



Original

Bedienungsanleitung

SousVide Center SV500



Artikelnummer. 1307

Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de

Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 1307 18-01-2018

Druck- und Satzfehler vorbehalten

© 2018 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung	10
2	Allgemeines	10
2.1	Informationen zu dieser Anleitung	10
2.2	Warnhinweise	10
2.3	Haftungsbeschränkung	11
2.4	Urheberschutz	11
3	Sicherheit.....	11
3.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	12
4	Allgemeine Sicherheitshinweise	12
4.1	Gefahrenquellen	13
4.1.1	Verbrennungsgefahr	13
4.1.2	Brandgefahr	13
4.1.3	Gefahr durch elektrischen Strom	13
5	Inbetriebnahme	14
5.1	Sicherheitshinweise	14
5.2	Lieferumfang und Transportinspektion	14
5.3	Auspacken	14
5.4	Entsorgung der Verpackung	14
6	Aufstellung	15
6.1	Anforderungen an den Aufstellort	15
6.2	Elektrischer Anschluss	15
6.3	Verlängerungskabel	16
7	Aufbau und Funktion	16
7.1	Gesamtübersicht	17
7.2	Bedienelemente	18
7.3	Typenschild	18
8	Bedienung und Betrieb	18
8.1	Inbetriebnahme	18
8.2	SousVide Garen	19
9	Aufbewahrung des SV500	20
10	Reinigung und Pflege	20
10.1	Sicherheitshinweise	20
10.2	Wartung und Reinigung:	21

11	Störungsbehebung	21
11.1	Sicherheitshinweise.....	22
11.2	Fehlerbehebung	22
11.3	Störungsursachen und -behebung.....	22
12	Entsorgung des Altgerätes	23
13	Garantie	23
14	Technische Daten	24
15	Instruction Manual	26
15.1	General.....	26
15.2	Information on this manual	26
15.3	Warning notices	26
15.4	Limitation of liability	27
15.5	Copyright protection.....	27
15.6	Safety	27
15.7	Intended use	27
15.8	General Safety information	28
15.9	Sources of danger.....	28
15.9.1	Danger of burns.....	28
15.9.2	Danger of fire	28
15.9.3	Dangers due to electrical power	29
16	Getting Started	29
16.1	Packaging safety information	29
16.2	What's included.....	29
16.3	Unpacking.....	30
16.4	Disposal of the packaging.....	30
17	Setup	30
17.1	Setup location requirements:.....	30
17.2	Electrical connection	30
17.2.1	Extension cords	31
18	Complete Overview.....	31
18.1	Appliance diagram	31
18.2	Control Panel.....	32
18.3	Rating plate	32
19	Operation	32
19.1	Commissioning	32
19.2	SousVide cooking	32

20	Storage.....	34
21	Cleaning and Maintenance.....	34
21.1	Safety information.....	34
21.2	Maintenance and cleaning:	34
22	Troubleshooting.....	35
22.1	Safety notices.....	35
22.2	Troubleshooting.....	35
22.3	Troubleshooting table	35
23	Disposal of the Old Device.....	36
24	Guarantee	36
25	Technical Data.....	37
26	Mode d'emploi.....	39
26.1	Généralités	39
26.2	Informations relatives à ce manuel	39
26.3	Avertissements de danger	39
26.4	Limite de responsabilités	40
26.5	Protection intellectuelle.....	40
26.6	Sécurité.....	40
27	Utilisation conforme	40
28	Consignes de sécurités générales	41
29	Sources de danger.....	42
29.1	Danger de brulures	42
29.2	Danger d'incendie	42
29.3	Dangers du courant électrique	42
30	Mise en service	43
30.1	Consignes de sécurité.....	43
30.2	Inventaire et contrôle de transport.....	43
30.3	Déballage	43
30.4	Elimination des emballages	43
31	Mise en place.....	44
31.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	44
32	Raccordement électrique	44
32.1	Les cordons de rallonge.....	45

33	Structure et fonctionnement.....	45
33.1	Vue d'ensemble.....	45
33.2	Panneau de commande	46
33.3	Plaque signalétique	46
34	Commande et fonctionnement	46
34.1	Mise en marche	46
34.2	Cuisson sous vide	47
34.3	Rangement de votre appareil:.....	48
35	Nettoyage et entretien	48
35.1	Consignes de sécurité	48
35.2	Entretien et nettoyage :	49
36	Réparation des pannes	49
36.1	Consignes de sécurité.....	50
36.2	Dépannage.....	50
36.3	Origine et remède des incidents.....	50
37	Elimination des appareils usés	51
38	Garantie	51
39	Caractéristiques techniques.....	52
40	Istruzione d'uso	54
40.1	In generale	54
40.2	Informazioni su queste istruzioni d'uso.....	54
40.3	Indicazioni d'avvertenza.....	54
40.4	Limitazione della responsabilità	55
40.5	Tutela dei diritti d'autore	55
40.6	Sicurezza	55
41	Utilizzo conforme alle disposizioni	56
41.1	Indicazioni generali di sicurezza.....	56
41.2	Fonti di pericolo	57
41.2.1	Pericolo di ustioni	57
41.2.2	Pericolo d'incendio	57
41.2.3	Pericolo dovuto a corrente elettrica	57
42	Messa in funzione.....	58
42.1	Indicazioni di sicurezza	58
43	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto	58

44	Disimballaggio	58
45	Smaltimento dell'involucro	58
46	Posizionamento	59
46.1	Requisiti del luogo di posizionamento.....	59
46.2	Connessione elettrica.....	59
47	Costruzione e funzione	60
47.1	Panoramica complessiva	60
47.2	Elementi di comando	61
47.3	Targhetta di omologazione	61
48	Utilizzo e funzionamento	61
48.1	Messa in funzione	61
48.2	Cottura SousVide (sottovuoto)	61
49	Conservazione del SV500:	63
50	Pulizia e cura	63
50.1	Indicazioni di sicurezza	63
50.2	Manutenzione e pulizia:.....	64
51	Eliminazione malfunzionamenti	64
51.1	Eliminazione degli errori	64
51.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione	65
52	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	66
53	Garanzia.....	66
54	Dati tecnici.....	67
55	Manual del usuario	69
55.1	Generalidades	69
55.2	Información acerca de este manual	69
55.3	Advertencias	69
55.4	Limitación de responsabilidad.....	70
55.5	Derechos de autor (copyright).....	70
55.6	Seguridad	70
56	Uso previsto	70
56.1	Instrucciones generales de seguridad	71
56.2	Fuentes de peligro	71
56.2.1	Peligro de quemaduras	71
56.2.2	Peligro de fuego	72

56.2.3	Peligro de electrocución	72
57	Puesta en marcha	72
57.1	Instrucciones de seguridad	73
57.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte	73
57.3	Desembalaje	73
57.4	Eliminación del embalaje	73
58	Colocación.....	73
58.1	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje	73
58.2	Conexión eléctrica	74
58.2.1	Los cables de extensión	75
59	Estructura y funciones	75
59.1	Descripción general.....	75
59.2	Elementos de operación.....	76
59.3	Placa de especificaciones.....	76
60	Operación y funcionamiento	76
60.1	Puesta en marcha	76
60.2	Cocción al vacío.....	77
61	Almacenamiento de SV500	78
61.1	Limpieza y conservación.....	78
61.2	Instrucciones de seguridad	78
61.3	Mantenimiento y limpieza:	79
62	Resolución de fallos	79
62.1	Reparación de fallos	80
62.2	Problemas, causas y remedios.....	80
63	Eliminación del aparato usado	81
64	Garantía	81
65	Datos técnicos	82
66	Gebruiksaanwijzing	84
66.1	Algemeen	84
66.2	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	84
66.3	Waarschuwingeninstructies.....	84
66.4	Aansprakelijkheid	85
66.5	Auteurswet	85
66.6	Veiligheid	85

67	Gebruik volgens de voorschriften.....	86
67.1	Algemene veiligheidsinstructies	86
68	Bronnen van gevaar	87
68.1	Verbrandingsgevaar	87
68.2	Brandgevaar	87
68.3	Gevaar door elektrische stroom	87
69	Ingebruikname	88
69.1	Veiligheidsvoorschriften	88
69.2	Leveringsomvang en transportinspectie	88
69.3	Uitpakken	88
69.4	Verwijderen van de verpakking.....	88
70	Plaatsen	89
70.1	Eisen aan de plek van plaatsing	89
70.2	Elektrische aansluiting	89
71	Opbouw en functie.....	90
71.1	Algemeen overzicht	91
71.2	Bedieningselementen	92
71.3	Typeplaatje	92
72	Bediening en gebruik	92
73	Ingebruikname	92
73.1	Sous vide koken.....	93
74	Opbergen van de SV500:.....	94
75	Reiniging en onderhoud.....	94
75.1	Veiligheidsvoorschriften	94
75.2	Onderhoud en reiniging:	95
76	Storingen verhelpen	95
76.1	Veiligheidsvoorschriften	96
76.2	Probleemoplossing.....	96
76.3	Storingsoorzaken en -oplossingen	96
77	Afvoer van het oude apparaat	97
78	Garantie	97
79	Technische gegevens.....	98

1 Bedienungsanleitung

2 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

2.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des SV500 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme, • Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

2.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠ GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠ VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

2.3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

2.4 Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

3 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Sous Vide Garen bestimmt.

Eine andere oder darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠️ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

4 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern, die älter als 8 Jahre sind, sowie von Personen mit einer geistigen, sensorischen oder körperlichen Behinderung benutzt werden, wenn sie über den sicheren Betrieb unterrichtet worden sind und die möglichen Gefahren verstehen.
- ▶ Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- ▶ Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden außer sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- ▶ Halten Sie das Gerät und sein Stromkabel fern von Kindern unter 8 Jahren.
- ▶ Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung und tragen Sie das Gerät nicht an der Anschlussleitung.

HINWEIS

- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

4.1 Gefahrenquellen

4.1.1 Verbrennungsgefahr

⚠WARNUNG

Heiße Oberflächen nicht berühren.

- ▶ Der Deckel kann während des Kochvorgangs heiß werden. Heißes Wasser kann sich während des Kochvorgangs an der Innenseite absetzen. Halten Sie beim Entfernen den Deckel an beiden Seiten fest, um Verbrühungen zu vermeiden.
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Teile oder der Behälter entnommen werden.

4.1.2 Brandgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material auf.
- ▶ Halten Sie das Gerät fern von jeglichen Wärmequellen (Gas, Strom, Brenner, beheizter Ofen).

4.1.3 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ▶ Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

⚠ GEFAHR

- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und/oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- ▶ Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen. Bei Berührung Spannung führender Anschlüsse besteht Stromschlaggefahr.
- ▶ Ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, ebenso vor der Reinigung.

5 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

5.1 Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

5.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Sous Vide SV500
- 1 Edelstahlrack (für die Beutel)
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

5.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

5.4 Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

6 Aufstellung

6.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage aufgestellt werden. Die Tragkraft der Unterlage muss auf das Gewicht des Gerätes inklusive Wasserfüllung und des erwartungsgemäß schwersten Garguts ausgelegt sein.
- Bewegen Sie den SV500 nicht, während er in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Die Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten darf nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

6.2 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über oder unter dem Gerät oder über heiße und/oder scharfkantige Flächen verlegt wird.

- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

6.3 Verlängerungskabel

Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird:

- ▶ Die elektrische Nennleistung des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß wie die elektrische Leistung des Gerätes sein.
- ▶ Die Kabel sollten so angeordnet sein, dass sie nicht über eine Arbeitsplatte oder über einen Tisch drapiert werden. Verhindern Sie, dass Kinder am Kabel ziehen können oder darüber gestolpert wird.

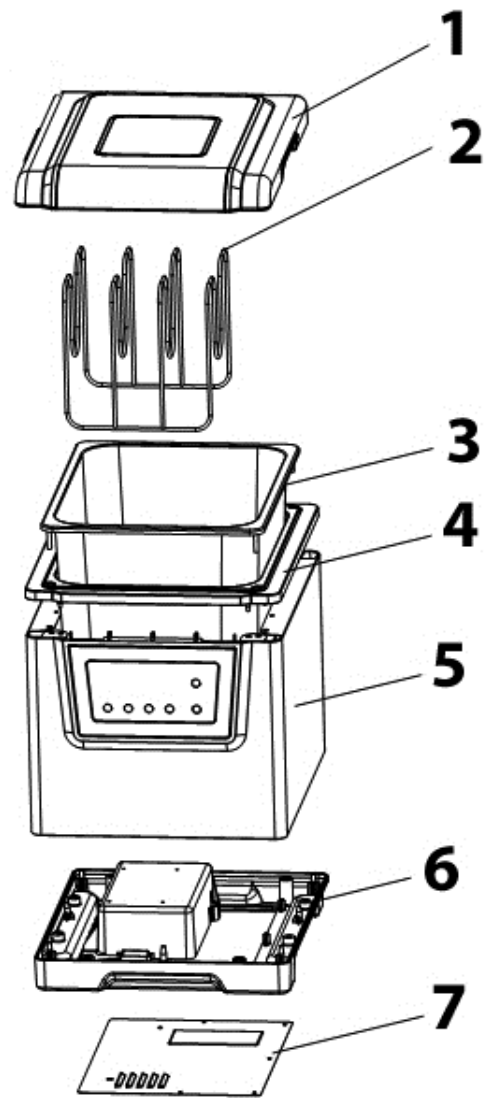
7 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

7.1 Gesamtübersicht

- 1 Deckel:** Während des Kochvorgangs den Deckel immer geschlossen halten, um die Behältertemperatur konstant zu halten und den Wasserdampf zu verringern. Nach dem Kochvorgang können Sie den Deckel drehen und ihn als Auffangschale für die Beutel benutzen.
- 2 Beutelhalter (Edelstahlrack):** Verwenden Sie diesen Beutelhalter, um mehr als einen Beutel mit Nahrungsmitteln gleichmäßig vertikal oder horizontal zu positionieren und dabei eine gute und gleichmäßige Wasserverteilung zwischen allen Beuteln zu erreichen. Stellen Sie sicher, dass die Beutel während des Kochvorgangs im Behälter mit Wasser bedeckt sind.
- 3 Behälter:** Ca. 6 Liter Fassungsvermögen für Lebensmittel und Wasser (Wasser immer bis über die Mindestmarkierung einfüllen).
- 4 Ummantelung des Behälters**
- 5 Edelstahl-Gehäuse**
- 6 Boden mit**
- 7 Bodenabdeckung**
- 8 Wasserablauf:** Das Wasser wird aus dem Behälter geleitet und am Heizelement vorbeigeführt.
- 9 Mindestfüllstand (MIN):** Füllen Sie mindestens bis zu dieser Markierung Wasser ein. Der Wasserzulauf sollte komplett bedeckt sein.
- 10 Wasserzulauf:** Das erhitzte Wasser wird durch den Zulauf, der ein Dreifach-Filter-System enthält, dem Behälter wieder zugeführt.

Diese Zirkulations-Technik gewährleistet eine gleichmäßige Erwärmung des Wassers und damit eine perfekte Gar-Temperatur.



7.2 Bedienelemente



1 Taste On/Off: Zum Einschalten die Taste ON/OFF 1 Sekunde lang drücken. Die LED-Anzeige leuchtet auf.

2 Anzeige für die ausgewählte Temperatureinheit Celsius C° oder Fahrenheit F°

3 Taste Start/Stopp: Startet oder stoppt den Kochvorgang.

4 Kochzeit-Einstellung: Zeiteinstellung zwischen 00:00-99:00 Stunden.

5 / 6 (+/-): Für die Einstellung des Timers, der Temperatur sowie des Endes der Zeiteinstellung.

7 Temperaturregler: Temperaturregler zwischen 25 – 85° C. Umstellung zwischen C°/ F°

7.3 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

8 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

8.1 Inbetriebnahme

1. Stellen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass sich Wasser im Behälter befindet. Das Wasser muss über den Mindestfüllstand gefüllt sein. Diese Markierung befindet sich an der Seitenwand des Behälters. Das Gerät startet nicht, wenn der Wasserstand unter der Linie "MIN" liegt und zeigt in diesem Fall das Fehlersignal E001 an.
2. Den Stecker in die Steckdose stecken.
3. Die Taste  1 Sekunde lang drücken, um das Gerät einzuschalten. Sie hören einen "Klick"-Ton. Die Anzeige zeigt die derzeitige Temperatur des Wassers im Container an.

8.2 SousVide Garen

Garen Sie schonend im Vakuumbbeutel. Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft.

Einstellen der Kochtemperatur:

Drücken Sie die Taste  einmal. Die Anzeige zeigt die zuletzt gewählte Temperatur an und blinkt auf. Dies bedeutet, dass der Wert nun geändert werden kann.

Mit + / - kann die Kochtemperatur auf den gewünschten Wert eingestellt werden. Wenn Sie die Taste ununterbrochen drücken, können Sie die Werte schneller ändern. Die Temperatúrauswahl ist wie folgt möglich: 25-85°C (77°-185°F) in 0,1°C-Schritten.

Sie können durch längeres Drücken der Taste  zwischen C° und F° umstellen.

Einstellen der Kochzeit:

Um die Kochzeit einzustellen, drücken Sie die Taste '⌚' (Taste 4). Die LED-Anzeige zeigt die Zeit an und blinkt auf. Drücken Sie + / - , um die Zeit zu erhöhen/verringern. Die Zeitauswahl ist wie folgt von 00:00-99:00 Stunden möglich.

Mit + / - kann die Kochzeit auf den gewünschten Wert eingestellt werden. Wenn Sie die Tasten länger drücken, können Sie die Werte schneller ändern.

Wenn die gewünschte Zeit erreicht ist, zeigt die Anzeige nach 5 Sekunden automatisch die Behältertemperatur an.

Kochvorgang starten:

Stellen Sie jetzt die Kochzeit und Temperatur ein und drücken Sie die Taste "  " (Taste 3), um mit dem Erhitzen des Wassers zu beginnen. Wenn das Wasser die eingestellte

Temperatur erreicht hat, ertönen Alarmtöne und die Taste  blinkt. Geben Sie Ihre vorbereiteten Vakuumbbeutel in den Beutelhalter und stellen Sie diesen in den Behälter. Stellen Sie sicher, dass die Nahrungsmittel vollständig mit Wasser bedeckt sind.

Starten Sie mit  den eigentlichen Garvorgang. Ab diesem Zeitpunkt zählt die eingestellte Kochzeit.

Wenn die Kochzeit beendet ist, ertönen wiederum Alarmtöne. Die Speisen können nun entnommen werden.

⚠️ WARNUNG

► Verbrühungsgefahr! Entnehmen Sie die Speisen vorsichtig.

Um die verbleibende Zeit während des Kochvorgangs jederzeit überprüfen zu können, drücken Sie die Taste '⌚' (Taste 4).

Sie können die Kochtemperatur oder Kochzeit während des Kochvorgangs ändern. Dazu gehen Sie erneut wie unter „Einstellen der Kochzeit“ beschrieben vor.

Sie können jedoch auch ohne eingestellte Kochzeit das Gerät nutzen. Drücken Sie die Taste  (Taste 4), um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Das Gerät arbeitet fortlaufend ohne Zeitbegrenzung, wenn die Kochzeit auf 00:00 eingestellt ist.

Um den Kochvorgang zu stoppen oder zu unterbrechen, drücken Sie die Taste  (Taste 3). Um die Stromzufuhr zu unterbrechen und das Gerät auszuschalten, drücken Sie die  (Taste 1) für eine Sekunde.

Um die Eingaben zu überprüfen, drücken Sie die entsprechende Taste ein wenig mehr als eine halbe Sekunde.

HINWEIS

E001

- Sollte das Gerät nach dem Einschalten in der LED-Anzeige E001 anzeigen, obwohl das eingefüllte Wasser über dem Mindestfüllstand liegt, fügen Sie dem Wasser bitte etwas Salz zu und rühren Sie gut um.

9 Aufbewahrung des SV500

Bewahren Sie Ihr Gerät an einem ebenen und sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern, auf.

HINWEIS

- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

10 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.

10.1 Sicherheitshinweise

⚠GEFAHR

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Rückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.

⚠GEFAHR

- ▶ Wenn Feuchtigkeit in das Innere des Gerätes eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- ▶ Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab, bevor Sie es wieder benutzen.

10.2 Wartung und Reinigung:

Gießen Sie das Wasser nach jedem Gebrauch vollständig aus.

Halten Sie den Filter am Wasserzulauf im Behälter immer sauber. Verwenden Sie vor und nach dem Gebrauch zur Reinigung eine Bürste.

Fügen Sie ausschließlich sauberes Wasser und keine Gegenstände in den Behälter.

Wenn ein Kochbeutel aufplatzen sollte oder ein Gegenstand in den Wasserbehälter gerät, sollten Sie den Behälter reinigen. Schütten Sie alles aus dem Behälter oben aus dem Behälter aus. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen weichen Schwamm sowie mildes Seifenwasser, um den Behälter von allen Objekten zu säubern.

Tauchen Sie während der Reinigung das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder ätzende Chemikalien, wenn Sie das Gerät säubern. Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.

Entkalkung

Von Zeit zu Zeit (einmal pro Monat) oder wenn ein Beutel geplatzt ist, sollten Sie einen Reinigungslauf Ihrer Maschine vornehmen. Fügen Sie ein Entkalkungsmittel (1 Päckchen z.B. für die Entkalkung von Kaffeevollautomaten) auf Zitronensäurebasis gemischt mit mindestens 2 Liter Wasser hinzu. Temperatur auf 40 °C(104 °F) stellen und das Gerät 20 Minuten lang im normalen Kochzyklus laufen lassen. Anschließend das Wasser vollständig auslaufen lassen. Vorgang erneut mit 3 Litern Wasser ohne Entkalkungsmittel durchführen. Falls notwendig, Zyklus wiederholen, um das Gerät gründlich zu reinigen.

Reinigung des Deckels: Sie können den Deckel zur leichteren Reinigung abnehmen. Wischen Sie den Deckel mit einem angefeuchteten Tuch und einem milden Spülmittel ab und trocknen Sie anschließend den Deckel gründlich ab.

11 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

11.1 Sicherheitshinweise

⚠GEFAHR

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

11.2 Fehlerbehebung

Das Gerät funktioniert nicht:

1. Kabel überprüfen, ob es fest in der Steckdose angeschlossen ist
2. Kabel auf Schäden prüfen.
3. Überprüfen Sie, ob die Steckdose mit einem anderen Gerät funktioniert.
4. Überprüfen Sie, ob die Taste  (Taste 1) aufleuchtet. Wenn ja, stellen Sie fest, ob Sie diese Taste  (Taste 1) länger als 1 Sekunde gedrückt haben.

11.3 Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Die Digitalanzeige leuchtet auf, aber das Gerät startet nicht mit dem Kochprogramm und zeigt einen Fehlercode an:

Fehlercode	Mögliche Ursachen	Lösung
E001	1. Behälter ist leer	Füllen Sie sauberes Wasser bis oberhalb des "MIN"-Pegels ein.
	2. Zu wenig Wasser	Füllen Sie sauberes Wasser bis oberhalb des "MIN"-Pegels ein.
	3. Gerät nicht richtig auf dem Tisch positioniert	Gerät auf eine flache Oberfläche stellen
	4. Das System kann nicht feststellen, ob sich Wasser im Behälter befindet.	Streuen Sie etwas Salz ins Wasser und vermischen Sie dieses gut.
	5. Fehler in der Elektronik	Bitte Kundendienst kontaktieren
E002	1. Partikel beim Ausfiltern	Filterung bitte gut säubern.
	2. Beutel blockiert Wassereinlauf	Bitte Beutel erneut positionieren. Verwenden Sie für die Beutel immer den vorgesehenen Beutelhalter.
	3. Beutel blockiert den Wasserablauf.	Bitte Beutel erneut positionieren. Verwenden Sie für die Beutel immer den vorgesehenen Beutelhalter.

	4. Beutel zerplatzt und Lebensmittel blockieren den Wasserzulauf.	Starten Sie den Reinigungsvorgang gem. Kapitel Wartung und Reinigung
	5. Schmutz sammelt sich Innen im Zirkulationssystem des Geräts an.	Starten Sie den Reinigungsvorgang gem. Kapitel Wartung und Reinigung
	6. Elektronischer Fehler	Kundendienst kontaktieren
E009	1. Elektronischer Defekt	Kundendienst kontaktieren
C	Das Gerät arbeitet kontinuierlich bereits mehr als 200 Stunden.	Starten Sie den Reinigungsvorgang gem. Kapitel Wartung und Reinigung

HINWEIS

- Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

12 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.



Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden.

Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

13 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den

weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

14 Technische Daten

Gerät	SousVide Center
Name	SV500
Artikel-Nr.	1307
Anschlussdaten	220 V - 240 V; 50 Hz
Leistungsaufnahme	1200 W
Kapazität	185 x 170 x 24,5 mm, 6 L
Außenabmessungen (B/H/T)	240 x 270 x 300 mm
Gewicht	3,43 kg

Instruction Manual

SousVide Center SV500



Item No. 1307



15 Instruction Manual

15.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your SV500 will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

15.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the SV500 system (referred to hereafter as the device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device. The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
 - Operation
 - Troubleshooting and/or
 - Cleaning
- Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

15.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

GEFAHR

DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

WARNUNG

WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

VORSICHT

ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS

PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

15.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Technical alterations, modifications of the device
- Improper repairs
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

15.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

15.6 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.

The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

15.7 Intended use

This device is intended solely for indoor domestic use for sous vide cooking.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠️WARNING

Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

15.8 General Safety information

HINWEIS Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician to avoid any hazard.
- ▶ This appliance can be used by children aged 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.
- ▶ Children shall not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised
- ▶ Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ When disconnect, please unplug by grasp the plug and not the cord, to avoid any injury.
- ▶ Do not immerse in water or any other liquids.

15.9 Sources of danger

15.9.1 Danger of burns

⚠WARNING Warning: Do not touch hot surfaces.

- ▶ The lid may be hot during cooking. Hot water may accumulate on the inside during cooking. Hold lid on both sides when removing in order to avoid scalding.
- ▶ Let the device cool down before removing parts or the bin.

15.9.2 Danger of fire

⚠WARNING Warning

There is a danger of fire due to the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- ▶ Do not set up the device near flammable material.

⚠️ WARNUNG**Warning**

- ▶ Keep this appliance away from sources of heat (gas, electric, burner, heated oven).

15.9.3 Dangers due to electrical power**⚠️ GEFAHR****Mortal danger due to electrical power!**

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician to avoid any hazard.
- ▶ Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Before plugging the appliance in or when you operate it, make sure your hands are dry.
- ▶ Remove the plug from the wall socket when the unit is not in use, and also before cleaning.

16 Getting Started

This chapter will guide you through safely unpacking and setting up your new unit.

16.1 Packaging safety information**⚠️ GEFAHR****DANGER**

Packaging materials are not toys and should be disposed of properly.

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials due to risk of suffocation.

16.2 What's included

The SV500 includes the following components:

- SV500
- 1 stainless steel rack (for the bag)
- Instruction manual

HINWEIS**PLEASE NOTE**

- ▶ Examine the shipment to ensure the unit and manual are included and inspect the unit for any visible damage.
- ▶ Immediately notify the carrier and/or the supplier about an incomplete shipment or any damage as a result of inadequate packaging or mishandling.

16.3 Unpacking

Carefully remove the packaging material and unit from the carton.

16.4 Disposal of the packaging



Caso believes in the importance of recycling and has selected packaging materials that not only protect your unit from damage during transit, but can be recycled to minimize any ecological impact. Recycling the packaging materials preserves raw materials and reduces waste. Take any packaging materials that are no longer required to a recycling collection point for proper disposal.

HINWEIS

PLEASE NOTE

- If possible, keep the original packaging for the duration of the guarantee period in the event a return is necessary.

17 Setup

17.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfill the following prerequisites:

- The device must be set up on a firm, flat, level and heat-resistant surface. The carrying capacity of the support must be appropriate to withstand the weight of the device including water filling and the heaviest expected food loading.
- Do not set up the unit in a hot or damp environment or near flammable material.
- Do not move the SV500 when it is in operation.
- The electrical outlet must be easily accessible so that the plug can be quickly disconnected in the case of an emergency.
- The setup of this unit in non-stationary locations (e.g., boats, airplanes, motor homes) must be carried out by a qualified electrician, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of the unit.

17.2 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before plugging in the unit, compare the voltage and frequency data on the vacuum sealer's rating plate (found on the bottom of the unit) with that of your electrical network. This data must be compatible. If in doubt consult a qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The use of a multi-plug outlet adapter is not recommended due to fire danger.
- Inspect the power cord for damage and ensure it doesn't run under the unit or over hot or sharp surfaces.

- The electrical safety of the unit is only guaranteed if it is connected to a properly installed protective conductor system. Use of the unit without a protective conductor is prohibited. If in doubt, consult a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages due to a missing or damaged protective conductor.

17.2.1 Extension cords

If an extension cord is used:

- The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the unit.
- The cord should be arranged so that it does not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

18 Complete Overview

This chapter provides you with an overview of your device and explains some of its key features.

18.1 Appliance diagram

1. Lid: During the cooking process the lid must always be kept closed in order to keep the bin temperature constant, and to reduce water vapour formation. After cooking, you can invert the lid and use it as a tray for the bags.

2. Bag holder (stainless steel rack): Use this bag holder for uniform vertical or horizontal positioning of a plurality of bags with food while ensuring good and uniform distribution of water between all bags. Make sure that the bags are covered in water during the cooking in the bin.

3. Bin: Approx. 6 litres capacity for food and water (always fill in water up to above the minimum mark).

4. Bin cover

5. Stainless steel housing

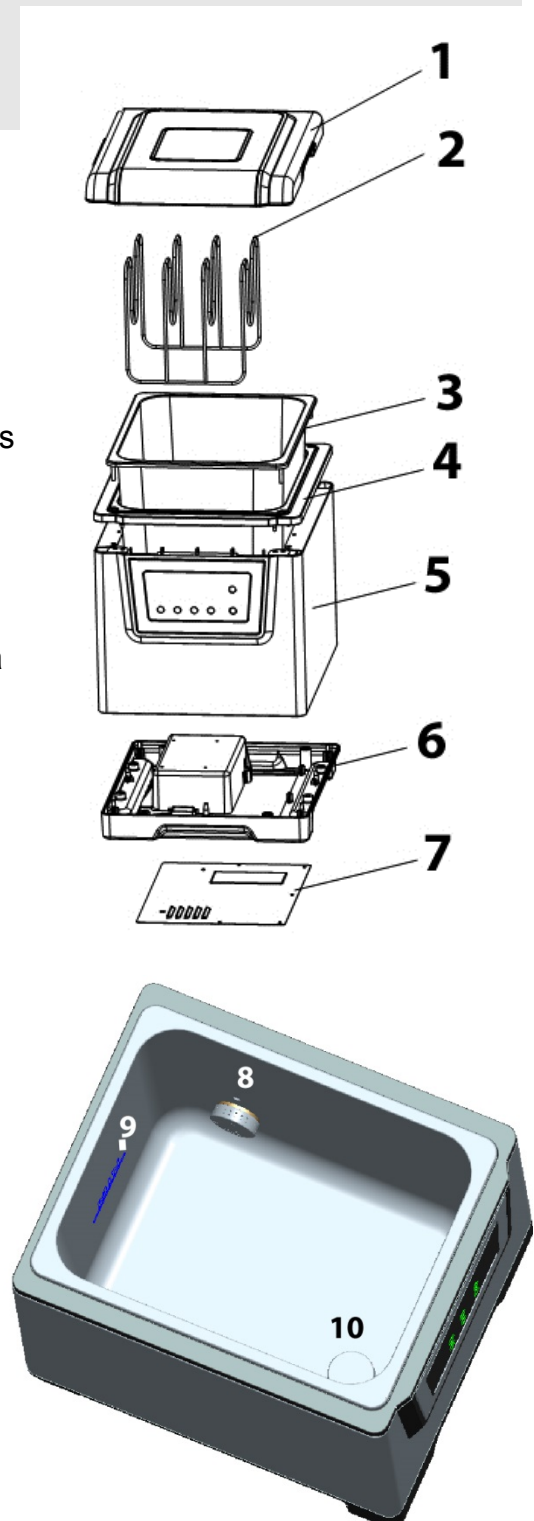
6. Bottom with

7. Bottom cover

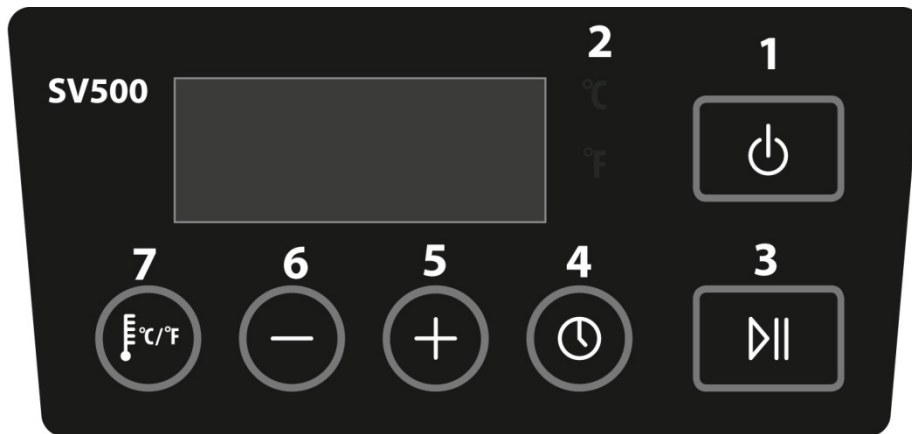
8. Water outlet: The water is drained from the bin and flows past the heating element.

9. Minimum filling level ("MIN"): Fill in water at least up to this marking. The water inlet should be completely covered.

10. Water inlet: The heated water is fed back into the bin through the inlet which includes a triple filter system. This circulation system ensures uniform heating of the water and a perfect cooking temperature.



18.2 Control Panel



1 ON / OFF key: To switch on, press ON / OFF button for 1 second; LED indicator is lit.

2 Indicator of chosen temperatur unit Celsius C° or Fahrenheit F°

3 Start / Stop key: Starts / stops the cooking process.

4 Cooking time controller: Timing from 00:00 to 99:00 hours.

5 / 6 (+/-): For timer or temperature or the end of the time selection.

7 Temperature controller: Temperature selection 25–85 C. Switch between C° and F°.

18.3 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the bottom of the unit.

19 Operation

This chapter provides instructions on the proper operation of your vacuum sealer:

19.1 Commissioning

1. Before using the product, make sure the bin contains water. The water must be filled to above the minimum level. This marker is located on the side wall of the bin. The device will not start if the water level is below the “MIN” line and display the error signal E001 instead.
2. Insert the power plug into the wall socket.
3. Press key “” for 1 second to power up the device. You will hear a click. The display will indicate the current temperature of the water in the bin.

19.2 SousVide cooking

Cook gently in a vacuum bag. The food is cooked at low temperature in its own juice, making it particularly tender and tasty.

Setting the cooking temperature:

Press key  once. The display shows the latest selected temperature and flashes. This means that the value can now be changed. Use the keys (+/-) to set the cooking temperature to the desired value. By keeping the arrow key pressed, you can change the numbers more quickly. Temperature selection is possible as follows: 25-85°C (77°-185°F) in increments of 0.1°C.

You can switch between C° and F° by longer pressing of button .

Setting the cooking time:

To set the cooking time, press key “⌚” (key 4). The LED display will indicate the time and flash. Press the key (+/-) to increase / reduce the time. Time can be selected as follows: 00:00–99:00 hours. Use the keys (+/-) to set the cooking time to the desired value. By keeping the key pressed, you can change the numbers more quickly.

When the desired time is reached, after 5 seconds the display will automatically display the bin temperature.

Starting the cooking:

Select the cooking time and temperature and press key “▶▶” (Key 3) to start the heating of the water. When the water reaches the selected temperature, alarms will sound, and the key  flashes. Please place the vacuum-packed foods into the bag holder and place it into the bin. Make sure that the food is completely covered with water. Press  to start the cooking process. The selected cooking time will be counted beginning at this time point. When the cooking time is completed, the alarm will sound again. The food can then be withdrawn.

⚠ WARNING

Warning

► Risk of scalding! Carefully remove the food.

To check the remaining time during the cooking process, press key “⌚” (Key 4) at any time. You can change both cooking temperature and time during cooking. Proceed again as described under “Setting the cooking time”.

However, you can use the device also without setting the cooking time. Press key “⌚” (Key 4) to activate the device. The unit will operate continuously without time limit if the cooking time is set to 00:00. To stop or interrupt the cooking, press key “▶▶” (Key 3).

To interrupt the power supply and switch off the device, press “⏻” (Key 1) for one second. To check the input made via the individual keys, press the respective key for a little more than half a second.

HINWEIS

Note: E001

► If the device should indicate “E001” in the LED display after switching on even though the water filled in is above the minimum level, please add some salt to the water and stir well.

20Storage

Store the unit in its upright position, out of the reach of children.

HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ Always unplug the appliance from its outlet immediately after using and before cleaning.

21Cleaning and Maintenance

This chapter provides important information on properly cleaning and maintaining your SV500.

21.1 Safety information

⚠GEFAHR

Danger

Please observe the following safety notices, before cleaning the unit to avoid damage to the unit or personal injury:

- ▶ To ensure optimum performance, the unit must be cleaned regularly. Failure to clean the unit regularly can lead to potential malfunctions, as well as safety and health risks.
- ▶ Turn off and unplug the unit prior to cleaning.
- ▶ Clean the unit after every use as soon as it has cooled. Leaving the unit uncleaned for long periods can make it very difficult to remove leftover food and grime and may even damage the unit.
- ▶ If moisture penetrates the unit's housing, it can damage the electronic components. Please ensure that no moisture enters the device.
- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaning agents.
- ▶ Do not attempt to scrape off stubborn grime with hard or abrasive tools.
- ▶ Dry all parts thoroughly before using after cleaning.
- ▶ Do not immerse the unit in water or other liquid.

21.2 Maintenance and cleaning:

Completely pour out the water after each use.

Keep the filter on the water inlet in the bin clean. Use a brush to clean before and after use.

Fill the bin with clean water only, not with any other items.

If a cooking bag should burst or an object get into the water bin, you should clean the bin. In this case, pour everything out of the bin from above. Use a soft cloth or sponge and mild soap to clean the bin of all objects.

Never immerse the unit into water or other liquids while cleaning.

Do not use abrasives or aggressive (caustic) chemicals when cleaning the unit.

Never place the appliance in a dishwasher.

Descaling

From time to time (once a month) or if a bag has burst, you should perform a cleaning run of your machine. Add a softening agent (1 packet, for example for the descaling of coffee machines) based on citric acid and mix it with at least 2 litre of water. Set the temperature to 40 C (104°F) and run the unit for 20 minutes in the normal cooking cycle. Then drain the water completely. Repeat the procedure with 3 liters of water without descaling agent. If necessary, repeat the cycle to clean the device thoroughly.

Cleaning of the lid: You can take off the lid for easier cleaning. Wipe the lid with a damp cloth and a bit of a mild detergent and dry it thoroughly after this.

22 Troubleshooting

The following table may help you narrow down and address minor malfunctions:

22.1 Safety notices



Danger

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer may carry out any repairs on electrical equipment.
- ▶ Improperly performed repairs may result in personal injury or damage to the device.

22.2 Troubleshooting

The device does not work:

1. Check that the cable is properly plugged into the wall socket
2. Check cable for damage.
3. Verify that the wall socket works with another device.
4. Verify that key  is lit. If so, determine whether key  has been pressed for more than 1 second.

22.3 Troubleshooting table

The digital display is lit, but the device does not start the cooking program and displays an error code instead:

Error Code	Possible Causes	Solution
E001	1. Bin is empty	Fill clean water up to above the “MIN” level.
	2. Water too low	Fill clean water up to above the “MIN” level.
	3. Device is not positioned correctly on the table	Place the device on a flat surface
	4. The system cannot determine if there is water in the bin	Sprinkle a little salt into the water and mix this well.

	Error in electronics	Please contact customer service
E002	1. Particles in filter	Please clean the filter thoroughly.
	2. Bag blocks water inlet	Please re-position bag. Always use the designated bag holder for the bag.
	3. Bag blocks water outlet.	Please re-position bag. Always use the designated bag holder for the bag.
	4. Bag burst, food blocks the water inlet.	Start the cleaning process according to chapter Maintenance and Cleaning
	5. Dirt accumulates inside the circulation system of the device.	Start the cleaning process according to chapter Maintenance and Cleaning
	6. Electronics error	Contact customer service
E009	1. Electronics defect	Contact customer service
C	The device is working continuously for more as 200 hours.	Start the cleaning process as seen in chapter cleaning and maintenance.

HINWEIS

PLEASE NOTE

- In the event of technical troubles, faulty devices or missing parts, please contact Customer Service.

23 Disposal of the Old Device

To protect the environment, it's important to dispose of old electronic devices properly. Do not place your old unit in the non-recyclable waste under any circumstances.



HINWEIS

PLEASE NOTE

- Please take your old unit to the nearest recycling center for safe disposal.
- Until it can be disposed of properly, store your old unit away from children.

24 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not

responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

25 Technical Data

Device	SousVide Center
Name	SV500
Item No.:	1307
Mains data	220 V - 240 V; 50 Hz
Power consumption	1200 W
Capacity	185 x 170 x 24,5 mm, 6 L
External measurements (W x H x D):	240 x 270 x 300 mm
Net weight	3,43 kg

Mode d'emploi original

SousVide Center SV500



N°. d'art. 1307

26 Mode d'emploi

26.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre SV500 e vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

26.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au SV500 (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil. Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service, • son utilisation,
- sa réparation et/ou son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

26.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :



GEFAHR

Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.



WARNING

Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.



VORSICHT

Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

26.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours. Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- l'utilisation de pièces non autorisées
- des modifications techniques, modifications de l'appareil

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie. Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

26.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

26.6 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

27 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour faire cuire des produits (sous vide) à la maison dans des pièces fermées. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠️ WARNUNG**Attention****Danger en cas d'utilisation non conforme !**

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

28 Consignes de sécurités générales**HINWEIS****Remarque****Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :**

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ Pour éviter tout danger en cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de huit ans et par les personnes atteintes d'un handicap mental, sensoriel ou physique si elles ont au préalable été instruites de sa manipulation en sécurité et comprennent ses éventuels dangers.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants saufs s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- ▶ Gardez l'appareil et le câble d'alimentation électrique hors de portée des enfants moins de 8 ans.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des recharges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ▶ Pour débrancher l'appareil, assurez-vous de tirer sur la prise et non sur le câble, afin d'éviter tout risque de blessure.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans quelque autre liquide que ce soit.

29 Sources de danger

29.1 Danger de brulures



WARNUNG

Attention

Ne pas toucher les surfaces chaudes.

- ▶ Le couvercle peut chauffer pendant la cuisson. L'eau peut se déposer sur l'intérieur pendant la cuisson. Pour enlever le couvercle, tenez-le bien par les deux côtés pour éviter les brûlures.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir avant de sortir des pièces ou des récipients.

29.2 Danger d'incendie



WARNUNG

Attention

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil cela peut provoquer un incendie par inflammation du contenu.

Pour éviter tout risque d'incendie veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Ne disposez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- ▶ N'approchez pas l'appareil de sources de chaleur (chauffage à gaz ou électrique, brûleur, four chaud, etc.).

29.3 Dangers du courant électrique



GEFAHR

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension ! Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Pour éviter tout danger en cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il a fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.
- ▶ Avant de brancher l'appareil sur le secteur ou de le mettre sous tension, assurez-vous que vos mains sont parfaitement sèches.
- ▶ Débranchez la prise de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.

30 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

30.1 Consignes de sécurité

⚠GEFAHR

Danger

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

30.2 Inventaire et contrôle de transport

L'appareil SV500 de façon standard avec les composants suivants :

- SV500
- 1 rack en inox (pour les sachets)
- Mode d'emploi

HINWEIS

Remarque

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

30.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

30.4 Elimination des emballages



L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport.

Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables. Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS

Remarque

- ▶ Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

31 Mise en place

31.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être posé sur une base stable, horizontale et résistante à la chaleur. La capacité de charge de la base doit être adaptée au poids de l'appareil rempli d'eau et du produit le plus lourd qu'on ait à faire cuire.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

32 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

32.1 Les cordons de rallonge

Si une rallonge est utilisée:

- Les caractéristiques électriques de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'unité.
- Le cordon doit être placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table où il peut être tiré par des enfants ou faire trébucher.

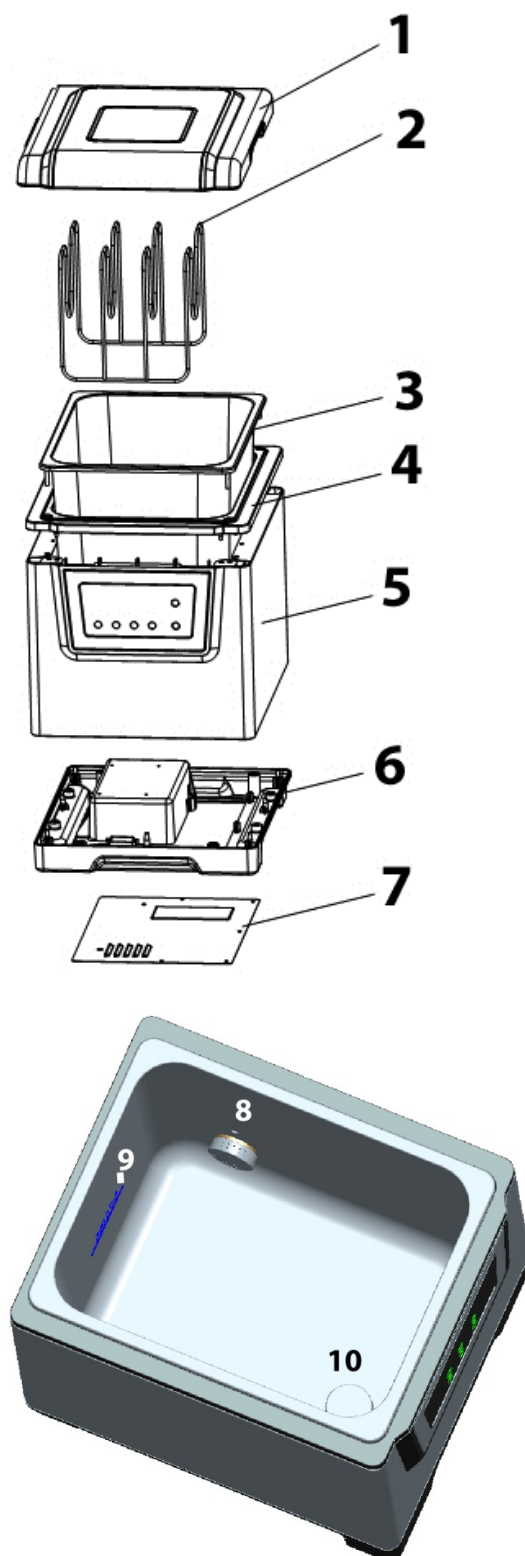
33 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

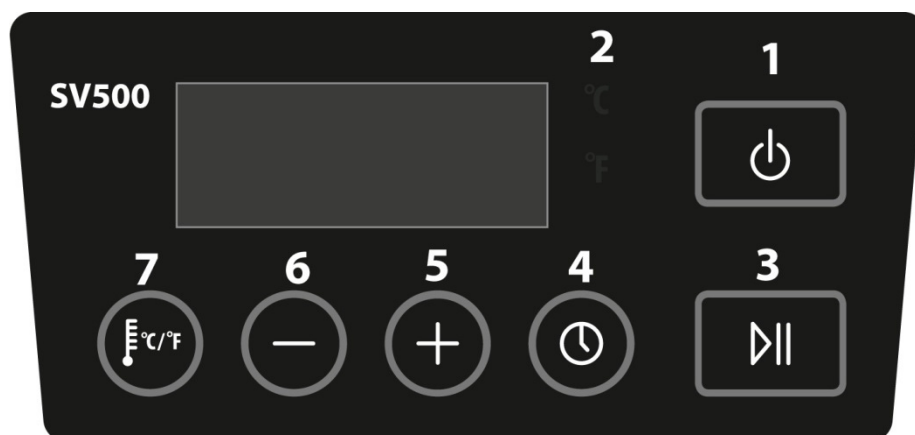
33.1 Vue d'ensemble

- 1. Couvercle** : Garder toujours le couvercle fermé pendant la cuisson afin de maintenir une température constante du réservoir et de minimiser la vapeur d'eau. Après la cuisson, vous pouvez dévisser le couvercle et l'utiliser comme réceptacle pour les sachets.
- 2. Porte-sachets (rack en inox)** : Utilisez ce porte-sachets pour positionner verticalement ou horizontalement plus d'un sachet rempli d'aliments tout en assurant une répartition homogène de l'eau entre tous les sachets. Assurez-vous que les sachets sont recouverts d'eau pendant la cuisson.
- 3. Réservoir** : Contenance d'environ 6 litres pour aliments et eau (toujours mettre de l'eau jusqu'à la marque minimale).
- 4. Revêtement du réservoir**
- 5. Boîtier en acier inoxydable**
- 6. Sol avec**
- 7. Revêtement de sol**
- 8. Evacuation d'eau** : L'eau est évacuée du réservoir et passe devant l'élément chauffant.
- 9. Niveau minimal de remplissage (MIN)** : Mettez de l'eau au moins jusqu'à cette marque. L'alimentation en eau doit être complètement couverte.
- 10. Alimentation en eau** : L'eau chauffée est renvoyée au réservoir par l'alimentation en eau équipée d'un triple système de filtration.

Cette technique de circulation garantit un réchauffement homogène de l'eau et donc une température de cuisson parfaite.



33.2 Panneau de commande



1 Touche marche/arrêt: Pour actionner la touche MARCHE/ARRET, appuyer 1 dessus. La LED s'allume.

2. Affichage de l'unité de température sélectionnée en degrés Celsius C° ou en degrés Fahrenheit F°

3 Touche démarrage/stop : La cuisson démarre/stoppe.

4 Réglage de temps de cuisson : Réglage de l'heure de 00:00 à 99:00.

5 / 6 (+/-): Pour minuteur ou température ou fin du paramétrage de la durée.

7 Réglage de température : Réglage de la température entre 25 et 85° C. Changer entre C° / F°.

33.3 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

34Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations, veuillez observer les indications.

34.1 Mise en marche

1. Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que le réservoir contient de l'eau. L'eau doit arriver au-dessus du niveau minimal. Cette marque se trouve sur la paroi latérale du réservoir. L'appareil ne démarre pas si le niveau d'eau se trouve en-dessous de la ligne "MIN" et affiche le signal d'erreur E001.
2. Brancher la prise d'alimentation.
3. Appuyer sur la touche pendant  1 seconde pour mettre l'appareil en marche. Vous entendez alors un "clic". L'indicateur affiche la température momentanée de l'eau dans le réservoir.

34.2 Cuisson sous vide

Faites cuire sous vide en sachet en préservant les aliments. Les aliments cuisent dans leur propre jus et sont particulièrement tendres et goûteux.

Réglage de la température de cuisson

Appuyez une fois sur la touche . L'affichage indique la température sélectionnée en dernier et clignote. Ceci veut dire qu'il faut maintenant changer la valeur.

Les touches à (+/-) permettent de régler la température de cuisson à la valeur souhaitée. En appuyant en continu sur la touche, vous pouvez modifier plus vite les chiffres. La sélection de température peut se faire comme suit : 25-85°C (77°-185°F) par graduations

de 0,1° C. Vous pouvez changer C°/ F en appuyant sur le bouton .

Réglage du temps de cuisson

Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur la touche '⌚' (touche 4). L'indicateur à LED affiche le temps et se met à clignoter. Appuyez sur la touche (+/-) pour augmenter ou réduire la durée. La sélection de la durée peut se faire comme suit : Heures 00:00 à 99:00.

Les touches à (+/-) permettent de régler la durée de cuisson à la valeur souhaitée. En appuyant en continu sur la touche fléchée, vous pouvez modifier plus vite les chiffres.

Une fois que la durée souhaitée est écoulée, l'indicateur affiche automatiquement la température du réservoir au bout de 5 secondes.

Démarrage de la cuisson :

Réglez maintenant la durée de cuisson et la température " " (touche 3) pour commencer à faire chauffer l'eau. Un signal sonore retentit lorsque le réservoir commence à chauffer.

Une fois que l'eau a atteint la température souhaitée, des signaux sonores sont émis et la touche  clignote.

Mettez les aliments emballés sous vide dans le porte-sachets et dans le réservoir.

Assurez-vous que les aliments sont totalement recouverts d'eau.

Débutez la cuisson en appuyant sur la touche .

Le temps de cuisson paramétré est décompté à partir de ce moment.

Une fois que le temps de cuisson est écoulé, un nouveau signal sonore est émis. Les aliments peuvent alors être sortis.

⚠️ WARNING

Attention

► Risque de brûlures ! Retirez délicatement la nourriture

Pour vérifier à tout moment le temps de cuisson restant pendant la cuisson, appuyez sur la touche '⌚' (touche 2).

Vous pouvez modifier à tout moment la température ou la durée de la cuisson en cours de cuisson. Pour ce faire, procédez à nouveau comme indiqué sous "Réglage du temps de cuisson".

Vous pouvez à tout moment également utiliser l'appareil sans régler le temps de cuisson. Appuyez sur la touche  (touche 4) pour mettre l'appareil en marche. L'appareil fonctionne en continu sans limitation de temps si le temps de cuisson est réglé sur 00:00.

Pour stopper ou interrompre la cuisson, appuyez sur la touche  (touche 3).

Pour couper l'alimentation électrique et mettre l'appareil hors tension, appuyez sur la touche  (touche 1) pendant 1 seconde.

Pour vérifier les paramétrages des touches, appuyez sur la touche concernée pendant un peu moins d'une demi-seconde.

HINWEIS

Remarque : E001

- Si l'appareil affiche E001 sur l'indicateur à LED bien que l'eau incorporée dépasse le niveau minimal, ajoutez un peu de sel dans l'eau et mélangez bien.

34.3 Rangement de votre appareil:

Rangez l'appareil à plat dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.

HINWEIS

Remarque

- Débranchez toujours l'appareil du secteur immédiatement après son utilisation.

35 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

35.1 Consignes de sécurité

⚠GEFAHR

Danger

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- L'appareil d'emballage sans vide doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- Après son utilisation la bande de scellage est chaude. Attention, risques de brûlures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- Nettoyer l'appareil après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.

- ▶ La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ▶ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou la lave-vaisselle.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.
- ▶ Séchez parfaitement l'appareil avant de le réutiliser.

35.2 Entretien et nettoyage :

Videz l'eau entièrement après chaque usage.

Gardez toujours propre le filtre placé sur l'alimentation en eau. Utilisez une brosse pour le nettoyage précédant et suivant l'utilisation de l'appareil.

Ne mettez dans le réservoir que de l'eau pure et pas d'autres objets.

Si un sachet de cuisson éclate ou si un objet tombe dans le réservoir à eau, il faut nettoyer le réservoir. Dans ce cas, renversez l'appareil pour le vider. Utilisez un chiffon doux ou une éponge souple et de l'eau douce savonneuse pour éliminer les corps étrangers du réservoir. En le nettoyant, ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.

N'utilisez pas de produits abrasifs ou de produits chimiques décapants pour nettoyer l'appareil. Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle.

Décalcification

De temps en temps (une fois par mois) ou si un sachet a éclaté, faire un cycle de nettoyage de votre appareil. Pour ce faire, ajoutez un produit détartrant ((1 paquet par exemple pour détartrer les machines à café entièrement automatiques) à base d'acide citrique mélangé à au moins 2 litres d'eau. Réglez la température sur 40° C (104° F) et faites fonctionner l'appareil pendant 20 minutes en cycle de cuisson normal. Evacuez ensuite entièrement l'eau. Répéter l'opération avec 3 litres d'eau sans détartrant

Si nécessaire, répétez le cycle pour nettoyer l'appareil à fond.

Nettoyage du couvercle ; Pour nettoyer légèrement, veuillez retirer le couvercle.

Essuyez le couvercle avec un torchon humide et un produit de rinçage doux et séchez ensuite soigneusement le couvercle.

36 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

36.1 Consignes de sécurité



Danger

- Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

36.2 Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas :

1. Vérifiez que le câble est bien branché dans la prise.
2. Vérifiez le bon état du câble.
3. Vérifiez si la prise fonctionne avec un autre appareil.
4. Vérifiez si la touche  s'allume. Si oui, assurez-vous que vous avez appuyé sur cette touche  pendant plus d'une seconde.

36.3 Origine et remède des incidents

L'indicateur numérique s'allume mais l'appareil ne commence pas le programme de cuisson et affiche un code d'erreur :

Code d'erreur	Causes possibles	Solution
E001	1. Réservoir vide	Ajoutez de l'eau claire jusqu'au-dessus du niveau "MIN".
	2. Pas assez d'eau	Ajoutez de l'eau claire jusqu'au-dessus du niveau "MIN".
	3. Appareil non positionné correctement sur la table	Mettre l'appareil sur une surface plane
	4. Le système ne peut pas détecter s'il y a de l'eau dans le réservoir.	Saupoudrez un peu de sel dans l'eau et mélangez-la bien.
	5. Anomalie du système électronique	Contactez le service après-vente
E002	1. Particules à la filtration	Bien nettoyer le filtre.
	2. Le sachet bloque l'arrivée d'eau	Repositionner le sachet. Utilisez toujours le porte-sachets prévu pour les sachets.
	3. Le sachet bloque l'évacuation d'eau.	Repositionner le sachet. Utilisez toujours le porte-sachets prévu pour les sachets.

	4. Un sachet a éclaté et des aliments bloquent l'arrivée d'eau.	Lancez le programme de nettoyage en suivant le chapitre entretien et nettoyage
	5. Des impuretés s'accumulent dans le système de circulation de l'appareil.	Lancez le programme de nettoyage en suivant le chapitre entretien et nettoyage
	6. Erreur électronique	Contactez le service après-vente
E009	1. Défaut électronique.	Contactez le service après-vente
C	L'appareil est en fonction continue depuis déjà plus de 200 heures.	Débutez la phase de nettoyage conformément au chapitre Entretien et nettoyage.



Danger

- Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

37 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.



Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.



Remarque

- Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

38 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi

que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

39 Caractéristiques techniques

Appareil	SousVide Center
Nom	SV500
N°. d'article	1307
Données de raccordement	220 V - 240 V; 50 Hz
Puissance consommée	1200 W
Capacité	185 x 170 x 24,5 mm, 6 L
Dimensions externes (l/h/p)	240 x 270 x 300 mm
Poids net	3,43 kg

Istruzioni d'uso originali

SousVide Center SV500



Articolo-N. 1307

40 Istruzione d'uso

40.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il suo SV500 le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato.

Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

40.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del SV500 (di seguito chiamato l'apparecchio) e le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l'utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia dell'apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

40.3 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:



GEFAHR

Pericolo

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.



WARNING

Avviso

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

▲VORSICHT**Attenzione**

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS**Indicazione**

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

40.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza. Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia. Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

40.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

40.6 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

41 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è destinato solo all'uso casalingo in locali chiusi per la cottura Sous Vide (sottovuoto). Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠️ WARNUNG

Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

41.1 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS

Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore, per evitare pericoli.
- ▶ Lavori di pulizia e manutenzione non devono essere eseguiti da bambini, eccetto questi hanno l'età maggiore di 8 anni e che vengano sorvegliati.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di corrente lontano dalla portata di bambini meno di 8 anni.
- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini, con età superiore di 8 anni, nonché da persone con disabilità mentali, sensoriche o fisiche, solo se prima sono stati istruiti sul funzionamento sicuro e se capiscono i possibili pericoli esistenti.
- ▶ Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ▶ Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ▶ Per disinserire la presa, afferrare la presa stessa e non il cavo elettrico per evitare incidenti.

- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

41.2 Fonti di pericolo

41.2.1 Pericolo di ustioni

⚠WARNUNG**Avviso**

Non toccare le superfici scottanti.

- ▶ Il coperchio potrebbe diventare molto caldo durante la cottura. Durante la cottura potrebbe depositarsi acqua scottante al suo interno. Per la rimozione, trattenere il coperchio su entrambi i lati per evitare scottature.
- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di prelevare dei prodotti o il contenitore.

41.2.2 Pericolo d'incendio

⚠WARNUNG**Avviso**

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ▶ Non posizionare l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- ▶ Tenere l'apparecchio di lontano da fonti di calore (gas, elettricità, bruciatori, forni caldi).

41.2.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica

⚠GEFAHR**Pericolo**

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ▶ Non azionare l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ▶ Non apra in nessun caso il contenitore dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ▶ Prima di connettere l'apparecchio o di utilizzarlo, assicurarsi che le mani siano asciutte e in posizione sicura.

⚠GEFAHR**Pericolo**

- ▶ Staccare la spina dalla presa elettrica quando l'apparecchio non è in funzione e prima di eseguire la pulizia.

42Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

42.1 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG**Avviso**

Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

43Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il SV500 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- SV500 1 inserto d'acciaio inox (per i sacchetti)
- Istruzioni per l'uso

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

44Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

45Smaltimento dell'involucro



L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

- Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

46Posizionamento

46.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio va piazzato su una superficie solida, piana, orizzontale e resistente al calore. La capacità portante del piano deve essere dimensionata per il peso dell'apparecchio compreso il riempimento di acqua e del prodotto di cottura più pesante prevedibile.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non spostare il sistema di sigillamento sottovuoto quando è in funzione.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

46.2 Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio.
In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm². L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.

Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una condotta di terra mancante o interrotta.

47 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

47.1 Panoramica complessiva

1Coperchio: Durante la cottura tenere il coperchio sempre chiuso affinché la temperatura del contenitore rimanga costante e il vapore d'acqua venga ridotto. Dopo la cottura è possibile voltare il coperchio e utilizzarlo come vaschetta di deposito per i sacchetti.

2Supporto porta-sacchetti (inserto d'acciaio inox): Utilizzare questo supporto porta-sacchetti per posizionare uniformemente in verticale o orizzontale più di un sacchetto contenente generi alimentari e per raggiungere con ciò una distribuzione uniforme dell'acqua tra tutti i sacchetti. Assicurarsi che i sacchetti nel contenitore durante la cottura siano ricoperti di acqua.

3Contenitore: Circa 6 litri di capienza per generi alimentari e acqua (riempire l'acqua sempre fino a oltre la marcatura di minimo).

4Rivestimento del contenitore

5Corpo in acciaio inox

6Fondo con

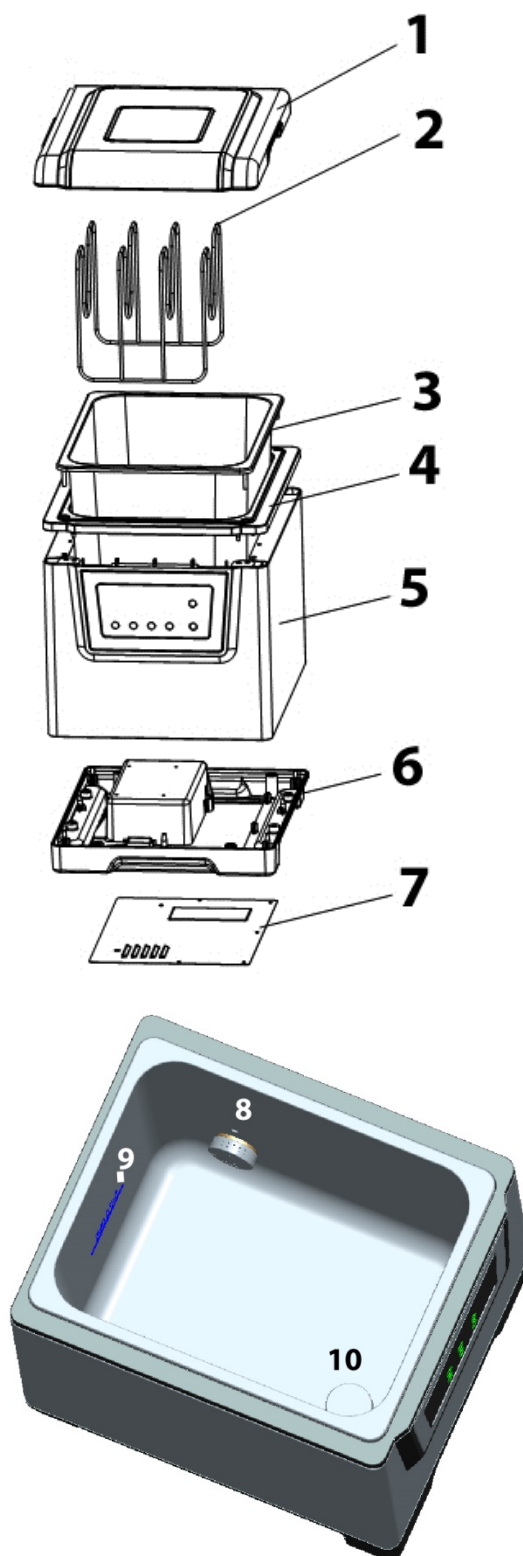
7Copertura del fondo

8Scarico acqua: L'acqua viene condotta fuori il contenitore e fatta passare sull'elemento riscaldante.

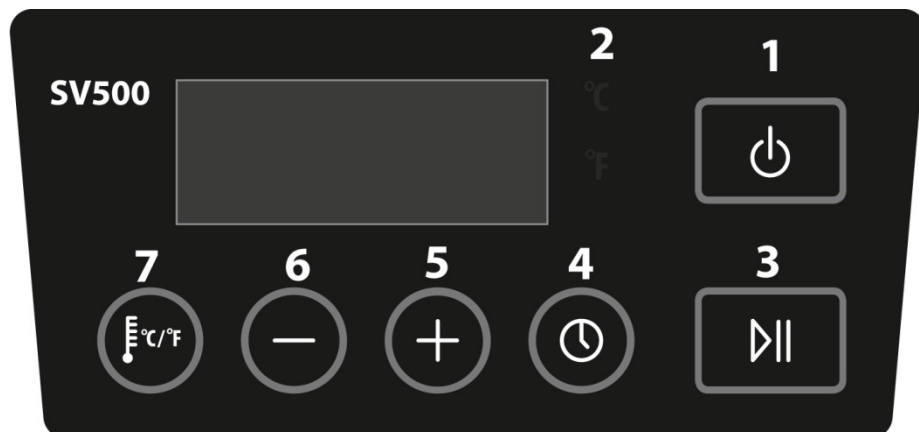
9Livello di riempimento minimo (MIN): Riempire acqua almeno fino a questa marcatura. La mandata dell'acqua deve essere completamente ricoperta.

10 Mandata acqua: L'acqua riscaldata viene ricondotta al contenitore attraverso la mandata, che contiene un sistema filtrante triplo.

Questa tecnica di circolazione garantisce un riscaldamento uniforme dell'acqua e quindi una temperatura perfetta di cottura.



47.2 Elementi di comando



1 Tasto On/Off: Per l'accensione, premere il tasto ON/OFF per 1 secondo; si accende il LED.

2 Visualizzazione delle unità di temperatura selezionata: gradi centigradi C° o Fahrenheit F°

3 Tasto Start/Stop: Avvio/arresto della cottura.

4 Tasto Impostazione tempo: Tra 00:00-99:00 ore.

5 / 6 Tasto a (+/-): Per il timer, la temperatura o la fine dell'impostazione tempo.

7 Regolatore tempo di cottura: Regolazione della temperatura tra 25-85 °C. Cambiare tra C° / F°.

47.3 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

48 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

48.1 Messa in funzione

1. Prima della messa in funzione, assicurarsi che nel contenitore vi sia acqua. L'acqua deve essere riempita oltre il livello di riempimento minimo. Questa marcatura si trova alla parete laterale del contenitore. L'apparecchio non si avvia, se il livello d'acqua è sotto la marcatura di "MIN" e visualizza l'errore E001.
2. Infilare la spina nella presa elettrica.
3. Premere il tasto  per 1 secondo per accendere l'apparecchio. Uditte un suono "clic". Il display visualizza l'attuale temperatura dell'acqua nel contenitore.

48.2 Cottura SousVide (sottovuoto)

Cottura delicata nel sacchetto sottovuoto. I generi alimentari cuociono nel proprio sugo e diventano particolarmente teneri e saporiti.

Impostazione della temperatura di cottura:

Premere una volta il tasto . Il display visualizza la temperatura per ultima visualizzata e lampeggia. Questo significa, che il valore ora può essere modificato.

La temperatura di cottura può essere impostata al valore desiderato con i tasti a (+/-). Le cifre possono essere modificate velocemente, tenendo premuto i tasti a freccia. La selezione della temperatura è possibile come segue: 25-85°C (77°-185°F) a passi di

0,1°C. È possibile modificare C° / F° tenendo premuto il tasto tra .

Impostazione del tempo di cottura:

Per impostare il tempo di cottura premere il tasto '⌚'. Il display a LED visualizza il tempo e lampeggia. Premere il tasto a (+/-), per aumentare/diminuire il tempo. La selezione del tempo è possibile come segue: 00:00-99:00 ore. Il tempo di cottura può essere impostato al valore desiderato con i tasti a (+/-). Le cifre possono essere modificate velocemente, tenendo premuto più a lungo i tasti. Quando il tempo desiderato è stato raggiunto, dopo 5 secondi il display visualizza automaticamente la temperatura del contenitore.

Avvio della cottura:

Impostare quindi il tempo e la temperatura di cottura e premere il tasto "" (tasto 3), per iniziare a riscaldare l'acqua.

Quando l'acqua ha raggiunto la temperatura impostata, si sentono suoni di allarme e il tasto  lampeggia.

Inserire i generi alimentari confezionati sottovuoto nel supporto porta-sacchetti e cestello di gocciolamento nel contenitore.

Assicurarsi che i generi alimentari siano completamente ricoperti di acqua.

Avviare la vera cottura con il tasto .

Da questo momento viene conteggiato decrescente il tempo di cottura impostato.

Quando il tempo di cottura è scaduto, si risente un suono di avvertimento. I cibi possono essere quindi prelevati.

WARNING

Avviso

► Pericolo di scottatura! Rimuovere con attenzione il cibo

Per verificare in qualsiasi momento il tempo restante della cottura, premere il tasto '⌚' (tasto 4).

La temperatura o il tempo di cottura possono essere modificati durante la cottura stessa. A tal proposito procedere come descritto in „Impostazione del tempo di cottura“.

L'apparecchio può essere utilizzato anche senza l'impostazione del tempo di cottura. Per mettere in funzione l'apparecchio, premere il tasto '⌚' (tasto 4). L'apparecchio funziona continuamente senza limite di tempo, quando il tempo di cottura è impostato a 00:00.

Per arrestare o interrompere la cottura, premere il tasto ".

Per interrompere l'alimentazione di corrente e spegnere l'apparecchio, premere il tasto  (tasto 1) per 1 secondo.

Per verificare l'immissione tasto, premere il corrispondente tasto più di mezzo secondo.

HINWEIS

NOTA: E001

- Se l'apparecchio dopo l'accensione nel display visualizza E001, nonostante l'acqua riempita è oltre la marcatura del livello di riempimento minimo, aggiungere del sale all'acqua e mescolare bene.

49Conservazione del SV500:

Tenere l'apparecchio in un posto piano e sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

HINWEIS

Indicazione

- Sempre staccare la presa elettrica immediatamente dopo l'uso.

50Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

50.1 Indicazioni di sicurezza

⚠GEFAHR

Pericolo

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- Il SV500 dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il sistema di sigillatura sottovuoto non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- Spegna il SV500 prima della pulizia ed estraiga la spina dalla presa a muro.
- Il barra sigillante scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Pulisca il SV500 dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.
- Mai immergere l'unità in acqua.
- Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.
- Lasciare asciugare completamente prima di utilizzare di nuovo.

50.2 Manutenzione e pulizia:

Svuotare fuori completamente l'acqua dopo qualsiasi uso.

Mantenere sempre pulito il filtro della tubazione di mandata dell'acqua nel contenitore.

Utilizzare una spazzola per la pulizia prima e dopo l'uso.

Aggiungere nel contenitore solo acqua pulita e nessun altro oggetto.

Pulire il contenitore nel caso un sacchetto di cottura dovesse scoppiare oppure nel contenitore dell'acqua vi sia un oggetto. In questo caso, svuotare il contenitore dall'alto.

Per pulire il contenitore da tutti gli oggetti utilizzare un panno morbido o una spugna morbida e acqua saponata dolce.

Durante la pulizia mai immergere l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi.

Non utilizzare prodotti abrasivi o prodotti chimici corrosivi per la pulizia dell'apparecchio.

Mai mettere l'apparecchio nella lavastoviglie.

Decalcificazione

Di tanto in tanto (una volta il mese) oppure quando un sacchetto è scoppiato, eseguire un ciclo di pulizia dell'apparecchio. Aggiungere un prodotto decalcificante (1 pacchetto, ad esempio per la decalcificazione delle superautomatiche) a base di acido cidrico mescolato con almeno 2 litri di acqua.

Impostare la temperatura a 40 °C (104 °F) e fare funzionare l'apparecchio per 20 minuti nel normale ciclo di cottura. Infine scaricare completamente l'acqua. Eseguire di nuovo l'operazione con 3 litri di acqua senza prodotto decalcificante.

Se necessario, ripetere il ciclo per pulire accuratamente l'apparecchio.

Pulizia del coperchio: Il coperchio può essere rimosso per facilitarne la pulizia. Strofinare il coperchio con un panno inumidito e un detergente dolce e successivamente asciugare a fondo il coperchio.

51 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

51.1 Eliminazione degli errori

L'apparecchio non funziona:

1. Verificare il cavo se è collegato solidamente nella presa elettrica
2. Verificare se il cavo è danneggiato.
3. Verificare se la presa elettrica funziona collegando un altro apparecchio.
4. Verificare se il tasto  si accende. Se sì, accertarsi di aver premuto questo tasto  per più di 1 secondo.

51.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

Il display digitale si accende, ma l'apparecchio non avvia il programma di cottura e visualizza un codice di errore:

Codice errore	Cause possibili	Rimedio
E001	1. Il contenitore è vuoto	Riempire acqua pulita fino a sopra il livello di "MIN".
	2. Troppo poca acqua	Riempire acqua pulita fino a sopra il livello di "MIN".
	3. L'apparecchio non è posizionato correttamente sul piano	Piazzare l'apparecchio su una superficie piana
	4. Il sistema non può rilevare se nel contenitore vi è acqua.	Aggiungere del sale nell'acqua e mescolare bene.
	5. Errore nell'elettronica	Contattare il servizio di assistenza clienti
E002	1. Particelle presenti durante il filtraggio	Pulire bene i filtri.
	2. Il sacchetto ostruisce l'entrata dell'acqua	Riposizionare il sacchetto. Per i sacchetti utilizzare sempre il supporto porta-sacchetti previsto.
	3. Il sacchetto ostruisce lo scarico dell'acqua.	Riposizionare il sacchetto. Per i sacchetti utilizzare sempre il supporto porta-sacchetti previsto.
	4. Il sacchetto è scoppiato e i generi alimentari bloccano la mandata dell'acqua.	Avviare il ciclo di pulizia secondo il capitolo Manutenzione e pulizia
	5. Lo sporco si accumula all'interno nel sistema di circolazione dell'apparecchio.	Avviare il ciclo di pulizia secondo il capitolo Manutenzione e pulizia
	6. Errore elettronico	Contattare il servizio di assistenza clienti
E009	1. Difetto elettronico	Contattare il servizio di assistenza clienti
C	L'apparecchio è continuamente in funzione già da oltre 200 ore.	Avviare il ciclo di pulizia secondo il capitolo Manutenzione e pulizia

HINWEIS

Indicazione

- Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

52 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.



Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il tuo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

53 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E. Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti. Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse. Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

54 Dati tecnici

Apparecchio	SousVide Center
Nome	SV500
N. articolo	1307
Dati connessione	220 V - 240 V; 50 Hz
Potenza assorbita	1200 W
Capacità	185 x 170 x 24,5 mm, 6 L
Misure esterne (L/H/P)	240 x 270 x 300 mm
Peso netto	3,43 kg

Manual del usuario

SousVide Center SV500



Ref. 1307

55 Manual del usuario

55.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su SV500 le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

55.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del SV500 (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato. El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- operación,
- resolución de fallos y/o

- limpieza del aparato. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

55.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:



GEFAHR

Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.



WARNING

Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.



VORSICHT

Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.



HINWEIS

Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

55.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento. Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía. Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

55.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte. Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

55.6 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato. Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

56Uso previsto

Este aparato es apto exclusivamente para el uso doméstico en habitaciones cerradas para la cocción al vacío.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

⚠️WARNING

Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

56.1 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS

Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial para evitar peligros.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de ocho años, así como por personas con discapacidad psicológica, sensorial o física si han sido instruidos en el uso seguro y son conscientes de los posibles peligros existentes.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Las tareas de limpieza y reparación no deben ser realizadas por niños mayores de 8 años y deben estar supervisadas.
- ▶ Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado.
- ▶ No deben dejarse niños sin supervisión junto a la cocina. No deje jugar a los niños con el aparato.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- ▶ Para desconectar el aparato, no tire del cable de alimentación ni transporte el aparato arrastrando el cable.
- ▶ No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

56.2 Fuentes de peligro

56.2.1 Peligro de quemaduras

⚠ WARNING

AVISO Evitar el contacto con superficies calientes.

- ▶ La tapa puede calentarse mucho durante el proceso de cocción. El agua caliente puede acumularse en el interior durante el proceso de cocción. Al retirar la tapa, sosténgala con ambas manos para evitar el escaldamiento.
- ▶ Espere hasta que el aparato enfríe antes de retirar piezas o recipientes.

56.2.2 Peligro de fuego



WARNUNG

AVISO

El uso no adecuado del aparato puede provocar fuego.

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad para evitar el peligro de fuego:

- ▶ No coloque el aparato cerca de materiales combustibles.
- ▶ Aleje el aparato de fuentes de calor (gas, electricidad, quemador, horno caliente).
- ▶ No coloque potas vacías sobre los fogones

56.2.3 Peligro de electrocución



GEFAHR

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial para evitar peligros.
- ▶ No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá enviarse al fabricante o a uno de sus distribuidores o a un centro de servicio técnico autorizado para evitar peligros.
- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ▶ La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado (electricista).
- ▶ Si la superficie cerámica vidriada se rompe o agrieta, apague el aparato y desconecte el fusible para evitar una descarga eléctrica.
- ▶ No toque el aparato ni el enchufe de alimentación con las manos mojadas.
- ▶ No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.
- ▶ No introduzca objetos en las aberturas de la carcasa. El contacto con conexiones conductoras de tensión implica peligro de electrocución.
- ▶ Retire el enchufe de la toma de alimentación si no tiene previsto utilizar el aparato, así como antes de su limpieza.

57Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

57.1 Instrucciones de seguridad



Advertencia

Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales

- ▶ Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:
- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

57.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El aparato se entrega con los siguientes componentes:

- Sous Vide SV500
- 1 compartimento de acero inoxidable (para las bolsas)
- Manual del usuario



Nota

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

57.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje.

57.4 Eliminación del embalaje



El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte.

Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".



Nota

- ▶ Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

58 Colocación

58.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

-
- El aparato debe estar colocado sobre una superficie resistente, llana, horizontal y resistente al calor. La capacidad portante de la base debe estar prevista para soportar el peso del aparato incluido el llenado de agua y el alimento previsiblemente más pesado.
 - El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
 - No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
 - No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.
 - No retire las patas de regulación del aparato.
 - La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
 - La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.
 - La cocina de inducción no debe ponerse en funcionamiento sobre una superficie que contenga acero, ya que éste puede calentarse mucho.
 - El aire frío es aspirado por la parte inferior del aparato. No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.

58.2 Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador enrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

58.2.1 Los cables de extensión

Si un cable de extensión se utiliza:

- La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la potencia eléctrica de la unidad.
- El cable debe acomodarse de modo que no cuelgue de un mostrador o mesa donde pueda ser jalado por un niño o tropezarse.

59 Estructura y funciones

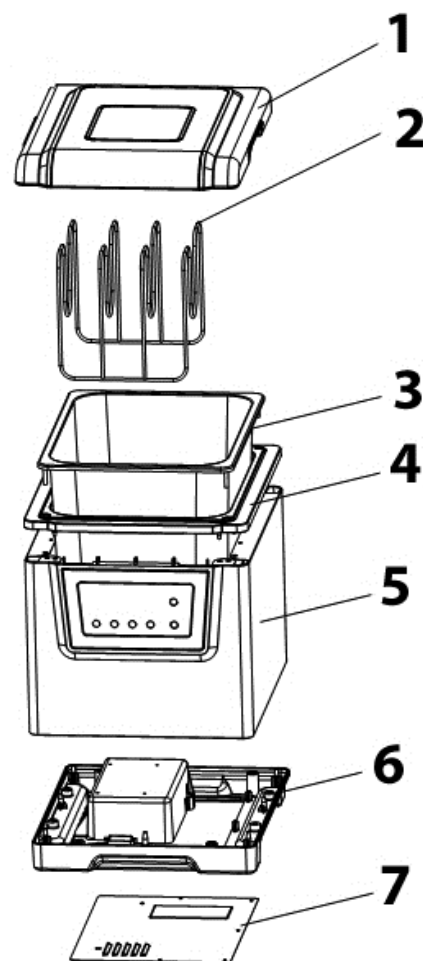
Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

59.1 Descripción general

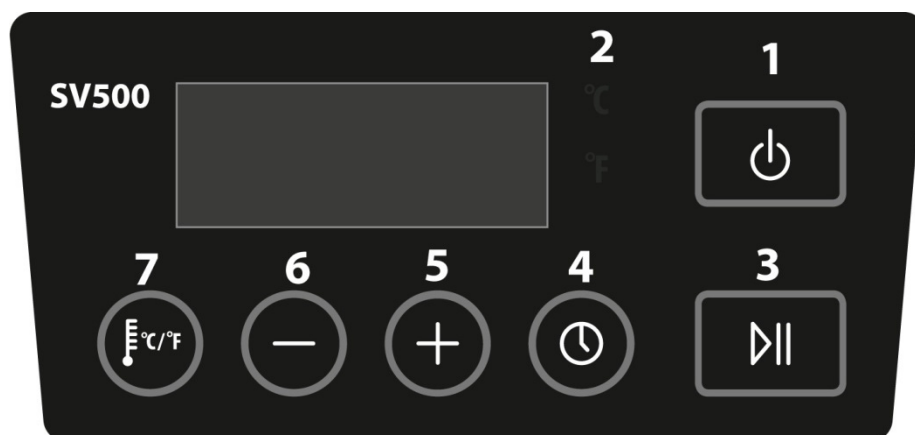
- 1. Tapa:** Durante el proceso de cocción debe mantener la tapa siempre cerrada para mantener constante la temperatura del recipiente y reducir el vapor de agua. Después del proceso de cocción puede girar la tapa y utilizarla como recipiente de la bolsa.
- 2. Portabolsas (compartimento de acero inoxidable):** Utilice este portabolsas para colocar más de una bolsa con alimentos de forma uniformemente vertical u horizontal consiguiendo una buena y equilibrada distribución del agua por todas las bolsas. Asegúrese de que las bolsas permanecen cubiertas de agua en el recipiente durante el proceso de cocción.
- 3. Recipiente:** Aprox. 6 litros de capacidad para alimentos y agua (siempre se debe llenar agua hasta sobrepasar la marca de mínimo).
- 4. Revestimiento del recipiente**
- 5. Carcasa de acero inoxidable**
- 6. Fondo con**
- 7. Tapa de fondo**
- 8. Drenaje de agua:** El agua sale del depósito y pasa a través del elemento calefactor.

- 9. Nivel de llenado mínimo (MÍN):** Rellene agua como mínimo hasta esta marca. El suministro de agua debe estar completamente cubierto.
- 10. Suministro de agua:** El agua calentada es devuelta al recipiente a través del circuito de suministro que contiene un sistema de triple filtro.

Esta técnica de circulación asegura un calentamiento uniforme del agua y, por tanto, una temperatura de cocción perfecta.



59.2 Elementos de operación



1 Botón ON/OFF: Para encender el aparato, pulse el botón ON/OFF durante 1 segundo y el LED se iluminará.

2 Indicación de unidad de temperatura seleccionada Celsius C° o Fahrenheit F°

3 Botón arranque/parada: El proceso de cocción se inicia/se detiene.

4. Botón el tiempo de cocción: Ajuste de tiempo entre 00:00-99:00 horas.

5 / 6 (+/-): Para el temporizador o temperatura o fin del ajuste de tiempo.

7 Regulador de temperatura: Regulador de temperatura de 25 a 85°C o bien. Cambiar C°/ F°.

59.3 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

60 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

60.1 Puesta en marcha

1. Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de que hay agua en el recipiente. El agua debe estar llena por encima del nivel de llenado mínimo. Esta marca se encuentra en la pared lateral del recipiente. El aparato no arranca si el nivel de agua se encuentra por debajo de la línea "MÍN" y se muestra una señal de error E001.
2. Conectar el enchufe a la toma de alimentación.
3. Mantener pulsado el botón "⏻" durante 1 segundo para conectar el aparato. Escucha un sonido en forma de "clic". La pantalla indica la temperatura actual del agua que se encuentra en el contenedor.

60.2 Cocción al vacío

Puede cocinar los alimentos preservando sus propiedades en el interior de la bolsa de vacío. Cocine los alimentos en su propio jugo y obtendrá un guiso extraordinariamente suave y sabroso.

Ajuste de la temperatura de cocción:

Pulse el botón  veces. La indicación muestra la última temperatura seleccionada y parpadea. Esto significa que el valor ya puede modificarse.

Mediante las teclas de (+/-) es posible ajustar la temperatura de cocción hasta el valor deseado. Si pulsa la tecla de flecha de forma ininterrumpida, podrá modificar las cifras más rápidamente. Puede seleccionar la temperatura del siguiente modo: de 25-85°C (77°-185°F) en intervalos de 0,1°C. Puede cambiar C° / F° manteniendo pulsada la tecla entre



Ajuste del tiempo de cocción:

Para ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón "⌚" (tecla 4). El LED indica el tiempo y parpadea. Se muestra la visualización estándar 02:00. Pulse la tecla de flecha (+/-) para aumentar/reducir el tiempo. Puede seleccionar el tiempo del siguiente modo: de 00:00 a 99:00 horas.

Mediante las teclas de (+/-) es posible ajustar el tiempo de cocción hasta el valor deseado. Si pulsa la tecla durante más tiempo, podrá modificar las cifras más rápidamente.

Una vez alcanzado el tiempo deseado, la pantalla mostrará después de 5 segundos automáticamente la temperatura del recipiente.

Arranque del proceso de cocción:

Ahora, ajuste el tiempo y la temperatura de cocción y pulse el botón " " (tecla 4) para comenzar a calentar el agua. Suena una señal de advertencia cuando el depósito comienza a calentarse. Cuando el agua ha alcanzado la temperatura ajustada, suenan señales acústicas de alarma y el botón  parpadea.

Introduzca los alimentos envasados al vacío en el portabolsas y la cesta de goteo en el recipiente.

Asegúrese de que el alimento queda totalmente cubierto de agua.

Comience con  el proceso de cocinado real. Una vez finalizado el tiempo de cocción sonará, a su vez, una señal acústica. Ahora ya puede retirar los alimentos.

WARNING

Advertencia

► ¡peligro de escaldamiento! Retire con cuidado la comida

Para poder comprobar el tiempo restante en cualquier momento durante el proceso de cocción, pulse el botón "⌚" (tecla 2).

Puede modificar la temperatura o el tiempo de cocción. Para ello, vuelva a proceder del modo que se explica en el apartado "Ajuste del tiempo de cocción".

No obstante, también puede utilizar el aparato sin tiempo de cocción ajustado. Pulse el botón "⌚" (tecla 4) para poner en marcha el aparato. El aparato funciona de forma continua sin límite temporal cuando el tiempo de cocción está ajustado en 00:00.

Para detener o interrumpir el proceso de cocción, pulse el botón "⏸".

Para interrumpir la alimentación de corriente y apagar el aparato, pulse "⏻" (tecla 1) durante un segundo.

Para comprobar las entradas de tecla, pulse la tecla correspondiente un poco más que media hora.

HINWEIS

Nota: E001

- ▶ Si tras encender el aparato, en la pantalla LED se muestra el mensaje E001, aunque el agua llenada sobrepase el nivel de llenado mínimo, agregue un poco de sal al agua y remueva bien.

61 Almacenamiento de SV500

Guarde el aparato en un sitio plano, seguro y fuera del alcance de los niños.

HINWEIS

CONSEJO

- ▶ Apague el aparato después de su uso. Así evitará gasto innecesario de energía y se garantiza su seguridad.
- ▶ Si no va a utilizar el aparato durante un periodo largo de tiempo le aconsejamos que desconecte el enchufe de la toma de red eléctrica.

61.1 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

61.2 Instrucciones de seguridad

⚠GEFAHR

Advertencia

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ▶ El aparato debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. Un aparato que no se mantenga limpio perjudicará la conservación del aparato y puede hacer peligrar el aparato, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ▶ Antes de limpiar el aparato debe apagarlo y desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.

- ▶ Las barras selladoras pueden estar calientes después del proceso de vacío. ¡Existe peligro de fuego! Espere a que el aparato se enfríe.
- ▶ Después del uso debe limpiar el espacio de cocción en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- ▶ Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato, a través de las ranuras de ventilación.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ▶ No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

61.3 Mantenimiento y limpieza:

Vierta el agua completamente después de cada uso.

Mantenga siempre limpio el filtro en la alimentación de agua del depósito. Antes y después del uso, utilice un cepillo para limpiar el aparato.

Llene exclusivamente agua limpia en el depósito y evite la presencia de objetos.

Si se rompiera una bolsa de cocción o quedara un objeto en el depósito de agua, debe limpiar el depósito. En ese caso, enjuague todos los restos del depósito desde arriba.

Utilice un paño o trapo suave humedecido en jabón suave o agua jabonosa para limpiar el recipiente de cualquier objeto.

Cuando limpie el aparato, nunca debe sumergirlo en agua u otros líquidos.

No utilice medios agresivos o disolventes para limpiar el aparato.

Nunca debe lavar el aparato en el lavavajillas.

Descalcificación

De cuando en cuando (una vez al mes) o si una bolsa está rota, debe realizar un ciclo de limpieza de su máquina. Para ello, añada un medio antical (1 sobre, por ejemplo, para la eliminación de cal de cafeteras súper automáticas) con base de ácido cítrico mezclado con 2 litros de agua como mínimo. Ajuste la temperatura a 40 °C(104 °F) y deje funcionar el aparato durante 20 minutos en ciclo de cocción normal. A continuación, purgue totalmente el agua. Repetir el proceso con 3 litros de agua sin antical. Si fuera preciso, repita el ciclo para limpiar a fondo el aparato.

Tapa:

Puede retirar la tapa para facilitar la limpieza. Lave la tapa utilizando un paño húmedo y detergente suave y luego seque la tapa completamente.

62 Resolución de fallos

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallos del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

62.1 Reparación de fallos

El aparato no funciona:

1. Revise el cable para comprobar si está bien fijado a la toma de alimentación.
2. Revise el cable para detectar posibles daños.
3. Compruebe si la toma de alimentación funciona conectando otro aparato.
4. Compruebe si la tecla  se ilumina. Si se ilumina, asegúrese de si esta tecla  se ha pulsado durante más de 1 segundo.

62.2 Problemas, causas y remedios

La pantalla digital se ilumina, aunque el aparato no arranca el programa de cocción e indica un código de error:

Código de error	Posibles causas	Solución
E001	1. El depósito está vacío	Rellene agua limpia hasta sobrepasar el nivel MÍN .
	2. Refrigerante insuficiente	Rellene agua limpia hasta sobrepasar el nivel MÍN .
	3. Coloque el aparato correctamente sobre la mesa.	Coloque el aparato sobre una superficie llana.
	4. El sistema no puede determinar si hay agua en el depósito.	Disperse un poco de sal al agua y mézclela bien.
	5. Fallo en el sistema electrónico	Contactar con el servicio de atención al cliente.
E002	1. Partículas a la salida del filtro	Limpie bien el filtro.
	2. La bolsa bloquea la entrada de agua.	Vuelva a colocar la bolsa. Utilice para la bolsa siempre el portabolsas previsto.
	3. La bolsa bloquea la salida de agua.	Vuelva a colocar la bolsa. Utilice para la bolsa siempre el portabolsas previsto.
	4. Bolsa rota y alimentos que bloquean la alimentación de agua.	Inicie el proceso de limpieza según el capítulo Mantenimiento y limpieza
	5. La suciedad se acumula en el interior del sistema de circulación del aparato.	Inicie el proceso de limpieza según el capítulo Mantenimiento y limpieza
	6. Fallo eléctrico.	Contactar con el servicio de atención al cliente.

E009	1. Fallo electrónico	Contactar con el servicio de atención al cliente.
C	El aparato funciona de forma continuada durante más de 200 horas.	Comience el proceso de limpieza conforme al capítulo Mantenimiento y limpieza

⚠ GEFAHR

Advertencia

- Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

63 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad.



En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS

Nota

- Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación

64 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material. Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables. En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros. Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial. En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto. Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro. Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía. Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

65 Datos técnicos

Aparato	SousVide Center
Denominación	SV500
Nº de art	1307
Conexión	220 V - 240 V; 50 Hz
Consumo de potencia	1200 W
Capacidad	185 x 170 x 24,5 mm, 6 L
Dimensiones exteriores (An/H/P)	240 x 270 x 300 mm
Peso neto	3,43 kg

Originele Gebruiksaanwijzing

SousVide Center SV500



Artikelnummer 1307

66 Gebruiksaanwijzing

66.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken.

U heeft jaren lang plezier van uw SV500 als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

66.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de SV500 (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

- Ingebruikname
- bediening

- oplossing van een storing en/of
- reiniging van het apparaat belast is.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

66.3 Waarschuwingeninstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingeninstructies gebruikt:



GEFAHR

GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

- De aanwijzingen van deze waarschuwingeninstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.



WARNING

WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

- Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.
- De aanwijzingen van deze waarschuwingeninstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

⚠ VORSICHT**VOORZICHTIG**

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

- De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

HINWEIS**TIP**

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

66.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten.

Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie. Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

66.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden.

Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

66.6 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat. Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

67 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik in gesloten ruimtes en voor sous vide-koken. Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

⚠️ WARNUNG

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ▶ Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
- ▶ De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

67.1 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS

TIP

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ▶ Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een geestelijke, zintuiglijke of lichamelijke handicap worden gebruikt, als zij zijn onderwezen in het veilige gebruik en de mogelijke gevaren begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Houd het apparaat en de netkabel buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- ▶ Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en een volwassene toezicht houdt.
- ▶ Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.
- ▶ Trek niet aan de aansluitkabel en draag het niet aan de aansluitkabel.

HINWEIS**Tip**

- ▶ Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen, niet in de vaatwasmachine zetten.

68 Bronnen van gevaar

68.1 Verbrandingsgevaar

⚠️ WARNUNG**WAARSCHUWING**

Hete oppervlaktes niet aanraken.

- ▶ Het deksel kan tijdens het kookproces heet worden. Tijdens het kookproces kan heet water zich aan de binnenkant afzetten. Houd bij het optillen het deksel aan beide kanten vast, om verbrandingen te voorkomen.
- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat er onderdelen of de watertank worden verwijderd.

68.2 Brandgevaar

⚠️ WARNUNG**WAARSCHUWING**

Bij onvakkundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar.

- ▶ Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te vermijden:
- ▶ Zet het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal.
- ▶ Houd het apparaat op afstand van wat voor warmtebron dan ook (gas, stroom, brander, warme kachel).

68.3 Gevaar door elektrische stroom

⚠️ GEFAHR**GEVAAR**

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar! Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ▶ Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.

⚠GEFAHR**GEVAAR**

- ▶ Opent u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.
- ▶ Raak zowel het apparaat alsook de stekker niet met natte handen aan.
- ▶ Geen voorwerpen in de openingen van het apparaat schuiven. Bij aanraking van op spanning staande aansluitingen bestaat de kans op een elektrische schok.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in werking is, en voor de reiniging.

69 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

69.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠WARNING**WAARSCHUWING**

Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

69.2 Leveringsomvang en transportinspectie

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- SV500
- 1 roestvrijstalen rek (voor de zakjes)
- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS**TIP**

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

69.3 Uitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

69.4 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade.

De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijdering-technische gezichtspunten en daarom recyclebaar.

Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.



HINWEIS

Tip

- Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

70Plaatsen

70.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, gelijkmatige, horizontale en hittebestendige ondergrond worden geplaatst. De draagkracht van het onderstel moet het gewicht van het apparaat inclusief het water in de tank en de producten die erin worden gekookt gemakkelijk kunnen dragen.
- De SV500 mag niet op een ijzer- of staalachtige ondergrond in gebruik genomen worden, omdat dit zwaar verhit kan worden.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Plaats de SV500 niet in de buurt van apparaten en voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (bv. radio's, televisies, cassetterecorders, etc.)
- Dek geen openingen van het apparaat af en blokkeer de openingen niet.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

70.2 Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.

-
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
 - Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
 - Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.
 - De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidsschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.
De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

71 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

71.1 Algemeen overzicht

1. Deksel: Tijdens het kookproces moet het deksel altijd gesloten blijven, om de temperatuur in de tank constant te houden en de hoeveelheid waterdamp te verminderen. Na het kookproces kunt u het deksel draaien en als opvangschaal voor de zakjes gebruiken.

2. Zakhouder (roestvrijstalen rek): Gebruik deze zakhouder om meer dan één zakje met levensmiddelen gelijkmatig verticaal of horizontaal te plaatsen en daarbij een goede en gelijkmatige waterverdeling tussen alle zakjes te bereiken. Zorg ervoor, dat de zakjes tijdens het kookproces in de tank volledig zijn ondergedompeld.

3. Watertank: Ca. 6 liter capaciteit voor levensmiddelen en water (watertank altijd tot boven de minimumhoogte vullen).

4. Mantel van de bak

5. Roestvrij stalen behuizing

6. Bodem met

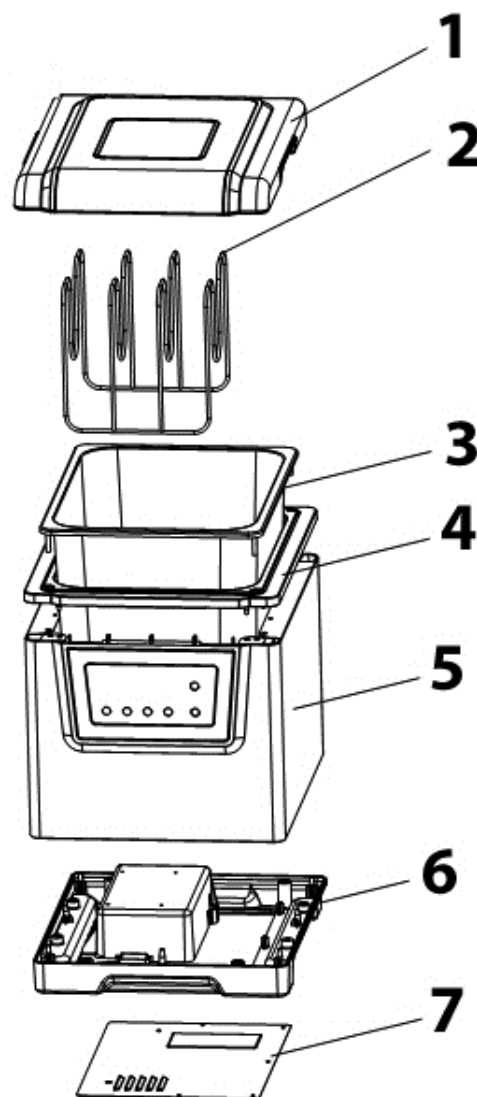
7. Bodembedekking

8. Waterafvoer: Het water wordt uit de watertank langs het verwarmingselement geleid.

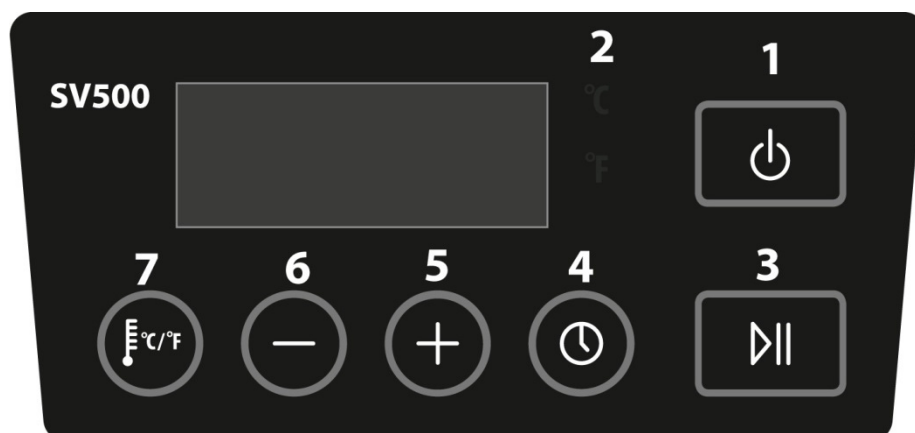
9. Minimale vulhoogte (MIN): Vul de watertank minstens tot aan de markering. De watertoevoer moet volledig zijn bedekt.

10. Watertoevoer: Het verwarmde water wordt door de toevoer, die een drievoudig filtersysteem bevat, terug naar de watertank geleid.

Deze circulatietechniek garandeert een gelijkmatige verwarming van het water en daarmee een perfecte kooktemperatuur.



71.2 Bedieningselementen



1 Aan/uit-knop: Om het apparaat in te schakelen de ON/OFF-knop 1 seconde lang drukken; LED-display licht op.

2 Weergave geselecteerde temperatuureenheid Celsius C° of Fahrenheit F°

3 knop start/stop: Kookproces start/stopt.

4 Knop Bereidingstijd: Tijdinstelling tussen 00:00-99:00 uur.

5 / 6 (+/-): Voor timer of temperatuur of einde van de tijdinstelling.

7 Temperatuurregelaar: Temperatuurregelaar 25-85°C. Schakelen C° / F°.

71.3 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

72 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

73 Ingebruikname

1. Zorg er voor de ingebruikname van het apparaat voor, dat er zich water in de watertank bevindt. Het water moet boven de minimale stand zijn gevuld. Deze markering bevindt zich aan de zijwand van de watertank. Het apparaat start niet, wanneer de waterstand onder de lijn "MIN" is; de foutcode E001 wordt getoond.
2. De stekker in het stopcontact steken.
3. De knop "1" 1 seconde lang indrukken, om het apparaat in te schakelen. U hoort een "klik"-geluid. Het display toont de huidige watertemperatuur in de tank. 

73.1 Sous vide koken

Kook zacht met vacuüm. De levensmiddelen koken in hun eigen sap en worden bijzonder zacht en smakelijk.

Instellen van de kooktemperatuur:

De knop  een keer indrukken. Het display toont de laatst geselecteerde temperatuur en knippert. Dit betekent dat de waarde nu kan worden gewijzigd.

Met de toetsen (+/-) kan de kooktemperatuur op de gewenste waarde worden ingesteld.

Wanneer u ononderbroken op de toets drukt kunt u de getallen sneller veranderen.

Temperatuurkeuze is als volgt mogelijk: 25-85°C (77°-185°F) in stappen van 0,1°C. U kunt

C° / F° veranderen door op de knop  .

Instellen van de kooktijd:

Om de kooktijd in te stellen, drukt u op de knop  (knop 4). Het LED-display toont de tijd en knippert. De standaardinstelling 02:00 verschijnt. Druk op de toets (+/-) om de tijd in te stellen. Tijdkeuze is als volgt mogelijk: 00:00-99:00 uur. 

Met de toetsen (+/-) kan de kooktijd op de gewenste waarde worden ingesteld. Wanneer u langer op de toets drukt kunt u de getallen sneller veranderen.

Wanneer de gewenste tijd is bereikt, toont het display na 5 seconden automatisch de temperatuur van de watertank aan.

Kookproces starten

Stel de kooktijd en de temperatuur in en druk op de knop “  ” (knop 3) om te beginnen met het verwarmen van het water.

Wanneer het water de ingestelde temperatuur heeft bereikt, hoort u alarmtonen

en de knop  knippert.

Stop de vacuümverpakte levensmiddelen in de zakhouder en in de bak. Zorg ervoor dat de levensmiddelen volledig zijn ondergedompeld.

Start u met  het eigenlijke kookproces.

Vanaf dit moment telt de ingestelde kooktijd.

Wanneer de kooktijd is beëindigt, hoort u opnieuw een waarschuwingston. Het eten kan nu worden verwijderd.

WARNING

WAARSCHUWING

► Gevaar voor verbranding! Verwijder voorzichtig het eten

Om de verblijvende tijd tijdens het kookproces op ieder moment te controleren drukt u op de toets ‘’ (toets 4).

Kunt u de kooktemperatuur of kooktijd tijdens het kookproces veranderen. Volg daarvoor weer de instructies zoals beschreven in onder "Instellen van de kooktijd".

U kunt het apparaat echter ook zonder ingestelde kooktijd gebruiken. Druk op de knop '⌚' (knop 4) om het apparaat in te schakelen. Het apparaat werkt voortdurend zonder tijdelijke begrenzing, wanneer de kooktijd is ingesteld op 00:00.

Om het kookproces te stoppen of te onderbreken drukt u op de knop "⏏".

Om de stroomvoorziening te onderbreken en het apparaat uit te schakelen, drukt u één seconde op de " (knop 1). ⏻

Om te controleren op welke knop u heeft gedrukt, drukt u de desbetreffende knop iets langer dan een halve seconde in.

HINWEIS

TIP: E001

- ▶ Wanneer het apparaat na het inschakelen op het LED-display E001 toont, hoewel er genoeg water in de tank zit, voeg dan wat zout aan het water toe en roer het goed door.

74Opbergen van de SV500:

Berg het apparaat op een vlakke en veilige plek, buiten het bereik van kinderen, op.

HINWEIS

TIP

- ▶ Schakel het apparaat na gebruik uit. Zo vermijdt u onnodig energieverbruik en zorgt u voor uw eigen veiligheid.
- ▶ Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, raden wij u aan de stekker uit het stopcontact te trekken.

75Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

75.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠GEFAHR

Gevaar

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ▶ De apparaat moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden apparaat heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- ▶ Schakelt u de apparaat vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.

- ▶ Is er vloeistof het apparaat binnendringt, kunnen elektronische componenten beschadigd raken. Let u er op dat er geen vloeistof door de ventilatiegleuven in het binnenste van het apparaat terecht komt.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

75.2 Onderhoud en reiniging:

Giet het water na ieder gebruik volledig weg.

Houd het filter van de watertoevoer in de tank altijd schoon. Reinig het apparaat voor en na het gebruik met een borstel.

Vul uitsluitend schoon water in de watertank en geen andere voorwerpen.

Wanneer een kookzakje openbarst of er een voorwerp in de watertank raakt, moet u de tank reinigen. Gooi de watertank van bovenaf volledig leeg. Gebruik een zachte doek of een zachte spons en mild zeepwater, om de watertank grondig te reinigen.

Dompel het apparaat tijdens de reiniging nooit in water of andere vloeistoffen.

Gebruik geen schuurmiddel of etsende chemicaliën voor de reiniging van het apparaat.

Plaats het apparaat nooit in de afwasmachine.

Ontkalken

Van tijd tot tijd (eens per maand) of wanneer een zakje is gebarsten, moet uw machine een reinigingsgang draaien. Voeg ontkalker (1 pakje bijv. voor de ontkalking van automatische koffiezetapparaten) toe op basis van citroenzuur, verdund met minstens 2 liter water. Temperatuur op 40 °C (104 °F) instellen en het apparaat 20 minuten in de normale kookcyclus laten lopen. Vervolgens het water volledig laten aflopen.

Proces opnieuw uitvoeren met 3 liter water zonder ontkalker.

Indien nodig de cyclus herhalen, om het apparaat grondig te reinigen.

Reiniging van het deksel: U kunt het deksel verwijderen om het gemakkelijker schoon te maken. Veeg het deksel met een vochtige doek en een mild afwasmiddel schoon en droog het deksel vervolgens grondig af.

76 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

76.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠ VORSICHT VOORZICHTIG

- ▶ Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ▶ Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schade aan het apparaat.

76.2 Probleemoplossing

Het apparaat werkt niet:

1. Controleer of het snoer vast aan het stopcontact is aangesloten.
2. Controleer de stroomkabel op beschadigingen.
3. Controleer of het stopcontact met een ander apparaat functioneert.
4. Controleer of de knop  oplicht. Indien ja, stel vast of u deze knop  langer dan 1 seconden heeft ingedrukt.

76.3 Storingsoorzaken en -oplossingen

Het digitale display licht op, maar het apparaat start niet met het kookprogramma en toont een foutcode:

Foutcode	Mogelijke oorzaken	Oplossing
E001	1. Watertank is leeg	Vul de tank met schoon water tot aan de "MIN"-hoogte.
	2. Te weinig water	Vul de tank met schoon water tot aan de "MIN"-hoogte.
	3. Het apparaat is niet correct op de tafel geplaatst	Het apparaat op een vlakke ondergrond plaatsen
	4. Het systeem kan niet vaststellen, of er zich water in de tank bevindt.	Strooi wat zout in het water en vermeng dit goed.
	Fout in de elektronica	Contact opnemen met de klantenservice
E002	1. Deeltjes bij het filtreren	Filter goed reinigen.
	2. Zakje blokkeert watertoevoer	Zakje a.u.b. opnieuw plaatsen. Gebruik voor het zakje altijd de geschikte zakhouders.
	3. Het zakje blokkeert de waterafvoer.	Zakje a.u.b. opnieuw plaatsen. Gebruik voor het zakje altijd de juiste zakhouders.
	4. Het zakje barst en voedingsmiddelen blokkeren de watertoevoer.	Begin het reinigingsproces zoals beschreven in het hoofdstuk onderhoud en reiniging

	5. Er hoopt zich vuil op in het circulatiesysteem van het apparaat.	Begin het reinigingsproces zoals beschreven in het hoofdstuk onderhoud en reiniging
	6. Elektronische fout	Contact opnemen met de klantenservice
E009	1. Elektronisch defect	Contact opnemen met de klantenservice
C	Het apparaat werkt al meer dan 200 uur continu.	Start het reinigingsproces volgens het hoofdstuk Onderhoud en reiniging.

HINWEIS

TIP

- Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.



77 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren.

In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

HINWEIS

TIP

- Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

78 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schade die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schade, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.

Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen.

Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.

Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.

Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.

Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

79 Technische gegevens

Apparaat	SousVide Center
Naam	SV500
Artikel nr.	1307
Aansluitgegevens	220 V - 240 V; 50 Hz
Vermogensopname	1200 W
Hoedanigheid	185 x 170 x 24,5 mm, 6 L
Afmetingen buitenkant (B/H/D)	240 x 270 x 300 mm
Netto gewicht	3,43 kg