4). Bedien de pomp totdat alle lucht uit de zak is verwijderd.

**De vacuümpompen voor levensmiddelen zijn in de handel verkrijgbaar en kunnen worden hergebruikt.**

**Als de zak vloeibare delen bevat, verwijder dan zoveel mogelijk lucht uit de zak en sluit de zak alleen hermetisch af. Begin het eten onmiddellijk te koken.**

### De pan voorbereiden

Zet de pan waarmee het eten moet worden gekookt op een vlak en stevig oppervlak.

Gebruik alleen pannen met een inhoud van 5-16 liter.

Doe water in de pan. U kunt lauw water gebruiken om de voorverwarming van het water te verkorten.



#### Let op

Denk eraan, wanneer u het water in de pan giet, dat het volume van het vacuümpompte voedsel plaats in beslag zal nemen. Het gevaar bestaat dat het water in de pan overstromt.

Controleer of de metalen bescherming goed op het apparaat is gemonteerd. Controleer of de pijl op de metalen bescherming uitgelijnd is met het symbool van het gesloten hangslot (🔒) op de handgreep van het apparaat (Fig 13).

Breng het apparaat aan de wand van de pan aan met de metalen bescherming in het water. Haak de klembevestiging (B) aan de wand van de pan vast (Fig 6).



#### Let op

Dompel het apparaat niet onder het MAX-symbool op de metalen bescherming in het water.

Het apparaat moet worden gebruikt met een minimale hoeveelheid water die meer moet zijn dan het MIN-symbool op het metalen bescherming.

Gebruik het apparaat niet als de klembevestiging kapot is.

Steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat laat een pieptoon horen. Het controlelampje van de werking (🔌) gaat vast branden. Het apparaat wacht er nu op om bediend te worden.

### De temperatuur instellen

Druk op de aan/uitknop (🔌) om bij de instellingen te komen. Iedere keer dat op een toets wordt gedrukt, laat het apparaat een pieptoon horen.

De bereidingstemperatuur begint op het display te knipperen

Draai aan de draaiknop (O). Er kan een temperatuur van 0°C tot 90 °C worden ingesteld met intervallen van 0,5 °C.

### De bereidingstijd instellen

Druk op de toets om de temperatuur en de bereidingstijd in te stellen (°C🕒).

De bereidingstijd begint op het display te knipperen. De temperatuur blijft vast branden. De tijd kan van 0 tot 99 uur en van 0 tot 59 minuten worden ingesteld met intervallen van 1 minuut.

Draai aan de draaiknop (O) om het aantal uren in te stellen.

Druk nogmaals op de toets om de temperatuur en de bereidingstijd in te stellen (°C🕒). De minuten knipperen.

Draai aan de draaiknop (O) om het aantal minuten in te stellen.

### Het water verwarmen en het eten koken

Druk op de aan/uitknop (🔌) om de instellingen te bevestigen. Het apparaat begint het kookwater te verwarmen. Tijdens de werking wordt de actuele watertemperatuur op het display weergegeven. Aan het begin van de verwarming wordt de omgevingstemperatuur aangegeven. Naarmate het water warmer wordt, neemt de door het apparaat aangegeven temperatuur toe tot de door het programma ingestelde temperatuur is bereikt.

### De timer begint te tellen wanneer het water de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

Wanneer het water de ingestelde temperatuur heeft bereikt, laat het apparaat twee pieptonen horen. Het symbool “:” van de timer begint te knipperen.

Leg de zak met het vacuümverpakte voedsel in het warme water in de pan.



### Let op

Denk eraan, wanneer u het water in de pan giet, dat het volume van het vacuümverpakte voedsel plaats in beslag zal nemen. Het gevaar bestaat dat het water in de pan overstroomt.

Als de watertemperatuur in de pan is gedaald (er is water toegevoegd of de zak met voedsel heeft de watertemperatuur verlaagd), brengt het apparaat het water automatisch terug op de bereidingstemperatuur. Houd rekening met dit aspect voor eventuele aanpassingen van de bereidingstijd.

### Zorg er tijdens de bereiding voor dat de zak altijd ondergedompeld is in het water.

Na de bereiding schakelt het apparaat het verwarmingselement automatisch uit. Het display geeft de melding END weer.

### De bereidingscyclus wijzigen

Om de temperatuur of de bereidingstijd op enig moment te wijzigen, houdt u toets om de temperatuur en de bereidingstijd in te stellen (°C🕒) 3 seconden lang ingedrukt.

Herhaal de handelingen om de temperatuur en de bereidingstijd in te stellen.

### De bereidingscyclus onderbreken

Om de bereidingscyclus op enig moment te onderbreken, houdt u toets om de temperatuur en de bereidingstijd in te stellen (°C🕒) 3 seconden lang ingedrukt.

## BEREIDINGSTIPS

Om de kooktijd te kiezen, houdt u rekening met de dikte van het voedsel dat u wilt bereiden. Hoe dikker het product, hoe langer de bereidingstijd zal moeten zijn.

Als er meerdere levensmiddelen in dezelfde zak zitten, moeten deze zo worden verdeeld dat ze niet op elkaar liggen, wat tot een ongelijkmatige bereiding kan leiden.

Temperatuur en bereidingstijd kunnen afhankelijk van de persoonlijke smaak en stijl van het gerecht variëren.



### Let op

Al het voedsel dat op lage temperatuur wordt gekookt, moet onmiddellijk worden gebruikt om bacteriële groei te beperken. In geval van niet onmiddellijke consumptie, verlaagt u de temperatuur van het voedsel door de zak in water en ijs te dompelen. Het voedsel kan enkele dagen in de koelkast worden bewaard.

Groenten en fruit moeten grondig worden gewassen.

### Temperatuur en bereidingstijd voor vacuümkoken

Hieronder worden ter indicatie de ideale temperaturen en bereidingstijden voor het vacuümkoken op lage temperatuur voor verschillende voedingsmiddelen weergegeven, om zo een ideaal kookresultaat te verkrijgen.

Deze temperaturen zijn perfect voor de mediterrane keuken. Zalm zal bijvoorbeeld een andere consistentie hebben wanneer hij bij 45 °C wordt gekookt dan wanneer hij bij 55 °C wordt gekookt. Het is allemaal een kwestie van persoonlijke smaak.

Lees dus zoveel mogelijk kookboeken om de techniek te leren kennen en verbeteren. Doe ten slotte uw eigen ervaringen op en maak uw eigen temperatuurtableauw volgens uw eigen smaak!

Dit zijn de ideale temperaturen en bereidingstijden voor het vacuümkoken op lage temperatuur:

Vlees en orgaanvlees	temperatuur	Tijd
Lamsfilet	56 / 62 °C	25 minuten
Runderwang, kalfsvlees, stoofpot	64 °C	17 uur
Lamsschouder, lamsbout	58 / 60 °C	4 uur
Varkenskarbonades	68 °C	18 uur
Zwezerik	64 °C	1 uur
Varkensmedaillon, varkensfilet / kalfsspierstuk of kalfsfilet	64 °C	45 minuten
Lamskarbonade	62 °C	1 uur en 30 minuten
Runderklapstuk, rare (2,5 cm dik)	55 °C	1 uur
Runderribs (2,5 cm dik)	56 °C	1 uur
Runderklapstuk, goed doorbakken (2,5 cm dik)	58 °C	1 uur
Wildzwijn biefstuk	60 °C	25 minuten

Sommige vleessoorten (met name rood vlees, lamsvlees, eendenborst) moeten na het vacuümkoken snel in de pan worden aangebraden, zodat de bovenkant mooi gekaramelliseerd wordt.

Gevogelte	temperatuur	Tijd
Kippendij met bot, hele duif, kippenborst	68 °C	2 uur
Wit vlees van gevogelte, kwartel zonder bot	64 °C	25 minuten
Vette lever	64 / 68 °C	45 minuten
Ei	62 / 63 °C	1 uur

<b>Gevogelte</b>	<b>temperatuur</b>	<b>Tijd</b>
Kalkoenbout	80 °C	2 uur
Eendenborst	60 °C	40 minuten

<b>Vis en zeevruchten</b>	<b>temperatuur</b>	<b>Tijd</b>
Zalm, tonijn en forel	45 / 55 °C	20 minuten
Witte vis (zeeduivel, heek, tong, enz...)	56 °C	15 minuten
Kreeft	52 °C	20 minuten
Inktvis	75 °C	4 uur
Garnalen en scampi's	52 °C	20 minuten
Makreelfilet, sardines	45 °C	12 minuten

<b>Groenten</b>	<b>temperatuur</b>	<b>Tijd</b>
Knolgewassen *	85 °C	1 tot 4 uur
Groenten **	85 °C	30 tot 75 minuten
* Bieten, rapen, artisjokken, wortelen ..		
** Uien, bonen, bloemkool, asperges, erwten, aubergines ..		
Twee uitzonderingen: artisjokken 90 °C gedurende 45 minuten en aardappelen 90 °C gedurende 1 uur		

<b>Fruit</b>	<b>temperatuur</b>	<b>Tijd</b>
Fruit (appel, peer)	75 °C	45 minuten
Ander fruit (abrikozen, perziken, mango's, aardbeien, bananen...)	65 °C	20 minuten

## HET APPARAAT SCHOONMAKEN



### Let op!

Alle hieronder aangegeven reinigingshandelingen moeten worden verricht bij uitgeschakeld apparaat en met de stekker uit het stopcontact.



### Let op!

Regelmatig onderhoud en een regelmatige reiniging zorgen ervoor dat het apparaat lang in goede staat behouden blijft en goed blijft werken. Was de onderdelen van het apparaat nooit in de vaatwasmachine. Houd het apparaat nooit onder stromend water.



### Let op!

Alle reinigings- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden verricht wanneer de metalen onderdelen van het apparaat op kamertemperatuur zijn gekomen.

### De onderdelen reinigen

Maak de zakken met een gewoon afwasmiddel schoon. Spoel ze goed na en laat ze drogen.

Het wordt aanbevolen de handgreep van het apparaat regelmatig met een sponsje of een niet schurend, vochtig doekje schoon te maken. Doe de handgreep niet in de vaatwasmachine.



### Let op!

Verbrandingsgevaar. Wacht tot de elektrische weerstand op kamertemperatuur is gekomen voordat u het apparaat schoonmaakt.

Maak de weerstand met een vochtig doekje schoon en droog hem af.

## De metalen bescherming demonteren en reinigen



### Let op!

Verbrandingsgevaar. Demonteer de metalen bescherming alleen wanneer deze op kamertemperatuur is gekomen.

Zet het apparaat rechtop.

Draai de metalen bescherming totdat het symbool van de pijl (►) op een lijn ligt met het symbool van het open hangslot (🔓) op de handgreep. Neem de metalen bescherming weg.

De metalen bescherming kan in de vaatwasser worden gedaan.

## De metalen bescherming in elkaar zetten



### Let op!

Forceer de rotatie van de metalen bescherming niet verder dan de symbolen op de handgreep. Draai de metalen bescherming alleen als deze stevig aan de handgreep is bevestigd.

Steek de weerstand tot aan de handgreep in de metalen bescherming. Het symbool van de pijl (►) moet uitgelijnd zijn met het symbool van het open hangslot (🔓) op de handgreep.

Draai de metalen bescherming totdat het symbool van de pijl (►) op een lijn ligt met het symbool van het gesloten hangslot (🔒) op de handgreep.

## De watercirculatiepomp demonteren en schoonmaken

Zet de metalen bescherming rechtop.

Schroef de borgschroef van de watercirculatiepomp los (Fig 10). Neem de watercirculatiepomp weg.

De watercirculatiepomp kan in de vaatwasser worden gedaan.

Om de watercirculatiepomp weer in elkaar te zetten, moet het schroefgat op een lijn worden gebracht met het gat op de metalen bescherming. Zet de watercirculatiepomp met de schroef vast.



### Let op!

Draai de schroef niet stevig aan om de watercirculatiepomp vast te zetten.

## BUITENWERKINGSTELLING

---

Indien het apparaat buiten werking wordt gesteld, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Als het apparaat wordt gesloopt moeten de verschillende materialen die bij de vervaardiging van het apparaat zijn gebruikt worden gescheiden en worden verwijderd op grond van hun samenstelling en de toepasselijke wetgeving in het land waar zij wordt gebruikt.

## OVERZICHT VAN OPLOSSINGEN VOOR EEN AANTAL PROBLEMEN



### Let op!

Als het apparaat het niet goed doet, zet u het onmiddellijk uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het apparaat doet het niet	De stekker zit niet in het stopcontact	Steek de stekker van de stroomkabel in het stopcontact
	De thermische beveiliging van het apparaat is geactiveerd.	Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
Abnormale trillingen	De metalen bescherming is van het apparaat gehaald. De elektrische weerstand slaat tegen de metalen bescherming	Verbrandingsgevaar. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Gebruik pannenlappen of vaatdoeken om aan de pan en de metalen bescherming te komen. Zet de metalen bescherming in elkaar, zoals in de paragraaf "Het apparaat schoonmaken" staat
De waterrecirculatiepomp vormt een draaikolk	Er zit weinig water in de pan.	Voeg water toe aan de pan. Overschrijd het MAX-symbool op de metalen bescherming niet. Probeer met een soeplepel beweging in het water te krijgen.
De waterrecirculatiepomp veroorzaakt bubbels	De pomp zuigt lucht aan. Er zit weinig water in de pan.	Voeg water toe aan de pan. Overschrijd het MAX-symbool op de metalen bescherming niet.
Alarm EE1.	Er zit geen water in de pan.	Voeg water toe aan de pan. Overschrijd het MAX-symbool op de metalen bescherming niet
	Het water in de pan bevindt zich onder het niveau dat met MIN op de metalen bescherming wordt aangegeven	Voeg water toe aan de pan. Overschrijd het MAX-symbool op de metalen bescherming niet
	De beweging van het water die door de recirculatiepomp wordt veroorzaakt, dekt de sensor af	Probeer met een soeplepel beweging in het water te krijgen. Voeg water toe aan de pan. Overschrijd het MAX-symbool op de metalen bescherming niet
	Kortsluiting in het apparaat	Neem contact op met de servicedienst.
Het apparaat kan het water niet verwarmen	De weerstand doet het niet	Neem contact op met de servicedienst.

## ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Μολονότι οι συσκευές κατασκευάστηκαν σύμφωνα με τις προδιαγραφές των κείμενων ευρωπαϊκών διατάξεων και κατά συνέπεια είναι προστατευμένες σε όλα τα δυνητικά επικίνδυνα εξαρτήματα, διαβάστε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις του παρόντος και χρησιμοποιήστε τη συσκευή μονάχα για το σκοπό που προορίζεται, ώστε να αποφύγετε ατυχήματα και ζημιές. Φυλάξτε πρόχειρο το εγχειρίδιο αυτό, για να μπορείτε να το συμβουλευέστε στο μέλλον. Αν πρόκειται να δώσετε τη συσκευή σε κάποιο άλλο άτομο, θυμηθείτε να του παραδώσετε μαζί και το παρόν εγχειρίδιο.

Οι πληροφορίες του παρόντος φέρουν τα παρακάτω σύμβολα που σημαίνουν:



Κίνδυνος για τα μικρά παιδιά



Προειδοποίηση για εγκαύματα



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας



Προσοχή – υλικές ζημιές



Κίνδυνος ζημιάς από διάφορες άλλες αιτίες

## ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να μαγειρέψετε τρόφιμα σε κενό αέρα και χαμηλή θερμοκρασία. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο με νερό. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο με μαγειρικά σκεύη ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για εμπορική και βιομηχανική χρήση.
- Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν προβλέπεται από τον κατασκευαστικό οίκο, που συνεπώς απαλλάσσεται από οποιαδήποτε ευθύνη για ζημιές κάθε φύσης, που οφείλονται στην ακατάλληλη χρήση της μηχανής. Η ακατάλληλη χρήση έχει σαν συνέπεια την ακύρωση οποιασδήποτε μορφής εγγύησης.

## ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Τα κατασκευαστικά χαρακτηριστικά της συσκευής που περιγράφεται στο έντυπο αυτό, δεν επιτρέπουν την προστασία του χρήστη από την επαφή με τα μεταλλικά μέρη της συσκευής, όταν λειτουργεί και αμέσως μετά τη διακοπή λειτουργίας της.



### Προσοχή!

Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη της συσκευής, το μαγειρικό σκεύος, το ζεστό νερό και τη σακούλα με το φαγητό κατά τη διάρκεια της χρήσης και τα λεπτά που ακολουθούν το σβήσιμο της συσκευής. Πιάστε τη συσκευή από το πλαστικό μέρος.



Να χρησιμοποιείτε μονάχα δοχεία που είναι κατασκευασμένα από υλικά κατάλληλα για “τρόφιμα”.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

### ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΔΗΓΙΕΣ.

- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για να χρησιμοποιείται σε χώρους κατοικίας ή παρόμοιους, όπως για παράδειγμα:
  - στις κουζίνες των καταστημάτων που είναι αποκλειστικά για το προσωπικό, στα γραφεία και σε άλλους επαγγελματικούς χώρους
  - στα αγροκτήματα
  - ξενοδοχεία, motel, bed & breakfast και άλλες δομές κατοικίας (για χρήση από τους πελάτες τους).



- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για λανθασμένη χρήση της συσκευής, ή για κάποια άλλη χρήση που δεν αναφέρεται στο παρόν.
- Συνιστούμε να φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας του εργοστασίου, δεδομένου ότι δεν προβλέπεται δωρεάν τεχνική υποστήριξη για τις ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλη συσκευασία του προϊόντος κατά την αποστολή από ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (Σέρβις).

### **Κίνδυνος για τα μικρά παιδιά**

- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά κάτω από 8 ετών και άτομα με ειδικές ανάγκες, ή από άτομα που δεν έχουν την απαιτούμενη πείρα, εκτός και αν επιτηρούνται από έναν υπεύθυνο, που έχει διαβάσει και κατανοήσει τις οδηγίες και τους κινδύνους που παρουσιάζονται κατά την χρήση της συσκευής.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης της συσκευής δεν επιτρέπονται σε παιδιά κάτω των 8 ετών χωρίς την επίβλεψη ενός ενήλικα.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά μικρότερα των 8 ετών
- τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατήστε τις πλαστικές σακούλες μακριά από τα παιδιά. Κίνδυνος ασφυξίας.
- Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να εγκαταλείπονται στη διάθεση μικρών παιδιών, δεδομένου ότι αποτελούν πηγή κινδύνου.
- Αν αποφασίσετε να πετάξετε τη συσκευή, πρέπει να την αχρηστεύσετε κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε ακίνδυνα τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου, ιδιαίτερα για μικρά παιδιά που μπορεί να παίξουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τα κλιπς που σφραγίζουν τις αεροστεγείς σακούλες στη διάθεση των παιδιών. Φυλάξτε τα σε σίγουρο μέρος. Κίνδυνος κατάποσης.

### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας**

- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από τα παιδιά που είναι μικρότερα από 8 ετών.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο, βεβαιωθείτε πως η τάση που αναφέρεται στην πινακίδα κάτω από τη συσκευή, αντιστοιχεί με την τάση του δικτύου της περιοχής σας.
- Η χρήση ηλεκτρικών μπαλαντέζων μη εξουσιοδοτημένων από το εργοστάσιο μπορεί να προκαλέσει ζημιές ή ατυχήματα.
- Αν παρουσιάζει ζημιά το καλώδιο της συσκευής, πρέπει να αντικατασταθεί σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης (Σέρβις) ή σε κάθε περίπτωση από έναν αδειούχο ηλεκτρολόγο, ώστε να αποκλεισθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.
- Μην βρέχετε ποτέ τα μέρη της συσκευής που έχουν ηλεκτρική τάση: γιατί μπορεί να γίνει βραχυκύκλωμα!
- Μη βυθίζετε τη συσκευή στο νερό για το μαγείρεμα πάνω από τη στάθμη που

δείχνει το σύμβολο MAX που είναι χαραγμένο στη μεταλλική προστασία.

- Μην πιάνετε το καλώδιο τροφοδοσίας και μην πατάτε τα ψηφιακά πλήκτρα με υγρά ή βρεγμένα χέρια.
- Να βγάζετε το φις από την πρίζα πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού ή συντήρησης.
- Πριν προβείτε στην αποσυναρμολόγηση της μεταλλικής προστασίας, αποσυνδέστε το καλώδιο από την ηλεκτρική πρίζα και περιμένετε να κρυώσει η συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει χαλάσει (σπάσει) η ασφαλιστική λαβίδα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ. Κίνδυνος πτώσης της συσκευής μέσα στο μαγειρικό σκεύος. Αγκιστρώστε τη συσκευή στα τειχώματα του δοχείου μαγειρέματος με τη λαβίδα. Βεβαιωθείτε πως η συσκευή είναι μόνιμα ακινητοποιημένη.
- Αν πέσει στο νερό μια ηλεκτρική συσκευή, δν πρέπει να επιχειρήσετε να την πιάσετε. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την ηλεκτρική πρίζα.

### **Κίνδυνος ζημιάς από διάφορες άλλες αιτίες**

- Δεν επιτρέπεται η ηλεκτρική τροφοδότηση της συσκευής μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή άλλων τηλεχειριστηρίων.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα ρεύματος προτού την απομακρύνετε από το μαγειρικό σκεύος.
- Επιλέξτε ένα χώρο με επαρκή φωτισμό και αερισμό και με μια πρίζα εύκολα προσπελάσιμη.
- Αποφύγετε να βάλετε στο μαγειρικό σκεύος υπερβολική ποσότητα νερού.
- Μην αφήνετε τη συσκευή στην πρίζα, όταν απομακρύνετε από το χώρο που βρίσκεται.
- Πρέπει να χρησιμοποιείτε και να ακουμπάτε τη συσκευή σε μια σταθερή επιφάνεια.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έπεσε κάτω, αν υπάρχουν εμφανείς ζημιές ή να παρουσιάζει διαρροή νερού. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει ζημιά το καλώδιο ή το φις, ή αν παρουσιάζει ελάττωμα η συσκευή. Όλες οι επισκευές και η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης (Σέρβις) ή από τεχνικούς της Ariete, ώστε να αποφεύγεται οποιοσδήποτε κίνδυνος.

### **Προειδοποίηση για εγκαύματα**

- Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη της συσκευής, το μαγειρικό σκεύος, το ζεστό νερό ή τη σακούλα με τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια της χρήσης και τα λεπτά που ακολουθούν το σβήσιμο της συσκευής. Για τη μετακίνηση της σακούλας, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα ανθεκτική στη θερμότητα. Για να μετακινήσετε το μαγειρικό σκεύος χρησιμοποιήστε πιάστρες ή πετσέτες κουζίνας.
- Αφού αποσυνδέσετε τη συσκευή από την ηλεκτρική πρίζα, η μεταλλική προστα-

σία και η αντίσταση παραμένουν ζεστές. Μην αγγίζετε. Να ακουμπάτε τη μεταλλική προστασία και τη συσκευή αποκλειστικά πάνω σε επιφάνειες ανθεκτικές στη θερμότητα.

- Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε την αντίσταση. Όταν αποσυναρμολογείτε τη μεταλλική προστασία για τον καθαρισμό, η αντίσταση μπορεί να είναι ακόμα ζεστή.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή ή το μαγειρικό σκεύος κατά τη διάρκεια της χρήσης.



### **Προσοχή – υλικές ζημιές**

- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος σε ένα στέρεο επίπεδο, όπου αποκλείεται να αναποδογυρίσει.
- Μη βάζετε τα ωμά τρόφιμα κατευθείαν στο νερό του μαγειρικού σκεύους.
- Αφαιρέστε τα κλιπς που κλείνουν την αεροστεγή σακούλα, προτού την βυθίσετε στο νερό για το μαγείρεμα.
- Επιφάνειες από μάρμαρο ή έλασμα χάλυβα δεν αντέχουν στις θερμοκρασίες που δημιουργεί η συσκευή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Το επίπεδο εργασίας, πρέπει να είναι μια επιφάνεια ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς νερό. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν η στάθμη του νερού είναι κάτω από το σύμβολο MIN που είναι χαραγμένο στη μεταλλική προστασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πολύ ζεστές επιφάνειες ή κοντά σε γυμνές φλόγες προκειμένου να αποφύγετε ζημιά στα πλαστικά μέρη της συσκευής.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να αγγίζει τα ζεστά μέρη της συσκευής ή το μαγειρικό σκεύος.
- Μην χρησιμοποιείτε αεριούχο νερό (που περιέχει διοξείδιο του άνθρακα).
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, κλπ...).
- Αφού βγάλετε το φιν από την πρίζα και αφού κρυώσουν τα ζεστά εξαρτήματα, η συσκευή πρέπει να καθαριστεί αποκλειστικά με ένα μαλακό πανί, μόλις βουτηγμένο στο νερό με λίγες σταγόνες ουδέτερου απορρυπαντικού κουζίνας (μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαλύτες που μπορεί να κάνουν ζημιά στα πλαστικά).

### **•ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

---

- A - Οθόνη με ψηφιακά πλήκτρα
- B - Ασφαλιστική λαβίδα
- C - Καλώδιο τροφοδοσίας
- D - Μεταλλική προστασία
- E - Χειροκίνητη αντλία κενού
- F - Χειρολαβή
- G - Μέγιστη στάθμη νερού (MAX)
- H - Ηλεκτρική αντίσταση
- I - Ελάχιστη στάθμη νερού (MIN)
- J - Αντλία κυκλοφορίας του νερού
- K - Κλιπς σφραγίσματος της αεροστεγούς σακούλας
- L - Συσσκευασία με αεροστεγείς σακούλες
- M - Πλήκτρο λειτουργίας και ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας (⏻)
- N - Θερμοκρασία μαγειρέματος
- O - Κομπι ρύθμισης της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος
- P - Πλήκτρο ρύθμισης της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος (°C)
- Q - Χρόνος μαγειρέματος

### Στοιχεία αναγνώρισης

Στην πινακίδα που βρίσκεται κάτω από τη βάση έδρασης της μηχανής, αναγράφονται τα παρακάτω στοιχεία αναγνώρισης:

- κατασκευαστικός οίκος και σήμανση CE (EOK)
- μοντέλο (Mod.)
- αρ. σειράς (SN)
- ηλεκτρική τάση τροφοδότησης (V) και συχνότητας (Hz)
- καταναλισκόμενη ηλεκτρική ισχύς (W)
- πράσινο τηλέφωνο (δωρεάν κλήση) τεχνικής υποστήριξη

Όταν απευθύνεστε στα Εξυσιοδοτημένα Κέντρα Υποστήριξης (Σέρβις), να αναφέρετε το μοντέλο και τον αριθμό σειράς της μηχανής.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

---

#### Θέση σε λειτουργία

Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας και βεβαιωθείτε πως υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα.

Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.

Βεβαιωθείτε πως η τάση του ηλεκτρικού δικτύου, αντιστοιχεί με την τάση που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής.

Πλύντε τη μεταλλική προστασία (D).

#### Προετοιμασία της αεροστεγούς σακούλας

Προετοιμάστε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε με τα διάφορα πρόσθετα (μπαχαρικά, αλατοπίπερο, κ.λπ.) και βάλτε τα στη σακούλα (Εικ. 2).

Κλείστε τη σακούλα. Περάστε το κλιπς σφραγίσματος στο χρωματιστό τμήμα, ώστε να σφραγίσετε τα άκρα της σακούλας. Για να σφραγίσετε τελείως τη σακούλα, περάστε μερικές φορές το κλιπς από αριστερά προς τα δεξιά και αντιστρόφως (Εικ. 3). Αφαιρέστε το κλιπς σφραγίσματος. Βεβαιωθείτε πως η σακούλα είναι τελείως κλειστή.

Εφαρμόστε την αντλία κενού στη σακούλα, στο σημείο που φαίνεται στην εικόνα (Εικ. 4). Ενεργοποιήστε την αντλία μέχρι να αφαιρέσετε όλον τον αέρα από το εσωτερικό της σακούλας.

**Οι αεροστεγείς σακούλες τροφίμων με βαλβίδα, διατίθενται στο εμπόριο και είναι πολλών χρήσεων.**

**Αν η σακούλα περιέχει υγρά, αφαιρέστε όσο περισσότερο αέρα μπορείτε από τη σακούλα και σφρα-**

γίστε την. Προχωρήστε αμέσως στο μαγείρεμα.

### Προετοιμασία του μαγειρικού σκεύους

Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.

Χρησιμοποιήστε μόνο μαγειρικά σκεύη χωρητικότητας 5-16 λίτρων.

Χύστε το νερό στο μαγειρικό σκεύος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε χλιαρό νερό για να επιταχύνετε το ζέσταμα του νερού.



#### Προσοχή

Όταν αδειάζετε το νερό στο μαγειρικό σκεύος, υπολογίστε και τον όγκο που θα καταλάβει η αεροστεγής σακούλα με τα τρόφιμα. Κίνδυνος εκροής νερού από το μαγειρικό σκεύος.

Βεβαιωθείτε πως η μεταλλική προστασία είναι σωστά συναρμολογημένη στη συσκευή. Βεβαιωθείτε πως το σύμβολο με το βελάκι που υπάρχει στη μεταλλική προστασία είναι ευθυγραμμισμένο με το σύμβολο με το κλειστό λουκέτο (🔒) που υπάρχει στη χειρολαβή της συσκευής (Εικ. 13).

Τοποθετήστε τη συσκευή στο τοίχωμα του δοχείου μαγειρέματος με τη μεταλλική προστασία μέσα στο νερό. Στερεώστε την ασφαλιστική λαβίδα (B) στο τοίχωμα του δοχείου μαγειρέματος (Εικ. 6).



#### Προσοχή

Μη βυθίζετε τη συσκευή στο νερό πέραν από το σύμβολο MAX που είναι χαραγμένο στη μεταλλική προστασία.

Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιηθεί με μια ελάχιστη ποσότητα νερού που πρέπει να είναι πάνω από το σύμβολο MIN που είναι χαραγμένο στη μεταλλική προστασία.

Μη χρησιμοποιήστε τη συσκευή αν έχει χαλάσει (σπάσει) η ασφαλιστική λαβίδα.

Βάλτε το φιν στην πρίζα. Η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα (μπιπ). Το ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας (🔌) ανάβει μόνιμα. Η συσκευή είναι τώρα σε αναμονή εντολών.

### Ρύθμιση της θερμοκρασίας

Πιέστε το πλήκτρο λειτουργίας (🔌) για να μπείτε στις ρυθμίσεις. Η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα (μπιπ) κάθε φορά που πατάτε ένα πλήκτρο.

Η θερμοκρασία μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη

Γυρίστε το κουμπί (O). Είναι δυνατή η ρύθμιση της θερμοκρασίας από 0 μέχρι 90 °C, με διαστήματα 0,5 °C.

### Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος

Πιέστε το πλήκτρο ρύθμισης της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος (⌚).

Ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη. Η θερμοκρασία παραμένει μόνιμα αναμμένη. Είναι δυνατή η ρύθμιση του χρόνου από 0 μέχρι 99 ώρες και από 0 μέχρι 59 λεπτά, με χρονικά διαστήματα 1 λεπτού.

Γυρίστε το κουμπί (O) για να ρυθμίσετε τις ώρες μαγειρέματος.

Ξαναπατήστε το πλήκτρο ρύθμισης της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος (⌚). Αναβοσβήνουν τα λεπτά.

Γυρίστε το κουμπί (O) για να ρυθμίσετε τα λεπτά μαγειρέματος.

### Ζέσταμα του νερού και μαγείρεμα των τροφίμων

Πιέστε το πλήκτρο λειτουργίας (🔌) για να επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις. Η συσκευή αρχίζει να ζεσταίνει το νερό για το μαγείρεμα. Κατά την διάρκεια της λειτουργίας, θα απεικονίζεται στην οθόνη η πραγματική θερμοκρασία του νερού. Όταν αρχίσει να ζεσταίνεται το νερό θα απεικονίζεται η θερμοκρασία του χώρου. Καθώς ζεσταίνεται το νερό, θα αυξάνει και η θερμοκρασία που απεικονίζεται στην οθόνη της συσκευής μέχρι να φτάσει στη θερμοκρασία που ρυθμίστηκε από το πρόγραμμα.

**Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την καταμέτρηση όταν το νερό φτάσει στη θερμοκρασία που ρυθμίσατε.**

Όταν το νερό φτάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία η συσκευή εκπέμπει δύο ηχητικά σήματα (μπιπ). Το σύμβολο “:” του χρονοδιακόπτη αρχίζει να αναβοσβήνει.

Βάλτε την αεροστεγή σακούλα με τα τρόφιμα στο ζεστό νερό μέσα το μαγειρικό σκεύος.



### Προσοχή

Όταν αδειάζετε το νερό στο μαγειρικό σκεύος, υπολογίστε και τον όγκο που θα καταλάβει η αεροστεγής σακούλα με τα τρόφιμα. Κίνδυνος εκροής νερού από το μαγειρικό σκεύος.

Αν πέσει η θερμοκρασία του νερού στο μαγειρικό σκεύος (γιατί προσθέσατε νερό ή γιατί η σακούλα με τα τρόφιμα χαμήλωσε τη θερμοκρασία του νερού) η συσκευή επαναφέρει αυτόματα το νερό στη θερμοκρασία μαγειρέματος. Λάβετε υπόψη αυτό το στοιχείο για τυχόν διορθώσεις του χρόνου μαγειρέματος.

**Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος βεβαιωθείτε πως το σακουλάκι είναι πάντα βυθισμένο στο νερό.**

Στο τέλος του μαγειρέματος η συσκευή σβήνει αυτόματα την ηλεκτρική αντίσταση. Στην οθόνη εμφανίζεται η επιγραφή END (ΤΕΛΟΣ).

### Τροποποίηση του κύκλου μαγειρέματος

Για να τροποποιήσετε την θερμοκρασία ή το χρόνο μαγειρέματος, σε οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ρύθμισης της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος (°C) για 3 δευτερόλεπτα.

Επαναλάβετε τις διαδικασίες ρύθμισης της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος.

### Διακοπή του κύκλου μαγειρέματος

Για να διακόψετε τον κύκλο μαγειρέματος σε οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ρύθμισης της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος (°C) για 3 δευτερόλεπτα.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Για να επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος πρέπει να λάβετε υπόψη το πάχος των τροφίμων που θέλετε να μαγειρέψετε. Όσο μεγαλύτερο είναι το πάχος τόσο περισσότερος πρέπει να είναι ο χρόνος μαγειρέματος.

Αν υπάρχουν διάφορα τρόφιμα μέσα στη σακούλα, πρέπει να τα βάλετε έτσι ώστε να μην δημιουργούνται επικαλύψεις που θα προξενήσουν ανομοιογενές μαγείρεμα.

Η θερμοκρασία και οι χρόνοι μαγειρέματος μπορούν να ποικίλουν ανάλογα με τις προσωπικές προτιμήσεις και το στυλ του πιάτου.



### Προσοχή

Οποιοδήποτε τρόφιμο που είναι μαγειρεμένο σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να καταναλωθεί αμέσως, ώστε να περιοριστεί ο πολλαπλασιασμός βακτηριδίων. Σε περίπτωση μη άμεσης κατανάλωσης, κατεβάστε τη θερμοκρασία του φαγητού βυθίζοντας τη σακούλα σε πάγο. Μπορείτε να συντηρήσετε το τρόφιμο στο ψυγείο για μερικές μέρες.

Πρέπει να πλύνετε πολύ καλά τα φρούτα και τα λαχανικά.

### Θερμοκρασία και χρόνοι μαγειρέματος σε κενό αέρα

Στη συνέχεια αναφέρονται ενδεικτικά οι ιδανικές θερμοκρασίες και οι χρόνοι μαγειρέματος σε κενό αέρα και χαμηλή θερμοκρασία για τα διάφορα τρόφιμα, ώστε να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

Οι θερμοκρασίες αυτές είναι τέλειες για τη μεσογειακή κουζίνα. Για παράδειγμα ο σολωμός θα έχει διαφορετική σύσταση αν τον μαγειρέψετε στους 45 °C σε σχέση με τους 55 °C. Εξαρτώνται από τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

Διαβάστε διάφορα βιβλία μαγειρικής για να μάθετε και να βελτιώσετε την τεχνική. Τέλος κάντε τις δοκιμές σας και σημειώστε τον πίνακα θερμοκρασιών που ανταποκρίνεται στις προτιμήσεις σας

Ακολουθούν οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι μαγειρέματος που θεωρούνται ιδανικές για μαγείρεμα σε κενό αέρα και χαμηλή θερμοκρασία:

Κρέας και εντόσθια	θερμοκρασία	διάρκεια
Φιλέτο αρνίσιο	56 / 62 °C	25 λεπτά
Μάγουλο από μοσχάρι, βοδινό, κοκκινιστό	64 °C	17 ώρες
Σπάλα αρνίσια, μπούτι αρνίσιο	58 / 60 °C	4 ώρες

<b>Κρέας και εντόσθια</b>	<b>θερμοκρασία</b>	<b>διάρκεια</b>
Παϊδάκια χοιρινά	68 °C	18 ώρες
Κότσια	64 °C	1 ώρα
Μενταγιόν, φιλέτο χοιρινό / νουά ή φιλέτο μοσχαρίσιο	64 °C	45 λεπτά
Μπριζολίκι (καρέ) αρνίσιο	62 °C	1 ώρα και 30
Στραγγισμένα μπριζολάκια μοσχάρι (πάχος 2,5 cm)	55 °C	1 ώρα
Παϊδάκια μοσχαρίσια (πάχος 2,5 cm)	56 °C	1 ώρα
Μπριζόλα μοσχαρίσια (πάχος 2,5 cm) καλά ψημένη	58 °C	1 ώρα
Φιλέτο αγριογούρουνο	60 °C	25 λεπτά

Μερικά κρέατα (και ιδιαίτερα τα κόκκινα, το αρνίσιο μπριζολίκι, το στήθος πάπιας ...) πρέπει να στιγαριστούν στα γρήγορα στο τηγάνι αφού τα μαγειρέψετε σε κενό αέρα, για να έχουν μια καραμελωμένη επιφάνεια στο πάνω μέρος.

<b>Πουλερικά</b>	<b>θερμοκρασία</b>	<b>διάρκεια</b>
Κοτόπουλο μπούτι με κόκκαλο, περιστέρι ολόκληρο, κοτόπουλο στήθος	68 °C	2 ώρες
Πουλερικά λευκά, ορτύκι χωρίς κόκκαλα	64 °C	25 λεπτά
Συκώτι λιπαρό	64 / 68 °C	45 λεπτά
Αυγά	62 / 63 °C	1 ώρα
Γαλοπούλα μπούτι	80 °C	2 ώρες
Στήθος πάπιας	60 °C	40 λεπτά

<b>Ψάρια και φρούτα της θάλασσας</b>	<b>θερμοκρασία</b>	<b>διάρκεια</b>
Σολωμός, τόνος, πέστροφα	45 / 55 °C	20 λεπτά
Ψάρια λευκά (πεσκανδρίτσα, γάδος, γλώσσα ...)	56 °C	15 λεπτά
Αστακός	52 °C	20 λεπτά
Χταπόδι	75 °C	4 ώρες
Γαρίδες και καραβίδες	52 °C	20 λεπτά
Σκουμπρί φιλέτο, σαρδέλες	45 °C	12 λεπτά

<b>Λαχανικά</b>	<b>θερμοκρασία</b>	<b>διάρκεια</b>
Κητευτικά με ρίζα *	85 °C	1 – 4 ώρες
Λαχανικά **	85 °C	30 – 75 λεπτά

\* Παντζάρια, αγκινάρες, καρότα ...

\*\* Κρεμμύδια, φασόλια, κουνουπίδι, σπαράγγια, αρακάς, μελιτζάνες ...

Δύο εξαιρέσεις: αγκινάρες στους 90 °C για 45 λεπτά και πατάτες στους 90 °C για 1 ώρα

<b>Φρούτα</b>	<b>θερμοκρασία</b>	<b>διάρκεια</b>
Φρούτα (μήλο, αχλάδι)	75 °C	45 λεπτά
Άλλα φρούτα (βερούκοκα, ροδάκινα, μάνγκο, φράουλες, μπανάνες ...)	65 °C	20 λεπτά

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



### Προσοχή!

Όλες οι εργασίες καθαρισμού που αναφέρονται παρακάτω πρέπει να εκτελούνται με σβηστή συσκευή και αφού βγάλετε το φως από την πρίζα.



### Προσοχή!

Τακτική συντήρηση και καθαρισμός της συσκευής, την διατηρούν σε άριστη κατάσταση για μεγάλο χρονικό διάστημα. Μην πλένετε ποτέ τα εξαρτήματα της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε απευθείας εκτόξευση νερού.



### Προσοχή!

Κάθε επέμβαση καθαρισμού και συντήρησης πρέπει να εκτελείται όταν τα μεταλλικά μέρη της συσκευής έχουν τη θερμοκρασία του χώρου.

### Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Πλύντε τις σακούλες με ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων. Ξεπλύντε τις καλά και αφήστε τις να στεγνώσουν. Συνιστάται να καθαρίζετε περιοδικά τη χειρολαβή της συσκευής με ένα μαλακό υγρό πανί. Μη βάζετε στο πλυντήριο πιάτων τη χειρολαβή.



### Προσοχή!

Κίνδυνος εγκαυμάτων. Προτού αρχίσετε τον καθαρισμό, περιμένετε να κρυώσει η ηλεκτρική αντίσταση.

Καθαρίστε την ηλεκτρική αντίσταση με ένα υγρό και μαλακό πανί.

### Πώς να αποσυναρμολογήσετε και να καθαρίσετε τη μεταλλική προστασία



### Προσοχή!

Κίνδυνος εγκαυμάτων. Αποσυναρμολογήστε τη μεταλλική προστασία μόνο όταν έχει τη θερμοκρασία χώρου.

Τοποθετήστε τη συσκευή όρθια.

Γυρίστε τη μεταλλική προστασία μέχρι να ευθυγραμμίσετε το σύμβολο με το βελάκι (▶) με το σύμβολο με το ανοικτό λουκέτο (☐) που υπάρχει στη χειρολαβή. Αφαιρέστε την μεταλλική προστασία.

Η μεταλλική προστασία μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

### Πώς να συναρμολογήσετε τη μεταλλική προστασία



### Προσοχή!

Μην φορτσάρετε την περιστροφή της μεταλλικής προστασίας πέραν από τα σύμβολα που υπάρχουν στη χειρολαβή. Γυρίστε τη μεταλλική προστασία μόνο όταν είναι καλά ασφαλισμένη στη χειρολαβή.

Περάστε την αντίσταση μέσα στη μεταλλική προστασία μέχρι τη χειρολαβή. Το σύμβολο με το βελάκι (▶) πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένο με το σύμβολο με το ανοικτό λουκέτο (☐) που υπάρχει στη χειρολαβή της συσκευής.

Γυρίστε τη μεταλλική προστασία μέχρι να ευθυγραμμίσετε το σύμβολο με το βελάκι (▶) με το σύμβολο με το κλειστό λουκέτο (◼) που υπάρχει στη χειρολαβή.

### Αποσυναρμολόγηση και καθαρισμός της αντλίας κυκλοφορίας του νερού

Τοποθετήστε τη μεταλλική προστασία όρθια.

Ξεβιδώστε τη βίδα συγκράτησης της αντλίας κυκλοφορίας του νερού (Εικ. 10). Αφαιρέστε την αντλία κυκλοφορίας του νερού.

Η αντλία κυκλοφορίας του νερού μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

Για να επανασυναρμολογήσετε την αντλία κυκλοφορίας του νερού, ευθυγραμμίστε την οπή της βίδας με την οπή που υπάρχει στη μεταλλική προστασία. Ακινητοποιήστε την αντλία κυκλοφορίας του νερού με τη βίδα.



**Προσοχή!**

Μην βιδώσετε με δύναμη τη βίδα που συγκρατεί την αντλία κυκλοφορίας του νερού.

**ΑΧΡΗΣΤΕΥΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

Σε περίπτωση που τεθεί εκτός λειτουργίας η συσκευή πρέπει να αποσυνδέσετε το φως του καλωδίου από την ηλεκτρική πρίζα. Σε περίπτωση διάλυσης, πρέπει να ξεχωρίσετε τα διάφορα υλικά της μηχανής και να τα διαθέσετε σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις της χώρας σας.

**ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΑΝΩΜΑΛΙΩΝ****Προσοχή!**

Σε περίπτωση λειτουργικής ανωμαλίας, σβήστε αμέσως τη συσκευή και βγάλτε το φως από την ηλεκτρική πρίζα.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Το φως του καλωδίου δεν είναι στην ηλεκτρική πρίζα	Βάλτε το φως του καλωδίου στην ηλεκτρική πρίζα
	Ενεργοποιήθηκε η θερμική προστασία της διάταξης.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική πρίζα.
Ανώμαλοι κραδασμοί	Η μεταλλική προστασία είναι αποσυνδεμένη από τη συσκευή. Η ηλεκτρική αντίσταση κτυπάει πάνω στη μεταλλική προστασία	Κίνδυνος εγκαυμάτων. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική πρίζα. Για να μετακινήσετε το μαγειρικό σκεύος και τη μεταλλική προστασία χρησιμοποιήστε πιάστρες ή πετσέτες κουζίνας. Συναρμολογήστε τη μεταλλική προστασία όπως περιγράφεται στην παράγραφο “Καθαρισμός της συσκευής”
Η αντλία επανακυκλοφορίας του νερού δημιουργεί δίνη	Είναι λίγο το νερό στο μαγειρικό σκεύος.	Προσθέστε νερό στο μαγειρικό σκεύος. Δεν πρέπει να υπερβαίνετε το σύμβολο MAX που είναι χαραγμένο στη μεταλλική προστασία. Δοκιμάστε να αναδεύσετε το νερό με μια κουτάλα.
Η αντλία επανακυκλοφορίας του νερού δημιουργεί φουσαλλίδες	Η αντλία αναρροφάει αέρα. Είναι λίγο το νερό στο μαγειρικό σκεύος.	Προσθέστε νερό στο μαγειρικό σκεύος. Δεν πρέπει να υπερβαίνετε το σύμβολο MAX που είναι χαραγμένο στη μεταλλική προστασία.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ
Συναγερμός ΕΕ1.	Έλλειψη νερού στο μαγειρικό σκεύος.	Προσθέστε νερό στο μαγειρικό σκεύος. Δεν πρέπει να υπερβαίνετε το σύμβολο MAX που είναι χαραγμένο στη μεταλλική προστασία
	Το νερό στο μαγειρικό σκεύος είναι κάτω από τη στάθμη που δείχνει το σύμβολο MIN που είναι χαραγμένο στη μεταλλική προστασία	Προσθέστε νερό στο μαγειρικό σκεύος. Δεν πρέπει να υπερβαίνετε το σύμβολο MAX που είναι χαραγμένο στη μεταλλική προστασία
	Η κίνηση του νερού που προκαλεί η αντλία επανακυκλοφορίας, καλύπτει τον αισθητήρα	Δοκιμάστε να αναδεύσετε το νερό με μια κουτάλα. Προσθέστε νερό στο μαγειρικό σκεύος. Δεν πρέπει να υπερβαίνετε το σύμβολο MAX που είναι χαραγμένο στη μεταλλική προστασία
	Βραχυκύκλωμα στη συσκευή	Απευθυνθείτε στο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης (Σέρβις).
Η συσκευή δεν καταφέρνει να ζεστάνει το νερό	Η αντίσταση δεν λειτουργεί	Απευθυνθείτε στο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης (Σέρβις).

## СОДЕРЖАНИЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ

---


Несмотря на то, что данное устройство было изготовлено в полном соответствии с требованиями действующих европейских норм и все его потенциально опасные части обеспечены необходимой защитой, внимательно ознакомьтесь с настоящими мерами безопасности и, во избежание травм и повреждений, используйте прибор строго по назначению. Рекомендуется хранить данную инструкцию в легкодоступном месте. Если вы решите передать данное устройство в другие руки, не забудьте передать вместе с ним и эту инструкцию.


Содержащаяся в данной инструкции информация сопровождается следующими условными обозначениями:

 Опасно для детей

 Меры безопасности по предотвращению ожогов

 Опасность поражения электрическим током

 Внимание - возможность возникновения материального ущерба

 Угроза возникновения ущерба, вызванная иными причинами

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ


---


- Данный прибор предназначен для приготовления пищевых продуктов в вакууме при низкой температуре. Используйте прибор только с водой. Используйте прибор только с варочными емкостями, устойчивыми к высокой температуре.
- Данный аппарат не должен применяться в коммерческих и промышленных целях.
- Любой другой способ использования прибора, не предусмотренного производителем, освобождает его от ответственности за возможные повреждения, вызванные подобным использованием. Применение устройства не по назначению влечет за собой отмену любой формы гарантии.

## ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

---

Конструктивные характеристики прибора, которому посвящена данная инструкция, не позволяют защитить пользователя от возможного контакта с металлическими частями прибора во время его использования и сразу после его выключения.

 **Внимание!** Опасность получения ожогов. Не прикасайтесь к металлическим частям прибора, варочной емкости, горячей воде или пакету с продуктами во время использования и сразу после выключения прибора. Берите прибор за пластиковую часть.

 Применять ёмкости, которые изготовлены из материалов, предназначенных для пищевых продуктов.

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

---

**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА НЕОБХОДИМО ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ.**

- Прибор предназначен для использования в домашних условиях или похо-

жих на домашние, как, например:

- находятся в зонах для приготовления пищи, зарезервированных для персонала магазинов, в офисах и в других профессиональных помещениях
- на фермах
- гостиницы, мотели, мини-гостиницы и другие жилые структуры (для использования гостями).
- Изготовитель не несет ответственности за неправильное использование прибора или использование его в целях, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации.
- Рекомендуется хранить оригинальную упаковку, т.к. бесплатное сервисное обслуживание не предусмотрено в случае повреждений, вызванных неправильной упаковкой изделия при его отсылке в авторизованный Центр сервисного обслуживания.

### **Опасно для детей**

- Разрешается использование данного прибора детьми младше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также без опыта или умения использования подобных устройств только под присмотром или после получения соответствующих разъяснений о безопасном использовании прибора и о вероятных опасностях.
- Манипуляции по чистке и техническому обслуживанию прибора не должны осуществляться несовершеннолетними младше 8 лет без наблюдения взрослых.
- Держите прибор и шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Храните пластиковые пакеты вдали от детей. Опасность удушья.
- Во избежание несчастных случаев, не оставляйте упаковку от прибора в местах, доступных для детей.
- После окончания срока эксплуатации устройства, в целях его правильной утилизации, рекомендуется отрезать электрический провод, сделав прибор непригодным для использования. Рекомендуется следить за тем, чтобы потенциально опасные детали прибора не стали игрушкой для детей.
- Не оставляйте зажим для закрытия вакуумных пакетов в зоне досягаемости детей. Убирайте его в безопасное место. Опасность проглатывания.

### **Опасность поражения электрическим током**

- Держите прибор и шнур электропитания вне досягаемости для детей младше 8 лет.
- Перед подключением прибора к сети электропитания, проверьте, чтобы напряжение, указанное на табличке в нижней части устройства, соответствовало напряжению домашней сети.

- Использование электрических удлинителей, не одобренных производителем прибора, может повлечь за собой возникновения ущерба и несчастных случаев.
- В случае повреждения электрошнура он должен быть заменен его производителем или квалифицированным персоналом авторизованного сервисного центра во избежание возможных рисков.
- Избегайте контакта с водой деталей, находящихся под напряжением: возможно возникновение короткого замыкания!
- Не погружайте прибор в варочную воду глубже уровня, обозначенного надписью MAX на металлической защите.
- Не прикасайтесь к шнуру электропитания и не нажимайте цифровые кнопки влажными или мокрыми руками.
- Перед каждой чисткой или для выполнения работ по техобслуживанию устройства, необходимо вынуть вилку из розетки.
- Прежде чем снять металлическую защиту, отсоедините прибор от электрической розетки и позвольте ему остыть.
- Не используйте прибор, если блокировочный зажим сломан.
- **ОСТОРОЖНО.** Опасность падения прибора в варочную емкость. Установите и зафиксируйте прибор на стенке варочной емкости с помощью зажима. Убедитесь, что прибор зафиксирован надежным образом.
- Если какой-либо электроприбор упадет в воду, не пытайтесь достать его. Отсоедините кабель электропитания от электрической розетки.



### **Угроза возникновения ущерба, вызванная иными причинами**

- Не разрешается подключать прибор к электросети через посторонние таймеры или устройства с дистанционным управлением.
- Отсоедините прибор от электрической розетки, прежде чем извлечь его из варочной емкости.
- Для обеспечения правильной эксплуатации прибора всегда выбирайте хорошо освещенное и чистое помещение, которое оснащено розеткой, расположенной в легкодоступном месте.
- Не наливайте в варочную емкость чрезмерное количество воды.
- Не оставляйте без присмотра прибор, подключенный к электросети.
- Рекомендуется устанавливать прибор и эксплуатировать его на устойчивой поверхности.
- Если произошло падение прибора, то он не подлежит дальнейшей эксплуатации при наличии признаков повреждений или утечки воды. Не используйте прибор при наличии повреждений в шнуре или вилке, а также в самом приборе. Любые виды ремонта, включая замену шнура электропитания, должны производиться только в сервисных центрах Ариэте или сертифицированным персоналом Ariete, во избежание каких-либо рисков.



## **Меры безопасности по предотвращению ожогов**

- Опасность ожогов. Не прикасайтесь к металлическим частям прибора, варочной емкости, горячей воде или пакету с продуктами во время использования и в последующие минуты после выключения прибора. Используйте жаростойкие щипцы для перемещения пакета. Используйте прихватки или тряпки для перемещения варочной емкости.
- После отсоединения прибора от электрической розетки металлическая защита и нагревательный элемент остаются горячими. Не трогайте их. Ставьте металлическую защиту и прибор только на жаростойкие поверхности.
- Опасность ожогов. Не прикасайтесь к нагревательному элементу. Во время снятия металлической защиты для чистки нагревательный элемент еще может быть горячим.
- Не передвигайте прибор или варочную емкость во время пользования.



## **Внимание - возможность возникновения материального ущерба**

- Устанавливайте варочную емкость на устойчивую поверхность, на которой она не сможет быть опрокинута.
- Не кладите сырые продукты непосредственно в воду, имеющуюся в варочной емкости.
- Снимите зажим для закрытия вакуумных пакетов перед погружением пакета в варочную воду.
- Столешницы из мрамора и кортеновской стали не способны выдерживать температуры, создаваемые прибором во время работы. Устанавливайте прибор только на поверхностях, устойчивых к воздействию высоких температур.
- Не используйте прибор без воды. Не используйте прибор, если уровень воды ниже символа MIN, нанесенного на металлическую защиту.
- Не ставьте прибор на очень горячие поверхности или вблизи открытых источников пламени во избежание повреждения пластика.
- Кабель не должен контактировать с горячими частями прибора или с варочной емкостью.
- Не использовать газированную воду (с добавлением углекислого газа).
- Не рекомендуется эксплуатация прибора на открытом воздухе.
- Не допускайте воздействия на прибор внешних атмосферных факторов (дождь, солнце и т.д.).
- После отсоединения вилки от розетки и охлаждения нагретых частей прибора, необходимо произвести его чистку с помощью слегка увлажненной мягкой ткани с добавлением небольшого количества нейтрального моющего средства (никогда не используйте растворители, которые могут повредить пластмассовые детали).

## •Хранить настоящее руководство по эксплуатации

### ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ

---

- A - Дисплей с цифровыми кнопками
- B - Блокировочный зажим
- C - Кабель электропитания
- D - Металлическая защита
- E - Ручной вакуумный насос
- F - Ручка
- G - Максимальный уровень воды (MAX)
- H - Нагревательный элемент
- I - Минимальный уровень воды (MIN)
- J - Водяной циркуляционный насос
- K - Зажим для закрытия вакуумных пакетов
- L - Комплект вакуумных пакетов
- M - Кнопка включения и индикатор работы (⏻)
- N - Температура приготовления
- O - Ручка настройки температуры и времени приготовления
- P - Кнопка настройки температуры и времени приготовления (°C)
- Q - Время приготовления

#### Идентификационные данные

На табличке, находящейся под подставкой прибора, указаны следующие идентификационные данные:

- Производитель и маркировка ЕС
- Модель (Mod)
- регистрационный № (SN)
- электрическое напряжение (В) и частота (Гц)
- потребляемое напряжение (W)
- бесплатная телефонная служба техподдержки

При оформлении заявки в Авторизованный Центр сервисного обслуживания, необходимо указывать модель и регистрационный номер.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

#### Подготовка к эксплуатации

Удалите упаковку и проверьте наличие всех компонентов прибора.

Поставьте прибор на ровную и устойчивую поверхность.

Убедитесь в том, что напряжение вашей домашней сети соответствует напряжению, указанному на табличке с техническими данными прибора.

Помойте металлическую защиту (D).

#### Подготовка вакуумного пакета

Подготовьте продукты, подлежащие приготовлению, приправьте их и поместите в пакет (Рис. 2).

Закройте пакет. Наденьте зажим для закрытия на сторону, обозначенную цветом, чтобы герметично закрыть края пакета. Несколько раз проведите зажимом слева направо и наоборот, чтобы герметично закрыть пакет (Рис. 3). Снимите зажим для закрытия. Убедитесь, что пакет закрыт полностью.

Присоедините вакуумный насос к специальной точке на пакете (Рис. 4). С помощью насоса откачайте весь воздух из пакета.

**Вакуумные пакеты с клапаном для пищевых продуктов пригодны для повторного использования и доступны в свободной продаже.**

Если пакет содержит жидкие ингредиенты, выпустите максимальное количество воздуха из

пакета и произведите только герметичное закрытие. После этого можно сразу приступить к приготовлению.

### Подготовка варочной емкости

Поставьте варочную емкость на ровную и устойчивую поверхность.

Используйте только емкости объемом 5-16 литров.

Налейте воду в варочную емкость. Допускается использовать теплую воду для ускорения нагрева воды.



#### Внимание

Наливая воду в варочную емкость, следует учитывать объем, который должен занять вакуумный пакет с продуктами. Опасность перелива воды из варочной емкости.

Убедитесь, что металлическая защита надежно установлена на прибор. Убедитесь, что стрелка на металлической защите находится на одной линии с символом закрытого замка (🔒) на ручке прибора (Рис. 13).

Установите прибор на стенку варочной емкости: металлическая защита должна быть погружена в воду. Закрепите блокировочный зажим (B) на стенке варочной емкости (Рис. 6).



#### Внимание

Не погружайте прибор в воду глубже символа MAX, имеющегося на металлической защите.

Прибор должен использоваться с минимальным количеством воды, которое должно превышать символ MIN на металлической защите.

Не используйте прибор, если блокировочный зажим сломан.

Вставьте вилку в электророзетку. Прибор издаст звуковой сигнал. Индикатор работы (🔌) начнет гореть непрерывно. Теперь прибор находится в ожидании команд.

### Настройка температуры

Нажмите кнопку включения (🔌) для входа в настройки. Прибор издаст звуковой сигнал при каждом нажатии одной из кнопок.

На дисплее начнет мигать температура приготовления

Вращайте ручку (O). Можно установить температуру в диапазоне от 0 до 90 °C с шагом 0,5 °C.

### Настройка времени приготовления

Нажмите кнопку настройки температуры и времени приготовления (⌚).

На дисплее начнет мигать время приготовления. Температура будет гореть непрерывно. Можно установить время от 0 до 99 часов и от 0 до 59 минут с шагом 1 минута.

Вращайте ручку (O), чтобы установить часы приготовления.

Снова нажмите кнопку настройки температуры и времени приготовления (⌚). Минуты будут мигать.

Вращайте ручку (O), чтобы установить минуты приготовления.

### Нагрев воды и приготовление пищевых продуктов

Нажмите кнопку включения (🔌) для подтверждения настроек. Прибор начнет нагревать варочную воду. Во время работы на дисплее будет отображаться актуальная температура воды. В начале нагрева будет указана температура окружающей среды. По мере нагревания воды температура, отображаемая прибором, будет повышаться до достижения температуры, заданной в программе.

#### Таймер начнет отсчет времени, когда вода достигнет заданной температуры.

Когда температура воды достигнет заданного значения, прибор издаст два звуковых сигнала. Символ “.” таймера начнет мигать.

Поместите вакуумный пакет с пищевыми продуктами в горячую воду, внутрь варочной емкости.



#### Внимание

Наливая воду в варочную емкость, следует учитывать объем, который должен занять вакуумный пакет с продуктами. Опасность перелива воды из варочной емкости.

Если температура воды в варочной емкости опустилась (например, после доливания воды или погру-



жения пакета с продуктами), прибор автоматически восстановит правильную температуру. Этот аспект следует учитывать для возможной корректировки времени приготовления.

### **Во время приготовления следите, чтобы пакет был всегда погружен в воду.**

По завершении приготовления прибор автоматически выключит нагревательный элемент. На дисплее появится надпись "END".

### **Изменение цикла приготовления**

Чтобы изменить температуру или время приготовления в любой момент, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку настройки температуры и времени приготовления (°C).

Повторите операции для настройки температуры и времени приготовления.

### **Прерывание цикла приготовления**

Чтобы прервать цикл приготовления в любой момент, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку настройки температуры и времени приготовления (°C).

## **СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

Для выбора времени приготовления следует учитывать толщину пищевых продуктов, подлежащих приготовлению. Чем больше толщина, тем длительнее должно быть приготовление.

Если в одном пакете присутствуют несколько продуктов, они должны быть распределены таким образом, чтобы не препятствовать их равномерному приготовлению.

Температура и время приготовления могут варьироваться в зависимости от вкусовых предпочтений и особенностей блюда.



### **Внимание**

Все пищевые продукты, приготовленные при низкой температуре, должны быть употреблены сразу, чтобы ограничить пролиферацию бактерий. Если немедленное употребление невозможно, необходимо резко понизить температуру пищевых продуктов, погрузив пакет в воду со льдом. Пищевой продукт можно хранить в холодильнике несколько дней.

Фрукты и овощи требуется тщательно помыть.

### **Температура и время приготовления для вакуумной готовки**

Ниже приведены приблизительные значения температуры и времени, которые помогут достичь оптимальных результатов во время приготовления разных пищевых продуктов способом вакуумной готовки при низкой температуре.

Эти значения подходят для средиземноморской кухни. Например, лосось, приготовленный при температуре 45 °C вместо 55 °C, будет иметь другую консистенцию. Речь идет исключительно о персональных вкусовых предпочтениях.

Следовательно, рекомендуется ознакомиться с максимальным количеством кулинарной литературы, чтобы освоить и усовершенствовать эту технику приготовления. Кроме того, вы можете экспериментировать и делать собственные заключения о температуре приготовления, основываясь на своих вкусовых предпочтениях.

Ниже приведены значения температуры и времени приготовления для вакуумной готовки при низкой температуре:

<b>Мясо и потроха</b>	<b>температура</b>	<b>длительность</b>
Филе ягненка	56 / 62 °C	25 минут
Говяжья щека, телятина, гуляш	64 °C	17 часов
Баранья лопатка, баранья ножка	58 / 60 °C	4 часа
Свинные ребрышки	68 °C	18 часов
Субпродукты	64 °C	1 час

<b>Мясо и потроха</b>	<b>температура</b>	<b>длительность</b>
Медальоны, свиное филе / кострец или телячье филе	64 °С	45 минут
Каре из баранины	62 °С	1 час и 30
Антрекот из говядины (толщина 2,5 см)	55 °С	1 час
Говяжьи ребрышки (толщина 2,5 см)	56 °С	1 час
Отбивная из говядины (толщина 2,5 см) хорошей прожарки	58 °С	1 час
Стейк из кабана	60 °С	25 минут

Некоторые виды мяса (красное мясо, каре из баранины, утиная грудка) после готовки в вакууме и перед подачей на стол должны быть быстро обжарены на сковородке до появления корочки на поверхности.

<b>Мясо птицы</b>	<b>температура</b>	<b>длительность</b>
Куриная голень на кости, тушка голубя, куриная грудка	68 °С	2 часа
Белое мясо птицы, перепел без кости	64 °С	25 минут
Жирная печень	64 / 68 °С	45 минут
Яйцо	62 / 63 °С	1 час
Индюшиный окорок	80 °С	2 часа
Утиная грудка	60 °С	40 минут

<b>Рыба и морепродукты</b>	<b>температура</b>	<b>длительность</b>
Лосось, тунец, форель	45 / 55 °С	20 минут
Белая рыба (европейский удильщик, хек, камбала...)	56 °С	15 минут
Лангуст	52 °С	20 минут
Осьминог	75 °С	4 часа
Креветки и раки	52 °С	20 минут
Филе макрели, сардины	45 °С	12 минут

<b>Овощи</b>	<b>температура</b>	<b>длительность</b>
Корневые овощи *	85 °С	1 – 4 часа
Овощи **	85 °С	30 – 75 минут

\* Свёкла, репа, артишок, морковь...

\*\* Лук, фасоль, цветная капуста, спаржа, горох, баклажан ...

Два исключения: артишок 90 °С на 45 минут и картофель 90 °С на 1 час

<b>Фрукты</b>	<b>температура</b>	<b>длительность</b>
Фрукты (яблоко, груша)	75 °С	45 минут
Другие фрукты (абрикос, персик, манго, клубника, банан ...)	65 °С	20 минут

## ОЧИСТКА ПРИБОРА



### Внимание!

Любые действия по очистке прибора должны выполняться только при полном его выключении из сети электропитания.



### Внимание!

При условии своевременной чистки и выполнения профилактических мероприятий гарантируется эффективное его использование в течение длительного периода времени. Не допускается мытье частей прибора в посудомоечной машине. Нельзя использовать прямые струи воды.



### Внимание!

Все операции по чистке и уходу должны выполняться только тогда, когда металлические части прибора достигли температуры окружающей среды.

### Чистка частей прибора

Помойте пакеты обычным моющим средством для посуды. Хорошо их прополощите и положите сохнуть.

Рекомендуется периодически чистить ручку прибора губкой или влажной неабразивной тряпкой. Не мойте ручку в посудомоечной машине.



### Внимание!

Опасность получения ожогов. Прежде чем проводить чистку, дождитесь, пока нагревательный элемент достигнет температуры окружающей среды.

Почистите нагревательный элемент влажной неабразивной тряпкой.

### Снятие и чистка металлической защиты



### Внимание!

Опасность получения ожогов. Снимать металлическую защиту разрешается только тогда, когда она достигла температуры окружающей среды.

Расположите прибор вертикально.

Поверните металлическую защиту и расположите на одной линии стрелку (▶) и символ открытого замка (🔓) на ручке. Снимите металлическую защиту.

Металлическую защиту разрешается мыть в посудомоечной машине.

### Установка металлической защиты



### Внимание!

Не форсируйте вращение металлической защиты дальше символов на ручке. Поворачивайте металлическую защиту только тогда, когда она хорошо соединена с ручкой.

Вставьте нагревательный элемент в металлическую защиту до упора в ручку. Стрелка (▶) должна быть на одной линии с символом открытого замка на ручке (🔓).

Поверните металлическую защиту и расположите на одной линии стрелку (▶) и символ закрытого замка (🔒) на ручке.

### Снятие и чистка водяного циркуляционного насоса

Расположите металлическую защиту вертикально.

Открутите блокировочный винт водяного циркуляционного насоса (Рис. 10). Извлеките водяной циркуляционный насос.

Водяной циркуляционный насос можно мыть в посудомоечной машине.

Чтобы установить водяной циркуляционный насос на место выровняйте отверстие винта с отверстием на металлической защите. Зафиксируйте водяной циркуляционный насос винтом.

**Внимание!**

Не затягивайте винт чрезмерно сильно, чтобы заблокировать водяной циркуляционный насос.

**ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ**

В случае вывода прибора из эксплуатации необходимо отсоединить штепсельную вилку от электрической розетки. Перед утилизацией прибора необходимо рассортировать его части в соответствии с видами материалов, использованных для их изготовления, а затем приступить к его утилизации, руководствуясь соответствующими положениями нормативных актов, принятых в стране эксплуатации устройства.

**РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕКОТОРЫХ НЕПОЛАДOK****Внимание!**

В случае возникновения неполадок в работе прибора немедленно выключите его и извлеките штепсельную вилку из электрической розетки.

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Прибор не работает	Вилка не вставлена в электрическую розетку	Вставьте вилку шнура электропитания в электрическую розетку
	Сработала термозащита устройства.	Отключите прибор от электрической розетки.
Чрезмерные вибрации	Металлическая защита слетела с прибора. Нагревательный элемент ударяется о металлическую защиту	Опасность получения ожогов. Отключите прибор от электрической розетки. Используйте прихватки или тряпки для обращения с варочной емкостью и металлической защитой. Выполните установку металлической защиты, как описано в параграфе "Очистка прибора"
Водяной циркуляционный насос создает вихрь	Мало воды в варочной емкости.	Добавьте воды в варочную емкость. Не превышайте символ MAX, нанесенный на металлическую защиту. Попробуйте успокоить воду половником.
Водяной циркуляционный насос создает пузыри	Насос всасывает воздух. Мало воды в варочной емкости.	Добавьте воды в варочную емкость. Не превышайте символ MAX, нанесенный на металлическую защиту.
Ошибка "EE1".	Нехватка воды в варочной емкости.	Добавьте воды в варочную емкость. Не превышайте символ MAX, нанесенный на металлическую защиту
	Вода в варочной емкости ниже уровня MIN, обозначенного на металлической защите	Добавьте воды в варочную емкость. Не превышайте символ MAX, нанесенный на металлическую защиту
	Движение воды, создаваемое циркуляционным насосом, обжигает датчик	Попробуйте успокоить воду половником. Добавьте воды в варочную емкость. Не превышайте символ MAX, нанесенный на металлическую защиту
	Прибор в состоянии короткого замыкания	Обратитесь в сервисный центр.

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Прибор не нагревает воду	Нагревательный элемент не работает	Обратитесь в сервисный центр.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,  
где wk – неделя производства  
уг – год производства  
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ 50-60Гц 1000Вт Класс I IPX7

Сделано в Китае

Импортер: ООО «Медиатех»,

Юридический адрес:127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2

Фактический адрес:119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом.II, ком.3

Изготовитель: De'Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: <http://www.ariete.net/ru/assistance>

Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.

Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

## بخصوص هذا الكتيّب

على الرغم من أن الأجهزة مصنوعة حسب المقاييس المحددة من قبل مجموعة الدول الأوروبية، ومحمية في جميع الأجزاء التي يمكن أن تشكل مصدر للخطر، يجب قراءة هذه التنبيهات بحرص واستعمال الجهاز فقط للغرض الذي صنع من أجله، لمنع وقوع الحوادث والأضرار. احتفظ بهذا الكتيّب للاطلاع عليه في المستقبل وعند الحاجة. أرفق هذه التعليمات مع الجهاز في حالة بيعه أو إهدائه للغير.

المعلومات الواردة في هذا الكتيّب، مميزة بالرموز التالية:

	خطر على الأطفال		تنبيهات تتعلق بالاحتراق
	خطر بسبب الكهرباء		تنبيهات - أضرار مادية
	أخطار التعرض للتلف لأسباب أخرى		

## الاستخدام المقصود

- يمكنكم استعمال الجهاز لطهي الطعام بتفريغ الهواء وبدرجة حرارة منخفضة. استعمل الجهاز فقط مع الماء. استعمل الجهاز فقط مع أوعية الطهي المقاومة لدرجات الحرارة العالية.
- هذا الجهاز مصمم فقط للاستعمال المنزلي، وبالتالي يجب عدم استعماله لأغراض تجارية أو صناعية.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن أي نوع من الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض التي صنع من أجلها. زيادة على ذلك، يؤدي الاستعمال الغير لائق للجهاز إلى إبطال شهادة الضمان، مهما كانت صيغتها.

## الأخطار القائمة

لا تسمح المواصفات الإنشائية للجهاز الذي يشكل موضوع هذه النشرة من حماية المستخدم من ملامسة الأجزاء المعدنية للجهاز أثناء الاستعمال وفوراً بعد إطفائه.



تنبيه!

- خطر التعرّض للاحتراق. لا تلمس الأجزاء المعدنية من الجهاز أو وعاء الطهي أو الماء الساخن أو كيس الطعام أثناء الاستعمال وخلال الدقائق اللاحقة لإطفاء الجهاز. اقبض الجهاز من الجزء المصنوع من البلاستيك.
- استعمل فقط أوعية مصنوعة من مواد مناسبة لحفظ المواد الغذائية.



## تنبيهات الأمان

اقرأ بحرص التعليمات قبل الاستعمال

- صمم هذا الجهاز من أجل الاستعمال في بيئات منزلية أو بيئات شبيهة بالبيئات المنزلية مثل:-
  - في مناطق الطهي المخصصة لموظفي المحلات التجارية والمكاتب والبيئات المهنية الأخرى
  - المزارع
  - والفنادق والنزل و"بيد أند بريكفاست" وتركيبات سكنية أخرى (تستعمل من قبل الضيوف).
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبيّنة في هذا الكتيّب.
- يُنصح الاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الصيانة المجانية لا تتضمن العطب الناتج عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز الصيانة المرخص.

 خطر على الأطفال

- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال تزيد أعمارهم عن 8 سنوات أو من قبل أشخاص لا يملكون كامل قواهم الفيزيائية والحسية والعقلية أو الأشخاص الذين ليس لديهم خبرة أو معرفة بالجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم

من قبل الشخص المسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعمال الجهاز بشكل آمن واطلاعهم على الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.

• يجب أن لا تتم عمليات التنظيف من قبل أولاد تقل أعمارهم عن 8 سنوات بدون الإشراف عليهم من قبل شخص بالغ.

• يجب حفظ الجهاز والكبل الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.

• يجب حفظ أكياس البلاستيك بعيداً عن متناول الأطفال. خطر الاختناق.

• لا تترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصدر خطر عليهم.

• عند التخلص من هذا الجهاز بشكل نهائي، يجب العمل على منع استعماله من خلال قص كبل التغذية الكهربائية. زيادة على ذلك، يجب اتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.

• لا تترك مشبك الغلق وأكياس التفريغ من الهواء في متناول الأطفال. ضعه في مكان أمين. خطر البلع.

#### ⚠️ خطر بسبب الكهرباء

• احفظ الجهاز وكبل التغذية الكهربائية بعيداً عن متناول الأطفال التي تقل أعمارهم عن 8 سنوات.

• قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية، تحقق من أن الفلطيّة المبيّنة على بطاقة المعلومات التي تجدها أسفل الماكينة مطابقة لفلطيّة الشبكة الكهربائية.

• استعمال الوصلات الكهربائية الغير مرّخصة من قبل الشركة الصانعة، ممكن أن يؤدي إلى وقوع أضرار وحوادث. في حالة تلف الكبل الكهربائي، يجب استبداله من قبل الصانع أو من قبل مركز الصيانة الفنية أو في جميع الأحوال من قبل شخص مماثل، لتلاشي وقوع أي خطر.

• يجب عدم ملامسة الأجزاء المشحونة بالكهرباء للماء؛ يمكن أن يؤدي ذلك إلى حدوث عطل تماس!

• لا تغطس الجهاز في ماء الطهي إلى ما يزيد على المستوى الأقصى المبيّن بعبارة MAX المتواجدة على جزء الحماية المعدني.

• لا تعالج الكبل الكهربائي ولا تلمس أدوات التحكم الرقمية عندما تكون يديك مبلولتان أو رطبتان.

• اسحب القابس من المأخذ الكهربائي، عند القيام بأي عملية تنظيف أو صيانة.

• قبل القيام بعملية فك جزء الحماية المعدني، افصل الجهاز عن المأخذ الكهربائي وانتظر إلى حين أن يبرد الجهاز.

• لا تستخدم الجهاز إذا كانت كمشأة التثبيت مكسورة.

• تنبيه. خطر سقوط الجهاز في وعاء الطهي. اشبك الجهاز على جدار وعاء الطهي بواسطة الكمّاشة. تحقق من أن الجهاز مثبت بشكل مستقرّ.

• إذا سقط جهاز كهربائي في الماء لا تحاول الوصول إليه. افصل كبل التغذية الكهربائية عن المأخذ الكهربائي.

#### ⚠️ أخطار التعرض للتلف لأسباب أخرى

• يجب عدم تغذية الجهاز بواسطة موقّت (تايمر) خارجي أو بواسطة أجهزة يتم التحكم من بعد.

• افصل الجهاز عن المأخذ الكهربائي قبل إبعاده من وعاء الطهي.

• اختار مكان مضاء بالقدر الكافي ونظيف، وبحيث يكون من السهل الوصول إلى المأخذ الكهربائي.

• تجنب وضع كمية زائدة من الماء في وعاء الطهي.

• لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء وصله بالشبكة الكهربائية.

• يجب وضع الجهاز على سطح مستقرّ أثناء الاستعمال والراحة.

• يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه على الأرض وظهور علامات تلف عليه أو تسرب الماء منه. لا تستعمل الجهاز في حالة تلف الكبل الكهربائي أو المأخذ الكهربائي أو إذا تبين أن الجهاز نفسه معطوب. جميع عمليات الإصلاح، بما فيها استبدال كبل التغذية الكهربائية، يجب أن تتم فقط من قبل مركز الخدمات التابع لشركة Ariete أو من قبل خبراء مخولين من قبل شركة Ariete، لتلاشي وقوع أي خطر.

### ⚠ تنبيهات تتعلق بالاحتراق

- خطر الاحتراق. لا تلمس الأجزاء المعدنية من الجهاز أو وعاء الطهي أو الماء الساخن أو الكيس الذي تتواجد بداخله الأظعمة أثناء الاستعمال وخلال الدقائق التي تلي إطفاء الجهاز. استعمل كمأشة مقاومة للحرارة لمعالجة الكيس. استعمل مساكات أو قطعة قماش لمعالجة وعاء الطهي.
- يبقى جزء الحماية المعدني والمقاومة ساختننا بعد فصل الجهاز عن المأخذ الكهربائي. لا تلمس. ضع جزء الحماية المعدني والجهاز فقط على سطوح مقاومة للحرارة.
- خطر الاحتراق. لا تلمس المقاومة. عندما تقوم بفك جزء الحماية المعدني من أجل القيام بعملية التنظيف، يمكن أن تكون المقاومة ساخنة.
- لا تنقل الجهاز أو وعاء الطهي أثناء الاستعمال.

### ⚠ تنبيهات - أضرار مادية

- ضع وعاء الطهي على سطح ثابت وبشكل لا يسمح من أن ينقلب.
- لا تضع الطعام النيّ مباشرة داخل الماء المتواجد في وعاء الطهي.
- أبعد مشبك غلق كيس التفريغ من الهواء قبل غطس الكيس في ماء الطهي.
- سطوح العمل المصنوعة من الرخام أو التجوية لا تتحمل درجات الحرارة التي يوئدها الجهاز أثناء الطهي. يجب أن يكون سطح العمل قادر على تحمل درجات الحرارة العالية.
- لا تستعمل الجهاز بدون ماء. لا تستعمل الجهاز إذا كان مستوى الماء تحت مستوى الحد الأدنى MIN المبين على جزء الحماية المعدني.
- لا تضع الجهاز على سطوح حارّة جداً أو بالقرب من لهب حرّ لتجنب تلف الجزء المصنوع من البلاستيك.
- يجب أن لا يلامس الكبل الأجزاء الحارة من الجهاز أو وعاء الطهي.
- لا تستعمل مياه غازية (مضاف إليها ثاني أكسيد الكربون).
- لا تستعمل الماكنية في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز معرّض للعوامل الجويّة (المطر والشمس وغيرها).
- بعد فصل القابس عن المأخذ الكهربائي، وبعد أن تبرد الأجزاء الساخنة، يجب تنظيف الجهاز فقط بواسطة ممسحة غير حاكّة ومرطبة بالماء بشكل خفيف، مع إضافة بعض القطرات من منظّف محايد وغير ضارّ (لا تستعمل مطلقاً مذيبات تؤدي إلى تلف البلاستيك).

### • احتفظ دائماً بهذه التعليمات

#### مواصفات المركبات

A	-شاشة عرض مع أدوات تحكم رقمية
B	-كمأشة تثبيت
C	-كبل التغذية الكهربائية
D	-جزء الحماية المعدني
E	-مضخة يدوية للتفريغ
F	-مقبض
G	-الحد الأقصى للماء (MAX)
H	-المقاومة الكهربائية للماء
I	-الحد الأدنى للماء (MIN)
J	-مضخة تدوير الماء
K	-مشبك غلق كيس التفريغ من الهواء
L	-عدة لأكياس التفريغ من الهواء
M	-زرّ إشعار وإشارة ضوئية تدل على عمل الجهاز (⏻)
N	-درجة حرارة الطهي
O	-قبضة ضبط درجة الحرارة ومدة الطهي (°C)
P	-زرّ ضبط درجة الحرارة ومدة الطهي (⏻)
Q	-مدة الطهي



## معلومات فنية

تحتوي لوحة المعلومات المتواجدة أسفل قاعدة الماكينة على المعلومات الفنية التالية:

- الصانع والعلامة CE
- الموديل (Mod).
- رقم المجموعة (SN)
- فلطية التغذية الكهربائية (فولت) والتردد (هيرتز)
- القدرة الكهربائية الممتصة (واط)
- رقم هاتف قسم الرعاية والصيانة

عند الاتصال بمركز الرعاية والصيانة، يجب ذكر الموديل ورقم الجهاز.

## تعليمات الاستعمال

### تشغيل الماكينة

أبعد مواد التغليف وتحقق من وجود جميع المركبات.

ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.

تحقق من أن فلطية الشبكة الكهربائية مساوية للفلطية المبينة على لوحة المعلومات الفنية للجهاز.

اغسل جزء الحماية المعدني (D).

### تحضير كيس التفريغ من الهواء

حضّر الأطعمة المطلوب طهوها بعد تنبيلها ثم أدخلها في الكيس (شكل 2).

أغلق الكيس. أدخل مشبك الغلق على الجزء الملون بحيث يغلق بإحكام أطراف الكيس. مرّر المشبك من اليسار إلى اليمين وبالعكس أكثر من مرة لكي تغلق الكيس بشكل تام (شكل 3). أبعده مشبك الغلق. تحقق من أن الكيس مغلق بشكل تام.

ضع مضخة التفريغ من الهواء في الثقب المبين على الكيس (شكل 4). شغّل المضخة إلى غابة أن يتم تفريغ الكيس كلياً من الهواء.

أقياس التفريغ من الهواء الخاصة بالأطعمة والمزودة بصمام متوفرة في السوق ويمكن إعادة استعمالها.

إذا كان الكيس يحتوي على أجزاء سائلة، فزغ الهواء من داخله قدر الإمكان، ثم أغلق فقط الكيس بإحكام. ابدأ فوراً بعملية الطهي.

### تحضير وعاء الطهي

ضع وعاء طهي الأطعمة على سطح مستو وثابت.

استعمل فقط أوعية بسعة 5-16 لتر.

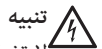
أسكب الماء في وعاء الطهي. يمكن استعمال ماء فاتر لتخفيض مدة تسخين الماء.



عندما تسكب الماء في وعاء الطهي، تذكر الحجم الذي يحتله كيس الأطعمة المفزغ من الهواء. خطر خروج ماء من وعاء الطهي.

تحقق من أن جزء الحماية المعدني مرگب بشكل جيد على الجهاز. تحقق من أن السهم المبين على جزء الحماية المعدني على نفس مستوى القفل المغلق (■) المتواجد على مقبض الجهاز (شكل 13).

ضع الجهاز على جدار وعاء الطهي، مع مراعاة أن يكون جزء الحماية المعدني غاطس في الماء. اشبك كَمَاشة التثبيت (B) على جدار وعاء الطهي (شكل 6).



لا تغطس الجهاز في الماء إلى مستوى يزيد عن مستوى الحد الأقصى MAX المبين على جزء الحماية المعدني.

يجب استعمال الجهاز مع حد أدنى من الماء الذي يجب أن لا يقل عن مستوى الرمز MIN المبين على جزء

الحماية المعدني.

لا تستخدم الجهاز إذا كانت كمأشة التثبيت مكسورة.

أدخل القابس في المأخذ الكهربائي. يصدر الجهاز صوت "بيب". تشعل الإشارة الضوئية (⏻) التي تدل على عمل الجهاز. ينتظر الجهاز الآن أوامر.

### ضبط درجة الحرارة

اضغط على زرّ الإشعال (⏻) من أجل الدخول إلى عمليات الضبط. يصدر الجهاز صوت "بيب" في كل مرة يتم فيها الضغط على زرّ.

تبدأ درجة حرارة الطهي بإصدار وميض على شاشة العرض لَف القبضة (O). يمكن ضبط درجة الحرارة من 0 إلى 90 مئوية مع مجالات بمقدار 0,5 درجة مئوية.

### ضبط مدة الطهي

اضغط على زر ضبط درجة الحرارة ومدة الطهي (⏻). (°C).

تبدأ مدة الطهي بإصدار وميض على الشاشة. تبقى درجة الحرارة مشعلة بشكل ثابت. يمكن ضبط درجة الحرارة من 0 إلى 99 مئوية ومن 0 إلى 59 مئوية مع مجالات بمقدار 1 درجة مئوية.

لف القبضة (O) من أجل ضبط ساعات الطهي.

اضغط من جديد على زرّ ضبط درجة الحرارة ومدة الطهي (°C). تبدأ الدقائق بإصدار وميض. لف القبضة (O) من أجل ضبط دقائق الطهي.

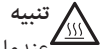
### تسخين الماء وطهي الأطعمة

اضغط على زرّ الإشعال (⏻) من أجل التأكد على عملية الضبط. يبدأ الجهاز بتسخين ماء الطهي. أثناء عمل شاشة العرض، تظهر عليها درجة الحرارة الماء الحالية. في بداية عملية التسخين تظهر درجة حرارة الغرفة. مع الارتفاع التدريجي لدرجة حرارة الماء، تزداد درجة الحرارة المبيّنة على الجهاز إلى غاية أن تصل إلى درجة الحرارة المضبوطة من قبل البرنامج.

يبدأ الموقت (تايمر) بالعد عندما تصل درجة حرارة الماء درجة الحرارة المضبوطة.

عندما تصل درجة حرارة الماء درجة الحرارة المضبوطة يصدر الجهاز مرتان صوت "بيب". يبدأ رمز ":" الموقت بإصدار وميض.

أدخل الكيس الذي بداخله الأطعمة ومفرغ من الهواء في الماء الساخن وداخل وعاء الطهي.



عندما تسكب الماء في وعاء الطهي، تذكر الحجم الذي يحتله كيس الأطعمة المفرغ من الهواء. خطر خروج ماء من وعاء الطهي.

إذا هبطت درجة حرارة الماء المتواجد داخل وعاء الطهي (تم إضافة ماء أو الكيس المائي بالأطعمة أدى إلى هبوط درجة حرارة الماء) يعيد الجهاز درجة حرارة الماء إلى درجة حرارة الطهي بشكل أوتوماتيكي. يجب الأخذ بعين الاعتبار هذا الجانب عند تعديل درجة حرارة الطهي.

أثناء عملية الطهي، تحقق من أن الكيس دائماً مغمر بالماء.

عند الانتهاء من عملية الطهي يطفأ الجهاز المقاومة الكهربائية بشكل أوتوماتيكي. يظهر على شاشة العرض عبارة END، أي نهاية.

### تعديل دورة الطهي

لتعديل درجة الحرارة أو مدة الطهي في أي لحظة، اضغط باستمرار على زر ضبط درجة الحرارة ومدة الطهي (°C) لمدة 3 ثواني.

أعد عمليات ضبط درجة الحرارة ومدة الطهي.

## إيقاف دورة الطهي

إيقاف دورة الطهي في أي لحظة، اضغط باستمرار على زر ضبط درجة الحرارة ومدة الطهي (°C) لمدة 3 ثواني.

## نصائح التحضير

لاختيار مدة الطهي، يجب الأخذ بعين الاعتبار سمك الأطعمة المطلوب طهوها. كلما زاد السمك، كلما زادت مدة الطهي. إذا تواجد أطعمة مختلفة في نفس الكيس، يجب توزيعها بشكل جيد وبشكل لا تتراكم فوق بعضها البعض خوفاً من أن تتم عملية الطهي بشكل غير متجانس. تختلف درجة حرارة ومدة الطهي بناءً على الذوق الشخصي وشكل الطبق.



أي طعام مطهي بدرجة حرارة منخفضة يجب تناوله على الفور من أجل الحد من انتشار البكتيريا. في حالة عدم تناول الطعام على الفور، خفّض درجة حرارة الطعام من خلال تغطيس الكيس في الماء والتلج. يمكن حفظ الطعام في الثلاجة لبضعة أيام.

جب غسيل الفواكه والخضار بعناية.

## درجة الحرارة ومدد الطهي للمطبخ الذي يستخدم طريقة التفرغ من الهواء

نبين لاحقاً بشكل تقديري الأوقات المناسبة للطهي الذي يستخدم طريقة التفرغ من الهواء وبدرجة حرارة منخفضة لعدة أطعمة، لكي يتم الحصول على طهي مناسب.

تعتبر درجات الحرارة هذه جيدة للمطبخ المتوسطي. على سبيل المثال، يختلف قوام سمك السلمون إذا تم طهوه بدرجة 45 مئوية مقارنة مع طهوه بدرجة 55 مئوية. وكل ذلك مسألة أذواق شخصية.

بناءً على ذلك، اقرأ أكبر عدد ممكن من كتب الطبخ لكي تتعلم وتحسن من التقنية. أخيراً، اصنع خبرتك وصمم جدول لدرجات حرارة الطهي وفقاً لذوقك

نبين هنا درجات الحرارة ومدد الطهي المناسبة من أجل الطبخ بطريقة تفرغ الهواء وبدرجة حرارة منخفضة:

المدة	درجة الحرارة	اللحوم والأعضاء
25 دقيقة	56/62 درجة مئوية	"فيليه" خروف
17 ساعة	64 درجة مئوية	خد البقر والعجل وقطع من اللحم
4 ساعات	50/60 درجة مئوية	كتف الخروف وفخذ الخروف
18 ساعة	68 درجة مئوية	ضلع الخنزير
1 ساعة	64 درجة مئوية	بنكرياس العجل
45 دقيقة	64 درجة مئوية	مداليات، "فيليه" خنزير / أرداف أو "فيليه" عجل
1 ساعة و 30 دقيقة	62 درجة مئوية	خاصرة الخروف
1 ساعة	55 درجة مئوية	"إنتركوئي" بقر (السمك 2,5 سم)
1 ساعة	56 درجة مئوية	ضلع بقر (السمك 2,5 سم)
1 ساعة	58 درجة مئوية	"إنتركوئي" بقر (السمك 2,5 سم) مطهي بشكل جيد
25 دقيقة	60 درجة مئوية	شريحة لحم غزال

بعض اللحوم (بشكل خاص اللحوم الحمراء وخاصة الخروف وصدر البط ...) يجب تحميرها بسرعة في المقلدة بعد أن

يتم طهوها بطريقة التفريغ من الهواء من أجل كرملة الجزء العلوي بشكل جيد.

المدة	درجة الحرارة	دجاج
2 ساعة	68 درجة مئوية	فخذ دجاج مع عظم وحمامة كامل وصدر دجاج
25 دقيقة	64 درجة مئوية	دجاج أبيض وطير السماء بدون عظم
45 دقيقة	64/68 درجة مئوية	كبد مدهن
1 ساعة	62/63 درجة مئوية	بيض
2 ساعة	80 درجة مئوية	رجل حبش
40 درجة مئوية	60 درجة مئوية	صدر بطة

المدة	درجة الحرارة	سمك وثمار البحر
20 دقيقة	45/55 درجة مئوية	سمك السلمون والتونة والتوتنة
15 دقيقة	56 درجة مئوية	سمك أبيض (سمك الصيد وسمك النازلي وسمك موسى ...)
20 دقيقة	52 درجة مئوية	سرطان البحر
4 ساعات	75 درجة مئوية	أخطبوط
20 دقيقة	52 درجة مئوية	جمبري صغير وكبير
12 دقيقة	45 درجة مئوية	"فيليه" سمك الماكريل وسمك السردين

المدة	درجة الحرارة	خضروات
1-4 ساعات	85 درجة مئوية	خضروات جذرية*
30-75 دقيقة	85 درجة مئوية	خضروات**

بنجر ولفت وخرشوف وجزر ...

\*\* بصل وفاصوليا وقرنبيط وهليون وبازيلاً وباذنجان ...

استثناءان: خرشوف 90 درجة مئوية ولمدة 45 دقيقة وبطاطا 90 درجة مئوية ولمدة 1 ساعة

المدة	درجة الحرارة	فواكه
45 دقيقة	75 درجة مئوية	فواكه (تفاح وأجاص)
20 دقيقة	65 درجة مئوية	فواكه أخرى (مشمش ووخوخ ومانجو وفراولة وموز ...)

## تنظيف الجهاز



تنبيه!

يجب القيام بجميع عمليات التنظيف المبيّنة لاحقاً، عندما يكون الجهاز مطفأً وبعد فصل القابس الكهربائي عن المآخذ الكهربائي.



تنبيه!

يتم الحفاظ على كفاءة الجهاز لفترة طويلة من الوقت من خلال عمليات التنظيف والصيانة المنتظمة. لا تغسل مطلقاً مركبات الجهاز داخل غسالة الأواني. لا تستعمل ماء متدفق بشكل مباشر.



تنبيه!

يجب أن تتم أعمال التنظيف والصيانة عندما تصل درجة حرارة الأجزاء المعدنية من الجهاز إلى درجة حرارة

## تنظيف المرئبات

اغسل الأكياس بمنظف صحون عادي. أشطف جيداً، ثم جفّف. ينصح بتنظيف مقبض الجهاز بشكل دوري بواسطة قطعة اسفنج أو قطعة قماش رطبة وغير حاكّة. لا تضع المقبض داخل غسالة الأواني.

**تنبيه!**



خطر التعرّض للاحتراق. انتظر إلى حين أن تصل درجة حرارة المقاومة إلى درجة حرارة الغرفة قبل القيام بعملية التنظيف.

نظّف المقاومة الكهربائية بواسطة قطعة قماش رطبة وغير حاكّة.

## كيفية فك وتنظيف جزء الحماية المعدني

**تنبيه!**



خطر التعرّض للاحتراق. فك جزء الحماية المعدني فقط عندما تصل درجة حرارته إلى درجة حرارة الغرفة.

ضع الجهاز في وضعية عمودية. لفّ جزء الحماية المعدني إلى غاية أن يصبح رمز السهم (▶) على نفس مستوى رمز القفل المفتوح (🔓). المتواجد على المقبض. اسحب جزء الحماية المعدني. يمكن غسيل جزء الحماية المعدني داخل غسالة الأواني.

## كيفية تركيب جزء الحماية المعدني

**تنبيه!**



لا تدور جزء الحماية المعدني إلى ما بعد الرموز المبيّنة على المقبض. دوّر جزء الحماية المعدني فقط عندما يكون مشبوك بشكل جيد في المقبض.

أدخل المقاومة الكهربائية في جزء الحماية المعدني وإلى غاية المقبض. رمز السهم (▶) يجب أن يكون على نفس مستوى رمز القفل المفتوح (🔓) المبيّن على المقبض. دوّر جزء الحماية المعدني إلى غاية أن يكون رمز السهم (▶) على نفس مستوى القفل المغلق (🔒) المبيّن على المقبض.

## فك وتنظيف مضخة تدوير الماء

ضع جزء الحماية المعدني بشكل عمودي. فك براغي تثبيت مضخة تدوير الماء (شكل 10). اسحب مضخة تدوير الماء. يمكن غسيل مضخة تدوير الماء داخل غسالة الأواني. لإعادة تركيب مضخة تدوير الماء ضع ثقب البرغي على نفس مستوى ثقب جزء الحماية المعدني. ثبت مضخة تدوير الماء بواسطة البراغي.

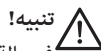
**تنبيه!**



لا تشد البراغي بقوة من أجل تثبيت مضخة تدوير الماء.

## إيقاف الماكينة عن العمل

في حالة توقف الجهاز عن العمل، يجب فصل قابس التغذية الكهربائية عن المأخذ الكهربائي. في حالة تحطيم الماكينة بعد انتهاء عمرها، يجب العمل في هذه الحالة على فرز المواد المصنوعة منها والتخلص منها حسب تركيبها وحسب النظم والقوانين المحلية السائدة.



تنبيه! في حالة عمل الجهاز بطريقة شاذة، أطفأ الجهاز على الفور واسحب القابس من المأخذ الكهربائي.

المشاكل	الأسباب	الحلول
الجهاز لا يعمل	القابس غير مدخل في المأخذ الكهربائي	أدخل قابس كبل التغذية الكهربائية في المأخذ الكهربائي
	تم تفعيل الحماية الحرارية للجهاز.	افصل الجهاز عن المأخذ الكهربائي.
اهتزاز شاذ	انفصل جزء الحماية المعدنية عن الجهاز. المقاومة الكهربائية تصطدم بجزء الحماية المعدني	خطر التعرض للاحتراق. افصل الجهاز عن المأخذ الكهربائي. استعمل مسكات أو قطع ماش لمعالجة وعاء الطهي وجزء الحماية المعدني. ركب جزء الحماية المعدني حسب ما هو مبين في فقرة "تنظيف الجهاز"
مضخة تدوير الماء تشكل دوامة	يوجد ماء قليل في وعاء الطهي.	أضف ماء في وعاء الطهي. لا تتجاوز مستوى الحد الأقصى المبين بعبارة MAX المتواجدة على جزء الحماية المعدني. حاول تحريك الماء بواسطة مغرفة طبخ.
مضخة تدوير الماء تولد فقاعات	مضخة تدوير الماء تشفط الهواء. يوجد ماء قليل في وعاء الطهي.	أضف ماء في وعاء الطهي. لا تتجاوز مستوى الحد الأقصى المبين بعبارة MAX المتواجدة على جزء الحماية المعدني.
إنذار EE1	لا يوجد ماء في وعاء الطهي.	أضف ماء في وعاء الطهي. لا تتجاوز مستوى الحد الأقصى المبين بعبارة MAX المتواجدة على جزء الحماية المعدني
	الماء الموجود في وعاء الطهي دون مستوى الحد الأدنى المبين بعبارة MIN المتواجدة على جزء الحماية المعدني	أضف ماء في وعاء الطهي. لا تتجاوز مستوى الحد الأقصى المبين بعبارة MAX المتواجدة على جزء الحماية المعدني
	حركة الماء التي تولدها المضخة تكشف المجس	حاول تحريك الماء بواسطة مغرفة طبخ. أضف ماء في وعاء الطهي. لا تتجاوز مستوى الحد الأقصى المبين بعبارة MAX المتواجدة على جزء الحماية المعدني
	الجهاز في حالة قصور	راجع مركز المساعدة.
الجهاز غير قادر على تسخين الماء	المقومة الكهربائية لا تعمل	راجع مركز المساعدة.

## ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Попри те, що прилади виготовлені у відповідності до належних діючих європейських стандартів та мають захист у всіх потенційно небезпечних місцях, необхідно уважно прочитати застереження і використовувати прилад виключно за призначенням, щоб уникнути нещасних випадків та пошкоджень. Зберігайте цей посібник у доступному місці для консультацій у майбутньому. За наміру передати цей прилад іншому користувачу інструкція повинна супроводжувати прилад.

Інформація, викладена у цьому посібнику, позначена наступними символами, які означають:



Небезпека для дітей



Застереження про опіки



Небезпека, пов'язана з електрикою



Увага - матеріальні збитки



Небезпека пошкоджень, пов'язаних з іншими причинами.

## ПРИЗНАЧЕННЯ

- Цей прилад призначений для приготування харчових продуктів у вакуумі за низької температури. Використовуйте прилад тільки з водою. Використовуйте прилад тільки з варильними ємностями, стійкими до високих температур.
- Цей прилад не повинен використовуватись у комерційних або промислових цілях.
- Виробник не передбачив будь-яке інше використання цього приладу, це звільняє його від відповідальності за збитки будь-якого характеру, спричинені неналежним використанням приладу. Неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.

## ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ

Конструктивні характеристики приладу, про який йдеться у цьому посібнику, не дозволяють захистити користувача від контакту з металічними частинами приладу під час використання та одразу після його вимкнення.



### Увага!

Небезпека опіків. Не торкайтеся до металічних частин приладу, варильної ємності, гарячої води або пакету з продуктами під час користування та протягом наступних хвилин після вимкнення приладу. Беріть прилад за пластикову частину.



Використовуйте тільки ті ємності, які виготовлені з матеріалу, призначеного "для харчових продуктів".

## ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

### УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

- Прилад призначений для використання у побутових домашніх умовах та у умовах, близьких до домашніх, як наприклад:
  - на кухнях для персоналу магазинів, офісів та у інших професійних закладах
  - у господарствах;
  - у номерах готелів, мотелів, у готелях типу bed & breakfast та у інших житлових структурах (для використання з боку відповідних постояльців).
- Виробник не несе відповідальність за неправильне використання або за ви-

користання, непередбачене у цьому посібнику.

- Рекомендується зберігати оригінальну упаковку, оскільки безкоштовні сервісні послуги не передбачені у випадку поломок, спричинених неналежною упаковкою виробу під час транспортування до Авторизованого сервісного центру.



### **Небезпека для дітей**

- Приладом можуть користуватися діти старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або ментальними можливостями, недостатнім досвідом або знаннями тільки під наглядом або після інструктажу щодо безпечного користування приладом та пов'язаних з цим ризиків.
- Операції чистки і догляду не повинні виконуватися дітьми молодше 8 років без нагляду дорослої особи.
- Прилад та кабель живлення повинні бути недоступними для дітей, які молодші 8 років.
- Дітям забороняється гратися з приладом.
- Зберігайте пластикові пакети у недосяжному для дітей місці. Небезпека удусення.
- Елементи упаковки не повинні залишатися поруч з дітьми, оскільки вони є джерелом потенційної небезпеки.
- У разі, якщо цей прилад утилізується у якості відходів, рекомендується зробити його непридатним для використання, відрізавши кабель живлення. Крім того, рекомендується обережно поводитися з усіма компонентами приладу, що можуть становити ризик, особливо для дітей, які можуть використовувати прилад для ігор.
- Не залишайте затискач для закривання вакуумних пакетів у зоні досяжності дітей. Зберігайте його у безпечному місці. Небезпека проковтування.



### **Небезпека, пов'язана з електрикою**

- Прилад і кабель живлення повинні бути недоступними для дітей, які молодші 8 років.
- Перед підключенням пристрою до мережі живлення переконайтесь, що напруга, яка вказана на табличці, що знаходиться під машиною, відповідає напрузі локальної мережі живлення.
- Використання електричних подовжувачів, недозволених виробником приладу, може призвести до збитків або пожежі.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник, Сервісний центр або персонал з подібною кваліфікацією, щоб уникнути будь-яких ризиків.
- Забороняється торкатися частинами під електричною напругою до води: може виникнути коротке замикання!
- Не занурюйте прилад у варильну воду глибше рівня MAX, позначеного на



металічному захисті.

- Не беріться за кабель живлення і не натискайте на цифрові кнопки вологими або мокрими руками.
- Дістаньте вилку з розетки перед початком будь-яких операцій догляду або чистки.
- Перш ніж зняти металічний захист від'єднайте прилад від електричної розетки і дайте йому охолонути.
- Не користуйтеся приладом, якщо затискач блокування зламаний.
- УВАГА. Небезпека падіння приладу у варильну ємність. Зафіксуйте прилад на стінці варильної ємності за допомогою затискача. Переконайтеся, що прилад зафіксований надійним чином.
- Якщо будь-який електричний прилад впаде у воду не намагайтеся дістати його. Від'єднайте кабель живлення від електричної розетки.



### **Небезпека пошкоджень, пов'язаних з іншими причинами.**

- Пристрій не повинен живитися через зовнішні таймери або за допомогою окремих установок з дистанційним керуванням.
- Від'єднайте прилад від електричної розетки, перш ніж діставати його з варильної ємності.
- Оберіть чисте приміщення з достатнім освітленням та з легкодоступною електричною розеткою.
- Не наливайте у варильну ємність надмірну кількість води.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він під'єднаний до електричної мережі.
- Прилад повинен використовуватися і залишатися на стійкій поверхні.
- Прилад не повинен використовуватися після падіння, якщо присутні ознаки пошкоджень або з нього витікає вода. Забороняється користуватися приладом, якщо кабель живлення чи вилка пошкоджені, або якщо сам прилад несправний. Усі операції з ремонту, включаючи заміну кабелю живлення, повинні виконуватися виключно Сервісним центром «Ariete» або уповноваженими технічними спеціалістами «Ariete», щоб уникнути будь-яких ризиків.



### **Застереження про опіки**

- Небезпека опіків. Не торкайтеся до металічних частин приладу, варильної ємності, гарячої води або пакету з продуктами під час користування та протягом наступних хвилин після вимкнення приладу. Для переміщення пакету використовуйте жаростійкі шпінці. Для переміщення варильної ємності використовуйте прихватки або ганчірки.
- Після від'єднання приладу від електричної розетки металічний захист і нагрівальний елемент ще гарячі. Не торкатися. Ставте металічний захист і прилад тільки на поверхні, стійкі до високих температур.

- Небезпека опіків. Не доторкайтеся до нагрівального елемента. Під час демонтажу металічного захисту для чистки нагрівальний елемент може бути гарячий.
- Не пересувайте прилад або варильну ємність під час користування.



### **Увага - матеріальні збитки**

- Розмістіть варильну ємність на стійкій поверхні, де її не можна перевернути.
- Не кладіть сирі харчові продукти безпосередньо у воду, що знаходиться у варильній ємності.
- Зніміть затискач для закриття вакуумного пакета, перш ніж занурювати пакет у варильну воду.
- Стільниці із мармуру або кортенівської сталі не здатні витримувати температури, які генерує прилад під час роботи. Робочою поверхнею повинна бути поверхня, стійка до високих температур.
- Не використовуйте прилад без води. Не користуйтеся приладом, якщо рівень води нижче символу MIN на металічному захисті.
- Не ставте прилад на дуже гарячі поверхні або поблизу джерел відкритого вогню, щоб уникнути пошкодження пластикових частин.
- Кабель не повинен контактувати з гарячими частинами приладу або варильною ємністю.
- Забороняється використовувати газовану воду (з діоксидом вуглецю).
- Забороняється користуватися приладом на відкритому повітрі.
- Не залишайте прилад під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.п.).
- Після того, як вилку живлення від'єднано, а гарячі частини охолонули, пристрій можна чистити виключно неабразивною ганчіркою, злегка змоченою декількома краплями нейтрального неагресивного миючого засобу (не використовуйте розчинники, що пошкоджують пластик).

- **Зберігайте цю інструкцію**

## ОПИС КОМПОНЕНТІВ

---

- A - Дисплей з цифровими кнопками
- B - Затискач блокування
- C - Кабель живлення
- D - Металічний захист
- E - Ручний вакуумний насос
- F - Ручка
- G - Максимальний рівень води (MAX)
- H - Нагрівальний елемент
- I - Мінімальний рівень води (MIN)
- J - Водяний циркуляційний насос
- K - Затискач для закривання вакуумних пакетів
- L - Набір вакуумних пакетів
- M - Кнопка ввімкнення та індикатор роботи (⏻)
- N - Температура приготування
- O - Ручка налаштування температури і часу приготування
- P - Кнопка налаштування температури і часу приготування (°C)
- Q - Час приготування

### Ідентифікаційні дані

На таблиці, яка знаходиться під опорною підставкою приладу, нанесені такі ідентифікаційні данні машини:

- виробник і маркування CE
- модель (Мод.)
- серійний номер (SN)
- електрична напруга живлення (В) і частота (Гц)
- споживана потужність (Вт)
- номер безкоштовної сервісної лінії

У випадку можливого звернення до авторизованих Сервісних центрів, вкажіть модель і серійний номер.

## ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

---

### Введення в експлуатацію

Зніміть пакувальний матеріал і перевірте, чи всі компоненти у наявності.

Розташуйте прилад на рівній і стійкій поверхні.

Переконайтеся, що напруга домашньої мережі живлення однакова з тією, що вказана на таблиці технічних даних приладу.

Помийте металічний захист (D).

### Підготовка вакуумного пакета

Підготуйте і приправте харчові продукти, що потрібно приготувати, та покладіть їх у пакет (Рис. 2).

Закрийте пакет. Одягніть затискач для закриття на сторону, позначену кольором, щоб герметично закрити краї пакета. Декілька разів проведіть затискачем зліва направо і навпаки, щоб повністю закрити пакет (Рис. 3). Зніміть затискач для закривання. Переконайтеся, що пакет закритий повністю.

Під'єднайте вакуумний насос до спеціальної точки на пакеті (Рис. 4). За допомогою насоса відкачайте з пакету все повітря.

**Вакуумні пакети з клапаном для харчових продуктів придатні для повторного використання і доступні у вільному продажу.**

**Якщо у пакеті є рідкі інгредієнти, випустіть з нього максимальну кількість повітря і виконайте тільки герметичне закриття пакета. Переходьте одразу до приготування.**

## Підготовка варильної ємності

Розмістіть варильну ємність на рівній і стійкій поверхні.

Використовуйте тільки ємності об'ємом 5-16 літрів.

Налийте воду у варильну ємність. Для прискорення нагрівання води дозволяється використовувати теплу воду.



### Увага

Наливаючи воду у варильну ємність, враховуйте об'єм, який повинен зайняти вакуумний пакет з харчовими продуктами. Небезпека витоку води з варильної ємності.

Переконайтеся, що металічний захист добре встановлений на прилад. Переконайтеся, що стрілка на металічному захисті знаходиться на одній лінії з символом закритого замка (🔒), що нанесений на ручку приладу (Рис. 13).

Розташуйте прилад на стінці варильної ємності: металічний захист повинен бути у воді. Зафіксуйте затиск блокування (B) на стінці варильної ємності (Рис. 6).



### Увага

Не занурюйте прилад у воду глибше позначки MAX, нанесеної на металічний захист.

Прилад повинен використовуватися з мінімальною кількістю води, що перевищує символ MIN, що знаходиться на металічному захисті.

Не використовуйте прилад, якщо затискач блокування зламаний.

Вставте вилку в електричну розетку. Прилад подасть звуковий сигнал. Індикатор роботи (🔌) почне світитися постійно. Тепер прилад перебуває в очікуванні команд.

## Налаштування температури

Натисніть кнопку ввімкнення (🔌) для входу в налаштування. Прилад буде подавати звуковий сигнал під час кожного натискання кнопок.

Температура приготування почне блимати на дисплеї

Поверніть ручку (O). Можна встановити температуру від 0°C до 90°C з кроком 0,5°C.

## Налаштування часу приготування

Натисніть кнопку налаштування температури і часу приготування (⌚).

Час приготування почне блимати на дисплеї. Температура буде світитися безперервно. Можна встановити час від 0 до 99 годин і від 0 до 59 хвилин з кроком 1 хвилина.

Поверніть ручку (O), щоб встановити години приготування.

Знову натисніть кнопку налаштування температури і часу приготування (⌚). Хвилини будуть блимати.

Поверніть ручку (O), щоб встановити хвилини приготування.

## Нагрівання води і приготування харчових продуктів

Натисніть кнопку ввімкнення (🔌) для підтвердження налаштувань. Прилад почне нагрівати варильну воду. Під час роботи на дисплеї відображається актуальна температура води. На початку нагрівання буде відображена температура навколишнього середовища. У міру нагрівання води температура, яку відображає прилад, буде підвищуватися до тих пір, поки не буде досягнена температура, задана у програмі.

### Таймер розпочне відлік після того, як вода досягне встановленої температури.

Коли вода досягне встановленої температури, прилад подасть два звукові сигнали. Символ “:” таймеру почне блимати.

Покладіть вакуумний пакет з продуктами у гарячу воду, що знаходиться всередині варильної ємності.



### Увага

Наливаючи воду у варильну ємність, враховуйте об'єм, який повинен зайняти вакуумний пакет з харчовими продуктами. Небезпека витоку води з варильної ємності.

Якщо температура води у варильній ємності знизилась (наприклад, після доливання води або занурен-

ня пакету з продуктами), прилад автоматично відновить правильну температуру приготування. Приймайте до уваги цей аспект для можливого коригування часу приготування.

### **Під час приготування слідкуйте, щоб пакет завжди був занурений у воду.**

Після завершення приготування прилад автоматично вимкне нагрівальний елемент. На дисплеї з'явиться напис «END».

### **Змінення циклу приготування**

Щоб змінити температуру або час приготування у будь-який момент натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку налаштування температури і часу приготування (°C).

Повторіть операції налаштування температури і часу приготування.

### **Переривання циклу приготування**

Щоб перервати цикл приготування у будь-який момент, натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку налаштування температури і часу приготування (°C).

## **ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ**

Для вибору часу приготування необхідно враховувати товщину харчових продуктів, які потрібно приготувати. Чим більша товщина, тим довше повинен бути час приготування.

Якщо в один пакет покладено декілька продуктів, вони повинні бути розподілені таким чином, щоб не перешкоджати їх рівномірному приготуванню.

Температура та час приготування можуть змінюватися відповідно до особистих смаків і особливостей страви.



### **Увага**

Усі продукти, що були приготовані за допомогою низької температури, повинні бути одразу вжиті, щоб запобігти проліферації бактерій. Якщо неможливо вжити продукти одразу, необхідно різко знизити температуру продуктів, зануривши пакет у воду з льодом. Продукти можна зберігати у холодильнику протягом декількох днів.

Фрукти та овочі необхідно ретельно помити.

### **Температура і час приготування для вакуумного готування**

Нижче наведені приблизні значення температури і часу приготування для вакуумного готування за низької температури для різних харчових продуктів.

Ці значення температури найбільш придатні для середземноморської кухні. Наприклад, лосось, приготований за температури 45 °C, матиме іншу консистенцію у порівнянні з тим, що був приготований за температури 55 °C. Загалом йдеться виключно про особисті смакові переваги.

Відповідно, рекомендується ознайомитися з максимальною кількістю кулінарної літератури, щоб опанувати і вдосконалити цю техніку приготування. Крім того, потрібно набувати особистій досвід, що допоможе визначити температурні параметри, що якомога краще задовольняють ваші смаки

Нижче наведені значення температури і часу приготування для вакуумного готування за низької температури:

<b>М'ясо і тельбухи</b>	<b>температура</b>	<b>тривалість</b>
Філе ягняти	56 / 62 °C	25 хвилин
Яловича жока, телятина, гуляш	64 °C	17 годин
Бараняча лопатка, бараняча ніжка	58 / 60 °C	4 години
Свинячі реберця	68 °C	18 годин
Субпродукти	64 °C	1 година
Медальйони, свиняче філе / коострець теляче філе	64 °C	45 хвилин

<b>М'ясо і тельбухи</b>	<b>температура</b>	<b>тривалість</b>
Каре з баранини	62 °С	1 година і 30
Антрекот з яловичини (товщина 2,5 см)	55 °С	1 година
Яловичі реберця (товщина 2,5 см)	56 °С	1 година
Відбивна з яловичини (товщина 2,5 см) хорошої прожарки	58 °С	1 година
Стейк з кабана	60 °С	25 хвилин

Деякі види м'яса (червоне м'ясо, каре, качина грудка ...), після їх приготування та перед подачею на стіл, потрібно швидко підсмажити на сковороді, щоб на поверхні утворилась скоринка.

<b>М'ясо птиці</b>	<b>температура</b>	<b>тривалість</b>
Куряче стегно на кістці, тушка голуба, куряча грудка	68 °С	2 години
Біле м'ясо птиці, перепел без кісток	64 °С	25 хвилин
Жирна печінка	64 / 68 °С	45 хвилин
Яйце	62 / 63 °С	1 година
Стегно індички	80 °С	2 години
Качина грудка	60 °С	40 хвилин

<b>Риба та морепродукти</b>	<b>температура</b>	<b>тривалість</b>
Лосось, тунець, форель	45 / 55 °С	20 хвилин
Біла риба (морський чорт, мерлуза, камбала ...)	56 °С	15 хвилин
Лангуст	52 °С	20 хвилин
Восьминіг	75 °С	4 години
Креветки і раки	52 °С	20 хвилин
Філе макрелі, сардини	45 °С	12 хвилин

<b>Овочі</b>	<b>температура</b>	<b>тривалість</b>
Кореневі овочі *	85 °С	1 – 4 години
Овочі **	85 °С	30 – 75 хвилин

\* Буряк, ріпа, артишок, морква ...

\*\* Цибуля, квасоля, цвітна капуста, спаржа, горох, баклажан ...

Два винятки: артишоки 90 °С на 45 хвилин і картопля 90 °С на 1 годину

<b>Фрукти</b>	<b>температура</b>	<b>тривалість</b>
Фрукти (яблуко, груша)	75 °С	45 хвилин
Інші фрукти (абрикос, персик, манго, полуниця, банан ...)	65 °С	20 хвилин

## ЧИСТКА ПРИЛАДУ



### Увага!

Всі операції чистки, що описані нижче, повинні виконуватися з вимкненим приладом та від'єднаною вилкою живлення від електричної розетки.



### Увага!

Регулярний догляд і чистки допомагають підтримувати працездатність приладу і подовжують його строк служби. Забороняється мити компоненти приладу у посудомийній машині. Не використовуйте прямі струми води.



### Увага!

Усі операції з чистки і догляду повинні виконуватися тільки тоді, коли металічні частини приладу досягли температури навколишнього середовища.

### Чистка компонентів

Помийте пакети звичайним засобом для посуду. Добре прополосніть і покладіть сохнути.

Рекомендується періодично чистити ручку приладу губкою або вологою неабразивною ганчіркою. Не мийте ручку у посудомийній машині.



### Увага!

Небезпека опіків. Перед початком чистки дочекайтеся, поки нагрівальний елемент досягне температури навколишнього середовища.

Протріть нагрівальний елемент вологою неабразивною ганчіркою.

### Демонтаж і чистка металічного захисту



### Увага!

Небезпека опіків. Демонтуйте металічний захист тільки тоді, коли він досягнув температури навколишнього середовища.

Розташуйте прилад вертикально.

Поверніть металічний захист до положення, у якому символ стрілки (▶) та символ відкритого замка (🔓) на ручці знаходяться на одній лінії. Зніміть металічний захист.

Металічний захист можна мити у посудомийній машині.

### Установка металічного захисту



### Увага!

Не форсуйте повертання металічного захисту далі символів, нанесених на ручку. Повертайте металічний захист тільки тоді, коли він добре з'єднаний з ручкою.

Вставте нагрівальний елемент у металічний захист до упору в ручку. Символ стрілки (▶) повинен бути на одній лінії з символом відкритого замка (🔓) на ручці.

Поверніть металічний захист до положення, у якому символ стрілки (▶) та символ закритого замка (🔒) на ручці знаходяться на одній лінії.

### Демонтаж і чистка водяного циркуляційного насосу

Розташуйте металічний захист вертикально.

Відкрутіть гвинт блокування від водяного циркуляційного насосу (Рис. 10). Витягніть водяний циркуляційний насос.

Водяний циркуляційний насос можна мити у посудомийній машині.

Щоб встановити водяний циркуляційний насос на місце, вирівняйте отвір гвинта з отвором металічного захисту. Зафіксуйте водяний циркуляційний насос за допомогою гвинта.



### Увага!

Не затягуйте гвинт силою для блокування водяного циркуляційного насоса.

## ВИВІД З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Для виводу приладу з експлуатації необхідно від'єднати вилку живлення від електричної розетки. У випадку утилізації необхідно забезпечити розділення матеріалів, які використовувалися у виробництві машини, та їх переробку залежно від їх складу та положень законів, що діють у Країні використання.

## ВКАЗІВКИ ДЛЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



### Увага!

Якщо у роботі приладу виникли несправності, негайно вимкніть його і від'єднайте вилку від електричної розетки.

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ	ВИРІШЕННЯ
Прилад не працює	Вилка не вставлена в електричну розетку	Вставте вилку кабелю живлення в електричну розетку
	Спрацював термозахист приладу.	Від'єднайте прилад від електричної розетки.
Аномальні вібрації	Металічний захист від'єднався від приладу. Нагрівальний елемент вдаряється об металічний захист	Небезпека опіків. Від'єднайте прилад від електричної розетки. Для переміщення варильної ємності і металічного захисту використовуйте прихватки або ганчірки. Виконайте складання металічного захисту, як описано у параграфі «Чистка приладу»
Водяний циркуляційний насос створює вихор	Недостатня кількість води у варильній ємності.	Додайте води у варильну ємність. Не перевищуйте символ MAX, нанесений на металічний захист. Спробуйте заспокоїти воду ополоником.
Водяний циркуляційний насос створює бульбашки	Насос всмоктує повітря. Недостатня кількість води у варильній ємності.	Додайте води у варильну ємність. Не перевищуйте символ MAX, нанесений на металічний захист.
Помилка EE1.	Нестача води у варильній ємності.	Додайте води у варильну ємність. Не перевищуйте символ MAX, нанесений на металічний захист
	Вода у варильній ємності знаходиться нижче рівня, позначеного написом MIN на металічному захисті	Додайте води у варильну ємність. Не перевищуйте символ MAX, нанесений на металічний захист
	Рух води, який створює циркуляційний насос, оголює датчик	Спробуйте заспокоїти воду ополоником. Додайте води у варильну ємність. Не перевищуйте символ MAX, нанесений на металічний захист
	Прилад у стані короткого замикання	Зверніться у сервісний центр.
Прилад не нагріває воду	Нагрівальний елемент не працює	Зверніться у сервісний центр.



## O PODRĘCZNIKU


Pomimo tego, iż przedmiotowe urządzenie zostało zrealizowane zgodnie ze specyfikacjami zamieszczonymi w obowiązujących normach europejskich i wszystkie niebezpieczne części zostały odpowiednio zabezpieczone, należy zapoznać się uważnie z poniższymi ostrzeżeniami i stosować urządzenie do celów, do których zostało przeznaczone, aby zapobiegać wypadkom przy pracy i uszkodzeniom. Przechowywać podręcznik w pobliżu urządzenia do późniejszych konsultacji. W przypadku cesji urządzenia innym osobom, należy zawsze pamiętać o załączeniu również podręcznika.

Informacje zawarte w podręczniku zostały oznaczone poniższymi symbolami:

 Zagrożenia dla dzieci

 Ostrzeżenia dotyczące oparzeń

 Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej

 Uwaga - szkody materialne


 Zagrożenia wynikające z innych przyczyn


## PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE

- Można stosować urządzenie do gotowania żywności sous-vide w niskich temperaturach. Korzystać z urządzenia wyłącznie z wodą. Korzystać z urządzenia wyłącznie stosując pojemniki do gotowania odporne na działanie wysokich temperatur.
- Urządzenie nie może być użytkowane do celów handlowych lub przemysłowych.
- Jakikolwiek korzystanie z urządzenia w sposób odmienny, niż przewidziany przez producenta zwalnia producenta z odpowiedzialności z tytułu wszelkiego rodzaju szkód spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem urządzenia. Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.

## RYZYKO RESZTKOWE

Właściwości konstrukcyjne urządzenia, które są przedmiotem niniejszej publikacji, nie chronią użytkownika w kontakcie z metalowymi częściami urządzenia w czasie funkcjonowania i zaraz po wyłączeniu.

 **Uwaga!** Niebezpieczeństwo poparzenia. Nie dotykać metalowych części urządzenia, pojemnika do gotowania, gorącej wody lub woreczka z żywnością w czasie stosowania i w kolejnych minutach po wyłączeniu urządzenia. Chwytać urządzenie za plastikową część.

 Stosować pojemniki wykonane z materiałów przeznaczonych do stosowania z żywnością.

## OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ UWAŻNIE Z INSTRUKCJĄ PRZED UŻYCIEM.

- Urządzenie zostało stworzone do stosowania w środowisku domowym lub podobnym, jak na przykład:
  - w miejscach wyznaczonych do gotowania przez personel w sklepach, w biurach i w innych miejscach o charakterze profesjonalnym
  - w gospodarstwach
  - hotel, motel, bed & breakfast i inne struktury mieszkaniowe (do stosowania przez gości).

- Nie ponosimy odpowiedzialności za błędne stosowanie urządzenia i za stosowanie niezgodne z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji.
- Zaleca się zachować oryginalne opakowanie, ponieważ bezpłatny serwis nie jest przewidziany w przypadku awarii powstałych w wyniku nieodpowiedniego opakowania produktu w czasie transportu do Autoryzowanego Centrum Serwisowego.



### **Zagrożenia dla dzieci**

- Urządzenie nadaje się do użytkowania przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych, jak również przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że korzystają one z urządzenia pod kierunkiem osoby odpowiedzialnej lub otrzymały i zrozumiały odpowiednie instrukcje oraz ostrzeżenia o zagrożeniach.
- Czynności konserwacyjne i związane z czyszczeniem nie powinny być prowadzone przez dzieci w wieku poniżej 8 lat pozostające bez nadzoru osoby dorosłej.
- Należy zawsze trzymać urządzenie i przewód zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat
- Należy nadzorować dzieci i upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Trzymać plastikowe woreczki z dala od dzieci. Niebezpieczeństwo uduszenia.
- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.
- W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby wykorzystać urządzenie do zabawy.
- Nie pozostawiać klipów do zamykania woreczków próżniowych w zasięgu dzieci. Odkładać je w bezpieczne miejsce. Niebezpieczeństwo połknięcia.



### **Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej**

- Należy zawsze trzymać urządzenie i przewód zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilania sprawdź czy napięcie wskazane na tabliczce znajdującej się pod ekspresem odpowiada temu z lokalnej sieci.
- Używanie przedłużaczy elektrycznych innych niż te wskazane przez producenta może spowodować uszkodzenia lub wypadki.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u konstruktora lub w punkcie serwisowym lub przez osobę posiadającą podobne kwalifikacje, aby zapobiegać zagrożeniom.
- Należy unikać kontaktu części pod napięciem z wodą: może to doprowadzić do śpięcia!

- Nie zanurzać urządzenia w wodzie do gotowania powyżej poziomu wskazanego jako Maksymalny na metalowej obudowie.
- Nie trzymać przewodu zasilającego i nie korzystać z cyfrowych elementów sterowniczych wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka przed każdym czyszczeniem lub konserwacją.
- Przed przystąpieniem do operacji demontażowych metalowych zabezpieczeń, należy odłączyć aparaturę od gniazdka i pozostawić urządzenie do schłodzenia.
- Nie korzystać z urządzenia, jeżeli zacisk blokujący jest uszkodzony.
- UWAGA. Niebezpieczeństwo upadku urządzenia do pojemnika do gotowania. Zaczepić urządzenie do ściany pojemnika do gotowania zaciskiem. Sprawdzić, czy urządzenie zostało zablokowane w sposób stabilny.
- Jeżeli urządzenie elektryczne wpadnie do wody, nie należy go szukać. Odłączyć przewód zasilania od gniazda elektrycznego.



### **Zagrożenia wynikające z innych przyczyn**

- Nie należy zasilać urządzenia za pośrednictwem zewnętrznych zegarów sterujących lub oddzielnych urządzeń z obsługą zdalną.
- Odłączyć urządzenie od gniazdka prądu przed wyjęciem pojemnika do gotowania.
- Należy wybrać miejsce odpowiednio oświetlone, czyste i z łatwym dostępem do kontaktu.
- Nie wlewać do pojemnika do gotowania nadmiernej ilości wody.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.
- Nie pozostawiać urządzenia przyłączonego do sieci elektrycznej bez dozoru.
- Urządzenie nie powinno być użytkowane, jeżeli upadło i widoczne są znaki uszkodzenia lub dochodzi do wycieku wody. Nie używaj wolnowaru niebędącego w idealnym stanie lub jeśli uszkodzony jest jego kabel elektryczny albo wtyczka. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis techniczny Ariete lub przez upoważnionych techników, w sposób zapobiegający jakimkolwiek zagrożeniu.



### **Ostrzeżenia dotyczące oparzeń**

- Niebezpieczeństwo poparzeń. Nie dotykać metalowych części urządzenia, pojemnika do gotowania, gorącej wody lub woreczka z żywnością w czasie stosowania i w kolejnych minutach po wyłączeniu urządzenia. Korzystać z zacisku odpornego na działanie ciepła do obsługi woreczka. Korzystać ze szmatek lub ściereczek do chwytania gorących naczyń.
- Po odłączeniu urządzenia z gniazdka prądu, metalowe zabezpieczenie i opór są nadal gorące. Nie dotykać. Oprzeć metalowe zabezpieczenie i urządzenie wyłącznie na powierzchniach odpornych na działania ciepła.
- Niebezpieczeństwo poparzeń. Nie dotykać oporu. Kiedy należy rozmontować metalowe zabezpieczenie do czyszczenia, opór może być nadal gorący.

- Nie przesuwac urządzenia do gotowania w czasie stosowania.



### **Uwaga - szkody materialne**

- Ustawic pojemnik do gotowania na stabilnej powierzchni, gdzie nie moze sie przewrocic.
- Nie wkladac surowej zywnosci bezposrednio do wody w pojemniku do gotowania.
- Wyjac klip do zamykania woreczka sous-vide przed zanurzeniem woreczka w wodzie do gotowania.
- Ploszczyzny robocze z marmuru lub materialu cortain nie sa odporne na dzialanie temperatur generowanych przez urzadzenie w czasie gotowania. Blat roboczy musi byc odporny na wysokie temperatury.
- Nie uzywac urzadzenia, gdy nie jest napelniony woda. Nie uzywac urzadzenia, jezeli poziom wody znajduje sie ponizej symbolu MIN wskazany na metalowym zabezpieczeniu.
- Nie ustawiac urzadzenia na bardzo cieplych powierzchniach lub w poblizu wolnych plomieni, aby nie dopuscic do uszkodzenia plastikowej czesci.
- Przewod nie moze dotykac cieplych czesci urzadzenia lub pojemnika do gotowania.
- Nie uzywac wody gazowanej(z dodatkiem dwutlenku wegla).
- Nie stosowac urzadzenia na zewnatrz.
- Nie narazac urzadzenia na dzialanie czynnikow atmosferycznych (opady, slonce itp.).
- Po odlaczeniu wtyczki zasilania i po schlodzeniu rozgrzanych czesci, urzadzenie powinno byc czyszczone wylacznie miakką, lekko wilgotną szmatką z dodatkiem kilku kropek neutralnego detergentu (nie uzywac rozpuszczalnikow niszczaczych tworzywo).
- **NALEZY ZAWSZE ZACHOWAC TE INSTRUKCJE**

## OPIS PODZESPOŁÓW

---

- A - Wyświetlacz z cyfrowymi elementami sterowniczymi
- B - Zacisk blokujący
- C - Przewód zasilania
- D - Metalowe zabezpieczenie
- E - Manualna pompa próżniowa
- F - Uchwyt
- G - Maksymalny poziom wody (MAX)
- H - Opór elektryczny
- I - Minimalny poziom wody (MIN)
- J - Pompa cyrkulacji wody
- K - Klip do zamykania woreczków próżniowych
- L - Zestaw woreczków próżniowych
- M - Przycisk załączenia i kontrolka informująca o pracy urządzenia (⏻)
- N - Temperatura gotowania
- O - Pokrętko do ustawiania temperatury i czasu gotowania
- P - Przycisk do ustawiania temperatury i czasu gotowania (°C)
- Q - Czas gotowania

### Dane identyfikacyjne

Na tabliczce umieszczonej na podstawie urządzenia zostały podane poniższe dane identyfikacyjne maszyny:

- konstruktor i znak CE
- model (Mod)
- numer seryjny (SN)
- napięcie elektryczne zasilania (V) i częstotliwość (Hz)
- pochłaniana moc elektryczna (W)
- numer serwisu

Przy ewentualnych kontaktach z Autoryzowanym Centrum Serwisowym, należy podać model i numer seryjny urządzenia.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

---

### Uruchomienie

Zdjąć opakowanie i sprawdzić, czy są wszystkie komponenty.

Umieścić urządzenie na poziomej i stabilnej powierzchni.

Skontrolować, czy napięcie w sieci jest zgodne z wartością wskazaną na tabliczce z danymi technicznymi urządzenia.

Umyć metalowe zabezpieczenie (D).

### Przygotowanie worków próżniowych

Przygotować żywność do gotowania wspólnie z przyprawami i umieścić w woreczku (Rys. 2).

Zamknąć woreczek. Umieścić klip zamykający w kolorowej części, aby szczelnie zamknąć boki woreczka.

Przesunąć klip od lewej do prawej strony i odwrótnie kilka razy, aby szczelnie zamknąć woreczek (Rys. 3).

Wyjąć klip zamykający. Sprawdzić, czy woreczek jest całkowicie zamknięty.

Zastosować pompę próżniową w punkcie wskazanym na woreczku (Rys. 4). Uruchomić pompę aż do usunięcia całego powietrza z wnętrza woreczka.

**Worki próżniowe do żywności z zaworem są ogólnie dostępne i mogą być stosowane wielokrotnie.**

**Jeżeli woreczek zawiera części ciekłe należy usunąć jak najwięcej powietrza z woreczka i raz tylko szczelnie zamknąć woreczek. Przystąpić do gotowania.**

## Przygotować pojemnik do gotowania

Ustawić pojemnik do gotowania żywności na płaskiej i stabilnej powierzchni.

Stosować wyłącznie pojemnik o pojemności 5-16 litrów.

Wlać wodę do pojemnika do gotowania. Można stosować ciepłą wodę, aby przyspieszyć czas podgrzewania wody.



### Uwaga

Kiedy wlewacie wodę do pojemnika do gotowania należy pamiętać o pojemności, która wypełni woreczek z żywnością sous-vide. Niebezpieczeństwo wycieku wody w pojemnika do gotowania.

Sprawdzić, czy metalowe zabezpieczenie jest właściwie zamontowane na urządzeniu. Sprawdzić, czy strzałka umieszczona na metalowym zabezpieczeniu jest w linii z symbolem zamkniętej kłódki (🔒) umieszczonej na uchwycie urządzenia (Rys. 13).

Ustawić urządzenie na ścianie pojemnika do gotowania z metalowym zabezpieczeniem w wodzie. Zaczepić zacisk blokujący (B) do ściany pojemnika do gotowania (Rys. 6).



### Uwaga

Nie zanurzać urządzenia w wodzie powyżej poziomu wskazanego jako Maksymalny na metalowej obudowie.

Urządzenie musi być stosowane wyłącznie z minimalną ilością wody, która musi przekroczyć symbol MIN wskazany na metalowym zabezpieczeniu.

Nie korzystać z urządzenia, jeżeli zacisk blokujący jest uszkodzony.

Wsunąć wtyczkę do gniazda zasilania. Urządzenie wygeneruje bip. Włącza się kontrolka funkcjonowania (🔌). Urządzenie oczekuje teraz na polecenia.

## Ustawianie temperatury

Wcisnąć przycisk włącz (🔌), aby przejść do ustawień. Urządzenie generuje dźwięk bip każdorazowo, kiedy wciskany jest przycisk.

Temperatura gotowania rozpoczyna miganie na wyświetlaczu

Przekręcić pokrętko (O). Można ustawić temperaturę od 0°C do 90 °C, w przedziałach co 0,5 °C.

## Przyciski ustawiana czasu gotowania

Wcisnąć przycisk do ustawiana temperatury i czasu gotowania (🕒).

Czas gotowania rozpoczyna miganie na wyświetlaczu. Temperatura pozostaje na stałym poziomie. Można ustawić czas od 0 minut do 99 minut, w przedziałach co 1 minutę.

Przekręcić pokrętko (O), aby ustawić godziny gotowania.

Wcisnąć ponownie przycisk do ustawiana temperatury i czasu gotowania (🕒). Minuty migają.

Przekręcić pokrętko (O), aby ustawić minuty gotowania.

## Podgrzewanie wody i gotowanie żywności

Wcisnąć przycisk włącz (🔌), aby potwierdzić ustawienia. Urządzenie rozpoczyna podgrzewanie wody do gotowania. W czasie funkcjonowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlona aktualna temperatura wody. Na początku nagrzewania zostanie wyświetlona temperatura otoczenia. Powoli, kiedy woda będzie się nagrzewać, temperatura wskazana na urządzeniu rośnie aż do osiągnięcia temperatury ustawionej na programie.

### Timer rozpocznie odliczanie, kiedy woda osiągnie ustawioną temperaturę.

Kiedy woda osiągnie temperaturę ustawioną na urządzeniu wygeneruje dwa dźwięki. Symbol „..” timera rozpoczyna miganie.

Umieścić woreczek z żywnością sous-vide w gorącej wodzie, wewnątrz pojemnika do gotowania.



### Uwaga

Kiedy wlewacie wodę do pojemnika do gotowania należy pamiętać o pojemności, która wypełni woreczek z żywnością sous-vide. Niebezpieczeństwo wycieku wody w pojemnika do gotowania.

Jeżeli temperatura wody do gotowania w pojemnik do gotowania jest niska (została dodana woda lub wo-

reczek z żywnością spowodował obniżenie temperatury wody) urządzenie przywróci automatycznie temperaturę wody do gotowania. Należy pamiętać, że mogą być potrzebne ewentualne zmiany czasu gotowania.

### **W czasie gotowania należy upewnić się, że woreczek jest zawsze zanurzony w wodzie.**

Po zakończeniu gotowania urządzenie wyłączy automatycznie opór elektrycznych. Na wyświetlaczu pojawi się napis END.

### **Zmiany w cyklu gotowania**

W celu dokonania zmiany temperatury lub czasu gotowania w każdym momencie należy wcisnąć i przytrzymać przycisk ustawiania temperatury i czasu gotowania (°C) przez 3 sekundy.

Powtórz operację ustawiania temperatury i czasu gotowania.

### **Przerwanie cyklu gotowania**

W celu przerwania cyklu gotowania w każdym momencie należy wcisnąć i przytrzymać przycisk ustawiania temperatury i czasu gotowania (°C) przez 3 sekundy.

## **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW**

Aby wybrać czas gotowania należy pamiętać o grubości żywności, która będzie gotowana. Czym większa grubość tym dłuższy czas gotowania.

Jeżeli w woreczku jest większa ilość żywności, należy ją ułożyć w taki sposób, aby nie nakładła się na siebie i aby zapewnić jednolite gotowanie.

Temperatura i czas gotowania mogą zmienić się w zależności od osobistych upodobań i stylu dania.



### **Uwaga**

Wszelka żywność gotowana przy niskiej temperaturze musi być spożyta natychmiast, aby ograniczyć rozpowszechnianie się bakterii. W przypadku spożycia nie natychmiastowego, należy obniżyć temperaturę żywności zanurzając ją w woreczku z wodą i lodem. Można przechowywać żywność w lodówce przez kilka dni.

Owoce i warzywa muszą być dokładnie umyte.

### **Temperatura i czas gotowania w kuchni sous-vide**

Poniżej, tytułem informacyjnym, temperatura i czas idealnego gotowania dla kuchni próżniowej przy niskiej temperaturze dla różnorodnej żywności w celu otrzymania optymalnego efektu.

Te temperatury są perfekcyjne dla śródziemnomorskiego typu gotowania. Na przykład łosoś będzie miał inną konsystencję jeżeli będzie gotowany w 45 °C a nie w 55 °C. Wybór jest oczywiście uzależniony od osobistych upodobań.

W związku z powyższym prosimy o zapoznanie się z jak największą liczbą książek kucharskich, aby nauczyć się techniki i ulepszyć ją. Należy zdobyć jak najwięcej doświadczenia i przygotować Państwa stół z temperaturami według własnych upodobań!

Oto temperatura i czas gotowania dla kuchni sous-vide przy niskich temperaturach:

Mięso i podroby	temperatura	czas trwania
Filet z jagnięciny	56 / 62 °C	25 minut
Policzki wołowe, cielęcina, potrawka	64 °C	17 godzin
Bark jagnięciny, udziec jagnięcy	58 / 60 °C	4 godziny
Stek wieprzowy z kością	68 °C	18 godzin
Flaki	64 °C	1 godzina
Medalion, polędwica wieprzowa / orzechy lub polędwica wołowa	64 °C	45 minut
Schab jagnięcy	62 °C	1 godzina 30 minut

Mięso i podroby	temperatura	czas trwania
Antrykot wieprzowy (grubość 2,5 cm)	55 °C	1 godzina
Kotlet wołowy (grubość 2,5 cm)	56 °C	1 godzina
Kotlet wołowy z kością (grubość 2,5 cm) dobrze ugotowany	58 °C	1 godzina
Stek z dzika	60 °C	25 minut

Niektóre mięsa (w szczególności mięsa czerwone, schab jagnięcy, pierś kaczki ...) muszą być podrumienione na patelni po tym jak zostały ugotowane sous-vide, aby uzyskać ładną karmelizację w górnej części.

Drób	temperatura	czas trwania
Udko z kurczaka z kością, cały gołąb, pierś kurczaka	68 °C	2 godziny
Biały drób, przepiórka bez kości	64 °C	25 minut
Tłusta wątróbka	64 / 68 °C	45 minut
Jajko	62 / 63 °C	1 godzina
Noga indyka	80 °C	2 godziny
Pierś kaczki	60 °C	40 minut

Ryba i owoce morza	temperatura	czas trwania
Łosoś, tuńczyk, pstrąg	45 / 55 °C	20 minut
Biała ryba (żabnica, morszczuk, sola ...)	56 °C	15 minut
Homar	52 °C	20 minut
Ośmiornica	75 °C	4 godziny
Krewetki	52 °C	20 minut
Filet z makreli, sardynki	45 °C	12 minut

Warzywa	temperatura	czas trwania
Korzeniowe rośliny warzywne	85 °C	1 - 4 godziny
Warzywa **	85 °C	30 – 75 minut

\*Czerwone buraki, rzepa, karczochy, marchewki ...

\*\* Cebule, fasolki, kalafior, szparagi, groszek, bakłażany ...

Dwa wyjątki: karczochy 90 °C przez 45 minut i ziemniaki 90 °C przez 1 godzinę

Owoce	temperatura	czas trwania
Owoce (jabłko, gruszka)	75 °C	45 minut
Inne owoce (morele, brzoskwinie, mango, truskawki, banany ...)	65 °C	20 minut

## CZYSZCZENIE URZĄDZENIA



### Uwaga!

Wszystkie wymienione poniżej czynności związane z czyszczeniem należy przeprowadzać przy wyłączonym urządzeniu oraz wtyczce odłączonej od gniazdka.





### **Uwaga!**

Regularne zabiegi konserwacyjne oraz regularne czyszczenie urządzenia chronią je i pozwalają mu dłużej zachowywać sprawność działania. Nigdy nie należy myć komponentów urządzenia w zmywarce. Nie stosować bezpośredniego strumienia wody.



### **Uwaga!**

Każda czynność czyszczenia i konserwacji musi być przeprowadzona, kiedy metalowe części urządzenia osiągną temperaturę otoczenia.

## **Czyszczenie komponentów**

Umyć woreczki zwykłym płynem do naczyń. Wypłukać dobrze i osuszyć.

Zaleca się okresowe czyszczenie uchwytu urządzenia nieścierną gąbką lub wilgotną szmatką. Nie wkładać uchwytu do zmywarki.



### **Uwaga!**

Niebezpieczeństwo poparzenia. Odczekać aż opory elektryczne osiągną temperaturę otoczenia przed przystąpieniem do czyszczenia.

Wyczyścić opory elektryczne nieścierną wilgotną szmatką.

## **W jaki sposób rozmontować i wyczyścić metalowe zabezpieczenia**



### **Uwaga!**

Niebezpieczeństwo poparzenia. Rozmontować metalowe zabezpieczenie wyłącznie, kiedy osiągnie temperaturę otoczenia.

Ustawić urządzenie pionowo.

Przekręcić metalowe zabezpieczenie do ustawienia go w linii z symbolem strzałki (▶) i symbolem otwartej kłódki (☞) umieszczonym na uchwycie. Wyjąć metalowe zabezpieczenie.

Metalowe zabezpieczenie może być myte w zmywarce.

## **W jaki sposób rozmontować metalowe zabezpieczenie**



### **Uwaga!**

Nie należy przekręcać zbyt mocno metalowego zabezpieczenia poza symbole wskazane na uchwycie. Przekręcić metalowe zabezpieczenie wyłącznie kiedy zostanie właściwie zaczeponie.

Umieścić opór w metalowym zabezpieczeniu do uchwytu. Symbol strzałki (▶) musi być w linii z symbolem otwartej kłódki (☞) umieszczonym na uchwycie.

Przekręcić metalowe zabezpieczenie do ustawienia go w linii z symbolem strzałki (▶) i symbolem zamkniętej kłódki (☛) umieszczonym na uchwycie.

## **Demontaż i czyszczenie pompy cyrkulacji wody**

Ustawić metalowe zabezpieczenie pionowo.

Odkręcić śrubę blokującą pompę cyrkulacji wody (Rys 10). Wyjąć pompę cyrkulacji z wody.

Pompa cyrkulacji wody może być myta w zmywarce.

Aby zamontować pompę cyrkulacji wody należy ustawić w linii otwór śrub z otworem na metalowym zabezpieczeniu. Zablokować pompę cyrkulacji wody śrubą.



### **Uwaga!**

Nie dokręcać śruby zbyt mocno, aby zablokować pompę cyrkulacji wody.

## **WYŁĄCZENIE Z EKSPLOATACJI**

W przypadku wycofania urządzenia z eksploatacji należy odłączyć przewód zasilający z gniazdka prądu. W przypadku złomowania urządzenia należy odłączyć poszczególne części maszyny w zależności od materiału zastosowanego do ich konstrukcji i złomować je w zależności od składu i zgodnie z przepisami prawa obowiązującymi w kraju użytkowania.

## ROZWIĄZYWANIA NIEKTÓRYCH PROBLEMÓW



### Uwaga!

W przypadku nieprawidłowości w funkcjonowaniu należy natychmiast wyłączyć urządzenie i wyjąć przewód zasilający z gniazdka elektrycznego.

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ŚRODKI ZARADCZE
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest podłączona do gniazdka elektrycznego	Włączyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka prądu
	Aktywowało się zabezpieczenie termiczne urządzenia.	Odłączyć urządzenie z gniazdka elektrycznego.
Nieprawidłowe drgania	Metalowe zabezpieczenia wysunęło się z urządzenia. Opór elektryczny uderza o metalowe zabezpieczenie	Niebezpieczeństwo poparzenia. Odłączyć urządzenie z gniazdka elektrycznego. Korzystać ze szmatek lub ściereczek do chwytania pojemników do gotowania i metalowego zabezpieczenia. Zmontować metalowe zabezpieczenie zgodnie z opisem w paragrafie „Czyszczenie urządzenia”
Pompa recyrkulacji wody tworzy wir	Mało wody w pojemniku do gotowania.	Dolać wodę do pojemnika do gotowania. Nigdy nie przekraczać symbolu MAX wskazanego na metalowym zabezpieczeniu. Spróbować poruszyć wodę kuchenną chochlą.
Pompa recyrkulacji wody powoduje powstawanie pęcherzyków	Pompa wciąga powietrze. Mało wody w pojemniku do gotowania.	Dolać wodę do pojemnika do gotowania. Nigdy nie przekraczać symbolu MAX wskazanego na metalowym zabezpieczeniu.
Alarm EE1.	Brak wody w pojemniku do gotowania.	Dolać wodę do pojemnika do gotowania. Nigdy nie przekraczać symbolu MAX wskazanego na metalowym zabezpieczeniu
	Woda w pojemniku do gotowania jest poniżej poziomu wskazanego jako MIN na metalowym zabezpieczeniu	Dolać wodę do pojemnika do gotowania. Nigdy nie przekraczać symbolu MAX wskazanego na metalowym zabezpieczeniu
	Ruch wody stworzony przez pompę recyrkulacyjną powoduje odkrycie czujnika	Spróbować poruszyć wodę kuchenną chochlą. Dolać wodę do pojemnika do gotowania. Nigdy nie przekraczać symbolu MAX wskazanego na metalowym zabezpieczeniu
	Spięcie w urządzeniu	Skontaktować się z Centrum Serwisowym.
Urządzenie nie podgrzewa wody	Opór nie funkcjonuje	Skontaktować się z Centrum Serwisowym.

## ET PAR ORD OM DENNE VEJLEDNING

---

Selv om apparatet er konstrueret i overensstemmelse med de specifikke europæiske normer, og de potentielt farlige dele derfor er beskyttede, bør man læse vejledningen omhyggeligt, og kun bruge apparatet til det, den er konstrueret til, så man undgår ulykker og skader. Opbevar denne vejledning tilgængeligt til eventuelt senere brug. Hvis apparatet overtages af andre, skal denne vejledning følge med.

Denne vejlednings informationer har følgende symboler, der betyder:



Farligt for børn



Bemærkninger vedrørende forbrændinger



Elektrisk fare



Advarsel! – skader på materielle dele



Andre årsager til eventuelle skader

## TILLADT BRUG

---

- Det er muligt at bruge apparatet for at koge fødevarer sous vide ved lav temperatur. Apparatet skal kun bruges med vand. Apparatet skal kun bruges med stegebeholder med god modstandsevne over for de høje temperaturer.
- Dette apparat er ikke egnet til kommerciel og industriel brug.
- Alle øvrige former for brug af apparatet er ikke fastsat af producenten. Producenten fritages for enhver form for ansvar for alle skader, der opstår som følge af forkert brug af apparatet. Garantien frafalder, hvis apparatet bruges til noget, det ikke er beregnet til.

## TILBAGEVÆRENDE RISIKOER

---

Apparatets konstruktionsspecifikationer, som denne vejledning henviser til, gør det ikke muligt at beskytte brugeren mod kontakt med apparatets mekaniske dele, både mens det er i brug og umiddelbart efter slukning.



### Advarsel!

Fare for forbrændinger. Apparatets mekaniske dele, kogebeholderen, det varme vand og posen med fødevarer må ikke berøres i løbet af brug og i minutterne der følger apparatets slukning. Grib fat på apparatet fra plastikdelen.



Brug kun beholdere som er lavet af materialer "til fødevarer".

## VIGTIGE HENVISNINGER

---

### LÆS DENNE VEJLEDNING OMHYGGELIGT IGENNEM FØR BRUG.

- Apparatet er ment til brug på husholdningsområder, eller lignende, som for eksempel:
  - i kantiner, forbeholdt butik- og kontorphonale og på andre professionelle miljøer
  - på bondegårde
  - Hotel, motel, bed & breakfast og andre boligstrukturer (til brug for gæsterne).
- Man frasiger sig ethvert ansvar, hvis apparatet ikke bruges i overensstemmelse med denne vejledning.
- Det anbefales at opbevare den oprindelige emballage, da der ikke ydes gratis assistance ved skader, som er forårsaget af uegnet emballage ved tilsending til et autoriseret servicecenter.

## **Farligt for børn**

- Apparatet må kun benyttes af børn over 8 år og personer med fysiske, sansemæssige eller mentale handicaps eller med manglende erfaring eller kendskab, hvis dette sker under opsyn fra en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller såfremt de er blevet instrueret med hensyn til forsvarlig brug af apparatet og har forstået de farer, som er forbundet med brugen.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn under 8 år, hvis dette sker uden opsyn fra en voksen.
- Hold altid apparatet og forsyningskablet på afstand fra børn, der er mindre end 8 år
- Børn må ikke benytte apparatet som legetøj.
- Hold plastikposerne uden for børns rækkevidde. Risiko for kvælning.
- Emballagedelene skal opbevares utilgængelige for børn, da de kan udgøre en mulig fare.
- Når apparatets driftsliv er afsluttet, klip strømledningen over, så den ikke kan bruges. Det er ligeledes vigtigt at fjerne de dele, som man mener kan være farlige, idet børn kan finde på at bruge apparatet som legetøj.
- Sous vide posernes lukkeklemme skal holdes utilgængelig for børn. Opbevar den på et sikkert sted. Risiko for indtagelse.

## **Elektrisk fare**

- Apparatet og forsyningsledningen holdes utilgængelig for børn på mindre end 8 år.
- Før kaffemaskinens ledning tilsluttes stikkontakten skal man kontrollere, at den elektriske spænding, som står på den tekniske plade under kaffemaskinen, svarer til det lokale elektriske netværk.
- Hvis man bruger forlængerledninger, som ikke er godkendt af apparatets producent, er der risiko for skader og ulykker.
- Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af konstruktøren eller af det godkendte servicecenter, eller under alle omstændigheder af en faglært person med tilsvarende kvalifikationer for at undgå en hvilken som helst fare.
- De elektriske dele må aldrig komme i kontakt med vand: man risikerer en kortslutning!
- Apparatet må ikke dyppes ned i kogevandet over grænseniveauet, der er angivet med MAX, og der er trykt på metalbeskyttelsen.
- Forsyningsledningen og de digitale betjeningsknapper må ikke berøres med våde eller fugtige hænder.
- Tag ledningen ud af stikkontakten før enhver form for rengøring eller vedligeholdelse.
- Før afmonteringsarbejdet af metalbeskyttelsen foretages, kobl apparatet fra stikkontakten og vent på, at apparatet er kølet af.

- I det tilfælde låsetangen er defekt, må apparatet ikke anvendes.
- ADVARSEL: Fare for nedstyrning af apparatet i kogebeholderen. Kobl apparatet til kogebeholderens væg ved brug af tangen. Kontrollér, at apparatet er låst på sikker måde.
- Hvis et elektrisk apparat styrter ned i vand, forsøg ikke at gribe det. Kobl forsyningsledningen fra stikkontakten.



### **Andre årsager til eventuelle skader**

- Produktet må ikke forsynes ved hjælp af eksterne timere eller separate fjernstyrede systemer.
- Før apparatet fjernes fra kogebeholderen, kobl apparatet fra stikkontakten.
- Vælg et område med god belysning hvor der er rent og med let adgang til en stikkontakt.
- Undgå at hælde for meget vand i kogebeholderen.
- Hold apparatet under opsyn, når strømmen er tilsluttet.
- Apparatet skal benyttes og placeres på et stabilt underlag.
- Apparatet må ikke benyttes, hvis det har været udsat for slag, hvis der er synlige tegn på skader eller i tilfælde af vandlækager. Hvis den elektriske ledning eller stikket er beskadiget, eller hvis selve apparatet er defekt, må det ikke bruges. Alle former for reparationer (herunder udskiftning af strømledningen) må kun udføres af Ariete servicecenteret eller af autoriserede Ariete teknikere. Herved forebygges enhver risiko.



### **Bemærkninger vedrørende forbrændinger**

- Risiko for forbrændinger. Apparatets mekaniske dele, kogebeholderen, det varme vand og posen med fødevarer må ikke berøres i løbet af brug og i minutterne der følger apparatets slukning. Anvend en varmebestandig tang for at håndtere posen. Anvend grydelapper eller klude for at håndtere kogebeholderen.
- Efter at apparatet er koblet fra stikkontakten, er metalbeskyttelsen og modstanden endnu varme. Må ikke berøres. Metalbeskyttelsen og apparatet må udelukkende anbringes på varmebestandige overflader.
- Risiko for forbrændinger. Undgå at berøre modstanden. Når metalbeskyttelsen fjernes til rengøring, er det muligt, at modstanden endnu er varm.
- Under drift må apparatet eller kogebeholderen ikke flyttes.



### **Advarsel! – skader på materielle dele**

- Stil kogebeholderen på en jævn flade for at undgå risiko for omvæltning.
- Rå fødevarer må ikke hældes ned direkte i kogebeholderens vand.
- Fjern sous vide posens klemme før posen hældes ned i kogevandet.
- Arbejdsflader i marmor eller i cor-ten stål er ikke modstandsdygtige over for temperaturerne som apparatet opnår i løbet af driften. Arbejdsplanen skal bestå af en overflade, der er modstandsdygtig over for høje temperaturer.

- Apparatet må ikke bruges uden vand. Hvis vandniveauet ligger under MIN symbolet, der er trykt på metalbeskyttelsen, må det ikke anvendes.
- Apparatet må ikke anbringes på meget varme overflader eller i nærheden af åbne flammer for at undgå beskadigelse af plastikdelene.
- Kablet må ikke berøre apparatets varme dele eller kogebeholderen.
- Brug ikke vand med brus (tilsat kuldioxid).
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Apparatet må ikke udsættes for vejrliget (regn, sol e.l.).
- Når apparatet og dens forskellige dele er kolde, og stikket er taget ud, skal apparatet rengøres. Man skal bruge en blød fugtig klud tilsat et neutralt rengøringsmiddel (brug aldrig rengøringsmidler som er uegnede til plastik).

## •OPBEVAR BRUGSANVISNINGEN

### BESKRIVELSE AF DELENE

---

- A - Display med digitale styringer
- B - Låsetang
- C - Elektrisk ledning
- D - Metalbeskyttelse
- E - Manuel vakuumpumpe
- F - Håndtag
- G - Maksimalt vandniveau (MAX)
- H - Elektrisk modstand
- I - Minimalt vandniveau (MIN)
- J - Vandets gennemstrømningspumpe
- K - Sous vide posens lukkeklemme
- L - Sous vide posesæt
- M - Tændingstast og driftslampe (⏻)
- N - Kogetemperatur
- O - Knap til indstilling af temperaturen og af kogetiden
- P - Tast til indstilling af temperaturen og af kogetiden (°C)
- Q - Kogetid

#### Identifikationsdata

Maskinens identifikationsdata står på pladen under maskinen:

- producent og EF-mærke
- model (Mod.)
- matrikelnummer (SN)
- spænding (V) og frekvens (Hz)
- absorberet effekt (W)
- grønt servicenummer

Ved eventuelle henvendelser til de autoriserede servicecentre skal opgives model og matrikelnummer.

### BRUGSANVISNINGER

---

#### Ibrugtagning

Fjern emballagematerialet, og kontrollér, at alle delene er til stede.

Stil apparatet på en jævn og stabil overflade.

Kontroller at husets elektriske spænding svarer til den spænding, som står på apparatets plade med de tekniske data.

Vask metalbeskyttelsen (D).

### Forberedelse af sous vide posen

Tilbered fødevarerne til kogning allerede krydret og indfør dem i posen (Fig. 2).

Luk posen. Sæt lukkeklemmen på den farvede del, for at forsegle posens kanter. Før klemmen fra venstre til højre og modsat for at forsegle posen (Fig. 3) fuldstændigt. Fjern lukkeklemmen. Kontrollér, at posen er godt lukket til.

Påsat vakuumpumpen på punktet der er mærket på posen (Fig. 4). Aktivér pumpen for at fjerne hele luften i posen.

**Sous vide poserne med ventil til fødevarer er til salg og de er genanvendelige.**

**Hvis posen indeholder flydende dele, luk så meget luft som muligt ud fra posen og forsegl derefter posen. Start kogningen omgående.**

### Forberedelse af kogebeholderen

Anbring kogebeholderen til fødevarer på en jævn og stabil overflade.

Anvend udelukkende beholdere med en kapacitet på 5-16 liter.

Hæld vandet ned i kogebeholderen. Det er muligt at bruge lunkent vand, for at gøre tiden til vandets opvarmning kortere.



#### Advarsel

Når vandet hældes ned i kogebeholderen, skal rumfanget af posen der indeholder sous vide fødevarerne også tages i betragtning. Fare for udsivning af vand fra kogebeholderen.

Kontrollér, at metalbeskyttelsen er korrekt monteret på apparatet. Kontrollér, at pilen der er trykt på metalbeskyttelsen er opstillet med symbolet, der viser en lukket hængsellås (☐), der er trykt på apparatets håndtag (Fig. 13).

Anbring apparatet på kogebeholderens væg, med metalbeskyttelsen i vandet. Sammenkobl låsetangen (B) til kogebeholderens væg (Fig. 6).



#### Advarsel

Symbolet MAX, der er trykt på metalbeskyttelsen, må ikke overskrides når apparatet sættes ned i vandet.

Apparatet skal bruges med en minimal vandmængde, der skal overskride MIN symbolet, der er trykt på metalbeskyttelsen.

Hvis låsetangen er defekt, må apparatet ikke bruges.

Sæt stikket i stikkontakten. Apparatet udsender en "bip" lyd. Driftslampen (⏻) lyser vedvarende. Apparatet afventer betjening.

### Temperaturindstilling

Tryk på tændingsknappen (⏻), for at åbne indstillingerne. Apparatet udsender en "bip" lyd hver gang en knap trykkes ned.

Kogetemperaturen begynder at blinke på displayet

Drej knappen (O). Det er muligt at indstille en temperatur fra 0 til 90 °C, med intervaller på 0,5 °C.

### Indstilling af kogetiden

Tryk på temperaturens og på kogetidens indstillingstast (°C).

Kogetiden begynder at blinke på displayet. Temperaturen lyser vedvarende. Det er muligt at indstille tiden fra 0 til 99 timer og fra 0 til 59 minutter, med intervaller på 1 minut.

Drej knappen (O) for at indstille kogeminutterne.

Tryk igen på temperaturens og kogetidens indstillingstast (°C). Minutterne blinker.

Drej knappe (O) for at indstille kogeminutterne.

## Opvarmning af fødevarernes kogevand

Tryk på tændingstasten (⏻) for at bekræfte indstillingerne. Apparatet begynder at opvarme kogevandet. I løbet af drift viser displayet den aktuelle vandtemperatur. Den omgivende temperatur vises ved starten af opvarmningen. Efterhånden som vandet opvarmes, øges temperaturen, der er angivet på apparatet indtil temperaturen indstillet af apparatet opnås.

### Timeren starter tællingen når vandet har nået den indstillede temperatur.

Når vandet har nået den indstillede udsender apparatet to "bip" lyde. ":" symbolet på timeren begynder at blinke.

Hæld posen med sous vide fødevarerne ned i varmt vand, inde i kogebeholderen.



### Advarsel

Når vandet hældes ned i kogebeholderen, skal rumfanget af posen der indeholder sous vide fødevarerne også tages i betragtning. Fare for udsivning af vand fra kogebeholderen.

Hvis vandtemperaturen i kogebeholderen sænker (der er blevet tilsat vand, eller også har posen med fødevarerne sænket vandtemperaturen), genopretter apparatet automatisk vandet til kogetemperatur. Dette bør tages i betragtning til eventuelle justeringer af kogetiden.

### I løbet af kogningen, sørg altid for, at posen altid er overdækket med vand.

Når kogningen er afsluttet lukker apparatet automatisk den elektriske modstand. Meddelelsen END vises på displayet.

### For at ændre kogecyklisten

For at ændre kogecyklisten på et hvilket som helst tidspunkt, tryk på temperatursindstillings- og kogetidens tast (°C) og hold den trykket ned i 3 sekunder.

Gentag temperaturindstillings og kogetidens indstillingsindgreb.

### Afbrydelse af kogecyklisten

For at afbryde kogecyklisten på et hvilket som helst tidspunkt, tryk på temperatursindstillings- og kogetidens tast (°C) og hold den trykket ned i 3 sekunder.

## TILBEREDNINGSTIP

For at vælge kogetiden, sørg også for at tage fødevarernes tykkelse i betragtning. Jo tykkere fødevareren, desto længere er kogetiden.

Hvis der er flere forskellige fødevarer i posen, skal de fordeles ens artigt, for at undgå overlappning, der risikerer at medføre en ujævn kogning.

Temperatur og kogetid kan ændre afhængigt af personlig smag og af rettens egenskaber.



### Advarsel

en hvilken som helst fødevarer kogt ved lav temperatur skal nydes omgående for at begrænse bakterievæksten. Hvis det ikke er muligt omgående at nyde fødevareren, sæt posen ned i vand og isklumper for at sænke temperaturen. Det er på denne måde muligt at opbevare fødevareren i køleskabet i nogle dage.

Frugt og grøntsager skal vaskes omhyggeligt.

### Temperatur og kogetider til sous vide kogning

I det følgende, de vejledende temperaturer og ideelle kogetider til sous vide stegning ved lav temperatur for forskellige fødevarer, for at sikre en ideel kogning.

Disse temperaturer er perfekte til Middelhavskøkkenet. Laksen har f.eks. en forskellig konsistens, når den koges ved 45 °C i forhold til 55 °C. Det kommer under alle omstændigheder an på den personlige smag.

Det er derfor anbefalet at læse så mange køkkenbøger som muligt for at lære og forbedre teknikken. Derefter forsøg på egen hånd og opret din egen temperaturtabel, i henhold til din smag!



I det følgende, de ideelle temperaturer og kogetider til sous vide stegning ved lav temperatur:

<b>Kød og indmad</b>	<b>temperatur</b>	<b>tid</b>
Lamfilet	56 / 62 °C	25 minutter
Oksekæbe, kalv, ragout	64 °C	17 timer
Lammeskulder, lammekølle	58 / 60 °C	4 timer
Spareribs	68 °C	18 timer
Brisler	64 °C	1 time
Svinemørbrad. Svinefilet / kalveinderlår eller kalvefilet	64 °C	45 minutter
Lammetyndsteg	62 °C	time og 30
oprensning af oksebrystkasse (2,5 cm tykkelse)	55 °C	1 time
Oksekotoletter (tykkelse 2,5 cm)	56 °C	1 time
Gennemstegt oksebøf (tykkelse 2,5 cm)	58 °C	1 time
Vildsvinsbøf	60 °C	25 minutter

Der er visse kødtyper (især rødt kød, lammetyndsteg, andebryst...) der skal steges få minutter på panden efter sous vide kogningen for at opnå en lækker karamellisering på dem øverste del.

<b>Fjerkræ</b>	<b>temperatur</b>	<b>tid</b>
Kyllingelår med ben, hel due, kyllingebryst	68 °C	2 timer
Hvidt fjerkræ, vagtel uden ben	64 °C	25 minutter
Foie gras	64 / 68 °C	45 minutter
Æg	62 / 63 °C	1 time
Kalkunlår	80 °C	2 timer
Andebryst	60 °C	40 minutter

<b>Fisk og skaldyr</b>	<b>temperatur</b>	<b>tid</b>
Laks, tunfisk, forel	45 / 55 °C	20 minutter
Hvid fisk (havtaske, torsk, søtunge...)	56 °C	15 minutter
Hummer	52 °C	20 minutter
Blæksprutte	75 °C	4 timer
Små rejer og rejer	52 °C	20 minutter
Makrelfilet, sardiner	45 °C	12 minutter

<b>Grøntsager</b>	<b>temperatur</b>	<b>tid</b>
Rodfrugter *	85 °C	1 – 4 timer
Grøntsager **	85 °C	30 – 75 minutter

\* Rødbeder, roer, artiskokker, gulerødder...

\*\* løg, bønner, blomkål, asparges, ærter, auberginer...

To undtagelser: artiskokker 90 °C i 45 minutter og kartofler 90 °C i 1 time

Frugt	temperatur	tid
Frugt (æbler, pærer)	75 °C	45 minutter
Andre frugttyper (abrikoser, ferskner, mangofrugter, jordbær, bananer...)	65 °C	20 minutter

## RENGØRING AF APPARATET



### Advarsel!

Ved de nedenstående former for rengøring skal apparatet være slukket, og stikket skal være fjernet fra stikkontakten.



### Advarsel!

Regelmæssig vedligeholdelse og rengøring bevarer og fastholder apparatets effektivitet i en længere periode. Apparatets dele må aldrig vaskes i opvaskemaskinen. Brug ikke direkte vandstråler.



### Advarsel!

Alle rengørings- og vedligeholdelsesindgreb skal foretages når apparatets metalliske dele har opnået stuetemperaturen.

### Rengøring af delene

Vask poserne med et almindeligt vaskemiddel til tallerkner. Skyl godt og vent på, at delene er tørre.

Det tilrådes at rengøre håndtaget ved regelmæssige mellemrum, ved brug af en svamp, eller af en ikke-ætsende fugtig klud. Håndtaget må ikke vaskes i opvaskemaskine.



### Advarsel!

Fare for forbrændinger. Vent på, at den elektriske modstand har opnået stuetemperaturen, før rengøringen udføres.

Rengør modstanden ved brug af en ikke-ætsende fugtig klud.

### For at demontere og rengøre metalbeskyttelsen



### Advarsel!

Fare for forbrændinger. Metalbeskyttelsen må udelukkende demonteres når den er ved stuetemperatur.

Stil apparatet i lodret position.

Drej metalbeskyttelsen til symbolet med pilen (▶) er opstillet med symbolet der viser den åbne hængelås (🔓) der er trykt på håndtaget. Tag metalbeskyttelsen ud.

Det er muligt at vaske metalbeskyttelsen i opvaskemaskinen.

### For at samle metalbeskyttelsen



### Advarsel!

Metalbeskyttelsens omdrejning må ikke forceres og symbolerne, der er trykt på håndtaget må ikke overskrides. Drej metalbeskyttelsen udelukkende når den er korrekt koblet til håndtaget.

Indfør modstanden i metalbeskyttelsen indtil håndtaget. Symbolet med pilen (▶) skal opstilles med symbolet der viser den åbne hængelås (🔓) der er trykt på håndtaget.

Drej metalbeskyttelsen til symbolet med pilen (▶) er opstillet med symbolet der viser den lukkede hængelås (🔒) der er trykt på håndtaget.

### Demontering og rengøring af vandcirkulationspumpen

Stil metalbeskyttelsen i lodret position.

Løsn vandcirkulationspumpens låseskrue (Fig. 10). Fjern vandcirkulationspumpen.

Vandcirkulationspumpen kan vaskes i opvaskemaskine.

For at genmontere vandcirkulationspumpen, opstil skruhullet med hullet på metalbeskyttelsen. Lås vandcirkulationspumpen ved hjælp af skruen.



### Advarsel!

Undgå at forcere skruens spænding for at låse vandcirkulationspumpen.

## APPARATET SÆTTES UD AF FUNKTION

Hvis apparatet skal tages ude af drift, skal strømkontaktens forsyningsstik frakobles. Hvis kaffemaskinen skrotes skal man skille kaffemaskinens forskellige dele afhængigt af de forskellige materialer, og fjerne alt i henhold til de gældende lokale love.

## VEJLEDNING TIL FEJLAFHJÆLPNING



### Advarsel!

I tilfælde af driftsforstyrrelser, sluk omgående apparatet og fjern stikket fra strømkontakten.

PROBLEMER	ÅRSAGER	AFHJÆLPNING
Apparatet virker ikke	Stikket er ikke tilsluttet strømkontakten	Isæt forsyningsledningens stik i strømkontakten
	Anordningens varmebeskyttelse er indkoblet.	Frakobl apparatets strømkontakt.
Unormale vibrationer	Metalbeskyttelsen er trukket ud fra apparatet. Den elektriske modstand støder mod metalbeskyttelsen	Fare for forbrændinger. Frakobl apparatets strømkontakt. Brug grydelapper eller klude for at håndtere kogebeholderen og metalbeskyttelsen. Saml metalbeskyttelsen, som beskrevet i afsnittet "Rengøring af apparat"
Vandets recirkulationspumpe danner en hvirvel	For lidt vand i kogebeholderen.	Tilsæt vand i kogebeholderen. MAX symbolet, der er trykt på metalbeskyttelsen, må ikke overskrides. Prøv, at røre vandet rundt med en øseske.
Vandets recirkulationspumpe danner bobler	Pumpen indsuger luft. For lidt vand i kogebeholderen.	Tilsæt vand i kogebeholderen. MAX symbolet, der er trykt på metalbeskyttelsen, må ikke overskrides.
EE1 alarm.	Der mangler vand i kogebeholderen.	Tilsæt vand i kogebeholderen. MAX symbolet, der er trykt på metalbeskyttelsen, må ikke overskrides
	Vandet i kogebeholderen ligger under niveauet, der er mærket med MIN trykt på metalbeskyttelsen	Tilsæt vand i kogebeholderen. MAX symbolet, der er trykt på metalbeskyttelsen, må ikke overskrides
	Vandstrømningen, der er dannet af recirkulationspumpen, blottes føleren	Prøv, at røre vandet rundt med en øseske. Tilsæt vand i kogebeholderen. MAX symbolet, der er trykt på metalbeskyttelsen, må ikke overskrides
	Apparatet er kortsluttet	Ret henvendelse til assistancecentret.
Apparatet er ikke i stand til at opvarme vandet	Modstanden er defekt	Ret henvendelse til assistancecentret.