



Sous-Vide-Garer
Chauffe-liquide pour
cuisson sous vide

Riscaldatore per
liquido per cottura
in sottovuoto

« Smart »



Fust Service
0848 559 111 • www.fust.ch

Betty Bossi

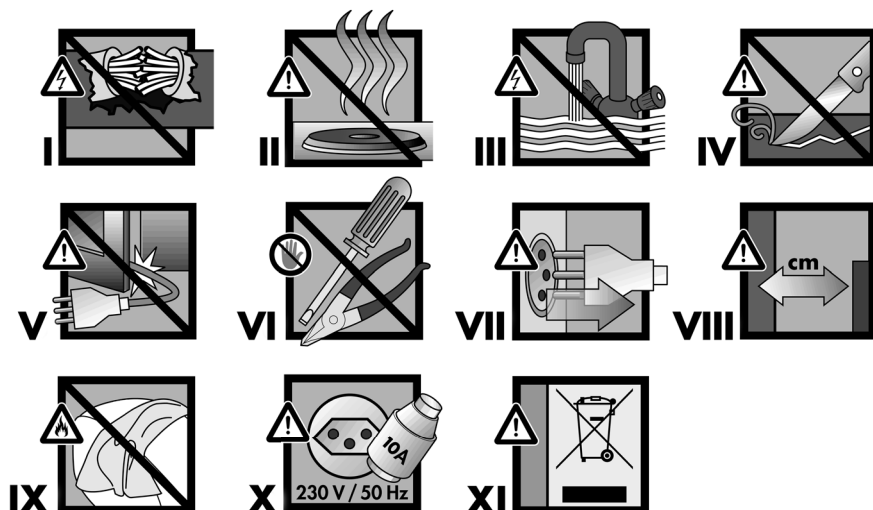
Inhalt / Sommaire

Sicherheit.....	4
Sicherheitshinweise	7
Vor der Inbetriebnahme.....	15
Wissenswertes zum Sous-Vide-Garen	16
Übersicht/Gerätebeschreibung	18
Bedienfeld.....	19
Gerät vorbereiten.....	20
Gerät ohne App in Betrieb nehmen.....	21
Gerät mit App in Betrieb nehmen	23
Reinigung und Pflege.....	24
Entkalkung / Lagerung	26
Problembehebung	27
Service	73
Reparatur	74
Technische Daten	75
Sécurité	5
Directives de sécurité.....	29
Avant la mise en service	37
Bon à savoir à propos de votre chauffe-liquide sous vide	38
Description de l'appareil.....	40
Tableau de commande	41
Préparation de l'appareil.....	42
Mise en marche sans l'application	43
Mise en marche avec l'application.....	46
Nettoyage et entretien	46
Détartrage/Rangement	48
Dépannage	49
Service	73
Réparation	74
Dates techniques.....	76

Indice

Sicurezza.....	6
Istruzioni di sicurezza.....	51
Prima della messa in funzione.....	59
Informazioni interessanti sulla cottura sous vide.....	60
Descrizione dell'apparecchio.....	62
Pannello di controllo.....	63
Preparazione dell'apparecchio.....	64
Mettere in funzione l'apparecchio senza l'App.....	65
Mettere in funzione l'apparecchio con l'App.....	67
Pulizia e manutenzione.....	68
Decalcificazione/Deposito.....	70
Problemi ed eventuali cause.....	71
Servizio.....	73
Riparazione.....	74
Dati tecnici.....	77

Sicherheit / Sécurité / Sicurezza



Hinweise zum Verständnis

Die nummerierten Warnbilder zeigen Ihnen Hinweise, die für Ihre Sicherheit wichtig sind. Bitte befolgen Sie diese, um allfällige Verletzungen zu vermeiden.

- I.** Bei beschädigtem Netzkabel Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst bringen.
- II.** Gerät nicht auf heiße Flächen stellen.
- III.** Gerät nicht unter fließendes Wasser halten oder in Wasser tauchen.
- IV.** Keine scharfen Gegenstände verwenden.

V. Netzkabel nicht einklemmen.

VI. Gerät nicht selbst reparieren.

VII. Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

VIII. Raum freihalten für das Gerät.

IX. Gerät nicht bedecken.

X. Gerät nur an Steckdosen mit der vorgesehenen Spannung hängen, siehe „Stromanschluss“/ Seite 11.

XI. Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Ladekabels unbrauchbar machen und in Ihre FUST-Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.

Remarques pour la compréhension

Les symboles d'avertissement numérotés du rabat de couverture vous montrent des directives qui sont importantes pour votre sécurité. Veuillez les observer pour éviter des blessures éventuelles.

I. Si le cordon est défectueux, apporter l'appareil au service de réparation FUST le plus proche.

II. Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes.

III. Ne pas passer l'appareil sous l'eau courante ni le plonger dans l'eau.

IV. N'utilisez pas des objets coupants.

V. Veiller à ne pas coincer le cordon.

VI. Ne pas réparer vous-même l'appareil.

VII. Tirer la fiche hors de la prise.

VIII. Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de l'appareil.

IX. Ne pas couvrir l'appareil.

X. Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant de la tension indiquée, voir paragraphe „Branchement électrique“ / page 33.

XI. Afin de protéger l'environnement, tous les appareils électroniques doivent être éliminés dans le respect des dispositions applicables à la fin de leur durée de vie. Séparer le câble secteur de l'appareil usagé pour le rendre inutilisable et l'amener à votre point de vente FUST pour une élimination conforme.

Notizie per la comprensione

I segni d'avvertimento numerati al risvolto di copertina Le mostrano istruzioni importanti per la Sua sicurezza. Le rispetti, per favore, per evitare eventuali ferimenti.

I. In caso di un danneggiamento del cavo d'alimentazione consegnare l'apparecchio al più vicino centro di riparazione FUST.

II. Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda.

III. Non porre l'apparecchio sotto l'acqua corrente né immergerlo in acqua.

IV. Non utilizzare oggetti taglienti.

V. Non incastrare il cavo d'alimentazione.

VI. Non eseguire alcuna riparazione sull'apparecchio.

VII. Estrarre la spina dalla presa di corrente.

VIII. Lasciare spazio libero attorno all'apparecchio.

IX. Non coprire l'apparecchio.

X. Allacciare l'apparecchio solamente a una presa di corrente con la tensione prevista, veda il paragrafo „Allacciamento elettrico“ / pg. 55.

XI. Nell'interesse dell'ambiente tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti correttamente al termine della loro vita. Rendere inutilizzabile il dispositivo fuori uso scollegando il cavo di alimentazione e portarlo al punto vendita FUST per uno smaltimento controllato.

Liebe Kundin, lieber Kunde
Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses praktischen Sous-Vide-Geräts von Betty Bossi und FUST, mit welchem Sie ohne Mühe Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse gesund mit der Sous-Vide-Methode garen können.
Dank der App können Sie das Gerät mit Ihrem Smartphone bedienen.



Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Installation und der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.

Nur dann können Sie beste Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen. Beachten Sie unbedingt alle Sicherheitshinweise um Unfälle und Schäden zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen sorgfältig auf.

⚡ Bringen Sie die stromführenden Teile niemals mit Wasser in Kontakt und bedecken Sie das Gerät nie. Verwenden Sie das Gerät nur zusammen mit einem mit Wasser gefüllten Topf. Schalten Sie das Gerät nie ein, wenn das Heizelement nicht mindestens bis zur MIN-Markierung in Wasser getaucht ist.



Der Wassertopf, das Heizelement des Geräts und die Vakuumierbeutel werden bei Gebrauch heiss! Achten Sie darauf, sich nicht an den genannten Teilen oder am heissen Dampf zu verbrühen! Berühren Sie die heissen Geräteteile nur am thermoisoliertem Griff oder verwenden Sie Kochhandschuhe!

Gebrauch

- Das Sous-Vide-Gerät ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt. Jeglicher Missbrauch des Gerätes ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! Ver-

wenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften. Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

- Verwenden Sie das Sous-Vide-Gerät nur für das Garen von in Beuteln vakuumierten Lebensmitteln in einem Wasserbad. Jeder andere, vom Hersteller nicht empfohlene Einsatz, kann zu Bränden, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.
- Bitte achten Sie darauf, dass die Motoreinheit, der Netzstecker und das Netzkabel niemals mit Wasser in Kontakt kommen dürfen.
- Benutzen Sie das Gerät nie ohne einen mit Wasser gefüllten Topf. Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Wasserspiegel im Topf zwischen der MIN- und MAX-Markierung am Heizelement liegt.

- Überfüllen Sie den Wassertopf nicht. Der Wasserstand im Topf darf inkl. eingelegten Vakuumbuteln die Markierung MAX am Heizelement nicht überschreiten.

- Verfolgen Sie den Garprozess und überprüfen Sie den Wasserstand regelmässig.

- Wartung und Reparaturen, einschliesslich Austausch des Netzkabels, nur von Ihrem FUST-Reparaturdienst durchführen lassen. Für Reparaturen dürfen nur Original-Ersatzteile benutzt werden, andernfalls könnte Ihr Gerät beschädigt oder Sie selbst verletzt werden.

Achtung!

Bei Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise oder falschem Gebrauch kann das Gerät ernsthafte Verletzungen oder Verbrühungen verursachen.

- Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.

Benutzer

Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dem Inhalt dieser Gebrauchsanweisung vertraut sind.

Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluss sind nicht befugt, das Gerät zu benutzen.

- Das Gerät und die Vakuumbbeutel werden während des Gebrauchs sehr heiss, ebenso der Wassertopf mit dem darin befindlichen Wasser. Deshalb gilt besondere Vorsicht, wenn sich Kinder, ältere Personen oder Tiere in der Nähe des Sous-Vide-Geräts befinden.

- Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.

- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden**

Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- **Die Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.**

- Das Gerät und dessen Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.

Schutz für Kinder

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie das Sous-Vide-Gerät deshalb nie unbeaufsichtigt, während es angeschlossen ist.

- Kinder dürfen nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Erstickern droht.

- **Das Netzkabel ausser Reichweite von Kindern verlegen! Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel herunterziehen können. Gefahr von Verbürhungen!**

- **Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.**

Stromschlag (X)

Achten Sie darauf, dass Sie die unter Spannung stehenden Teile nie berühren. Ein elektrischer Schlag kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Vorschriften.

- **Prüfen Sie Ihr Sous-Vide-Gerät vor jedem Gebrauch. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch, sondern bringen Sie das Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst, damit es überprüft und gegebenenfalls repariert werden kann.**

- Berühren Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen!

- Nur das Heizelement darf in das Wasser getaucht werden. Die Motoreinheit sowie das Bedienfeld, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht ins Wasser getaucht werden. Sollte das Sous-Vide-Gerät versehentlich ganz ins Wasser gefallen sein oder die Motoreinheit feucht geworden sein, ziehen Sie sofort mit Gummihandschuhen den Netzstecker, bevor Sie es berühren! Nehmen Sie es erst dann aus dem Wasser, wischen Sie es trocken und lassen Sie es auf einer hitze- und feuchtigkeitsbeständigen Unterlage an der Luft trocknen. Nach dem kompletten Trocknen sollte es wieder betriebsfähig sein.

- Halten Sie das Gerät von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und scharfen Kanten fern.

Netzkabel (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob sich das Netzkabel in einwandfreiem Zustand befindet.
- Im Falle eines beschädigten Netzkabels muss dieses

durch den FUST-Reparaturdienst ersetzt werden, da dazu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Klemmen Sie das Netzkabel nicht ein und schützen Sie es vor heißen Gegenständen.

- Eine Beschädigung des Netzkabels kann einen Kurzschluss, Feuer und / oder Stromschlag verursachen.
- Wickeln Sie das Netzkabel immer komplett ab, bevor Sie es an die Steckdose anschliessen.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose.
- Ziehen Sie nie zuerst den Netzstecker, um das Gerät auszuschalten, dadurch könnte es beschädigt werden. Schalten Sie das Gerät immer erst mit der EIN/AUS-Taste aus.
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, nur dann ist das Gerät definitiv ausgeschaltet.**
- Keine schweren Gegenstände bzw. das Gerät selbst

auf das Netzkabel stellen. Kurzschluss- und Brandgefahr!

- Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darüber stolpern kann. Es könnten Verletzungen auftreten oder das Gerät könnte beschädigt werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran verletzen kann.
- Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät.

Stromanschluss (I, X)

 **Ein nicht ordnungsgemäßer Umgang mit Strom kann tödliche Folgen haben.**

- Schliessen Sie das Sous-Vide-Gerät nur an eine Wandsteckdose mit Wechselstrom mit einer Spannung von 230 V/50 Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gilt 10 Ampère (siehe auch Angaben auf dem Typenschild).

- Der Sous-Vide-Garer benötigt im Betrieb kurzzeitig 10 Ampère. Wenn gleichzeitig weitere Geräte mit grossem Strombedarf (Mikrowelle, Kaffeemaschine) betrieben werden, kann die Sicherung auslösen (Stromausfall).
- Schliessen Sie das Gerät niemals an einen Mehrfachstecker an oder an eine Steckdose, an der auch noch andere Geräte angeschlossen sind.
- Den Netzstecker niemals in eine lockere oder beschädigte Steckdose stecken. Stromschlag- und Brandgefahr!
- Verwenden Sie niemals ein defektes Stromkabel. Im Falle einer Beschädigung kontaktieren Sie bitte den FUST-Reparaturdienst.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie die Vakuumbbeutel bzw. das Gerät selbst aus dem Wassertopf nehmen.**
- Vor dem Reinigen, Warten oder Aufbewahren immer

Gerät vom Netz trennen.

- Das Gerät ist nur vom Netz getrennt, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Bei Nichtbenutzung des Sous-Vide-Geräts muss dieses ausgesteckt sein.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmässig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Greifen Sie keinesfalls nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es herausnehmen.
- Als zusätzlichen Schutz empfehlen wir die Installation eines Fehlerstrom-Schutzschalters (max. 30mA). Ihr Elektroinstallateur berät Sie gerne.

Verletzungsgefahr

- Das Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn sich das Heizelement zwischen der MIN- und MAX-Markierung im Wasser befindet. Niemals für einen anderen Einsatz verwenden.

- Berühren Sie nie die heißen Oberflächen des Geräts, während es in Betrieb ist und kurz danach. Fassen Sie das Gerät nur am thermoisolierten Griff an.

- Alle Metallteile des Gerätes sind während des Gebrauchs und einige Zeit danach sehr heiß! Nicht berühren!

- Denken Sie daran, dass das zirkulierende Wasser sehr heiß sein kann. Dasselbe gilt für den Topf, in dem sich das Wasser befindet. Stellen Sie den Topf deshalb nur auf eine ebene, trockene und hitze- sowie feuchtigkeitsunempfindliche Oberfläche. Die Fläche muss für sehr hohe Temperaturen (bis 120°C) geeignet sein. Fassen Sie nie mit den Händen in das heiße Wasser, benutzen Sie immer eine Zange, um die Lebensmittel aus dem Wasser zu holen.

- **Halten und tragen Sie das Gerät nur am wärmeisolierten Kunststoffgriff (Motoreinheit) (B), das Heizelement wird beim Gebrauch sehr heiß.**

- Gerät stets nur mit trockenen Händen bedienen.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen. Lassen Sie das Gerät anschliessend auf einer nicht brennbaren, hitzeresistenten Fläche abkühlen.

- Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es reinigen, umplatzieren oder lagern.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Setzen Sie die Motoreinheit keiner Feuchtigkeit aus und schützen Sie sie vor Spritzern.

- Schalten Sie den Sous-Vide-Garer **nicht** ein, wenn das Wasser im Topf unter der MIN-Markierung liegt oder der Topf komplett leer ist. Das Wasser darf auch die MAX-Markierung nicht überschreiten. Dies verlängert die Lebensdauer Ihres Sous-Vide-Garers!

- Die Funktionstasten und die Motoreinheit (inkl. Netz-

kabel und Stecker) sollten niemals mit Wasser, Flüssigkeiten oder Dampf in Berührung kommen.

- Gerät niemals in deionisiertem oder destilliertem Wasser in Betrieb nehmen.
- Gerät immer mit der Halteklammer (**D**) am Topf befestigen.

Standort (II, III, VIII, IX)

- Benutzen Sie den Sous-Vide-Garer nur in einem mit Wasser gefüllten Topf, auf einer trockenen, ebenen, stabilen und wasser- wie hitzebeständigen Auflagefläche ausser Reichweite von Kindern. Die Auflagefläche muss unempfindlich für Temperaturen bis 120°C sein.
- Das Gerät darf auch nicht auf einen empfindlichen Untergrund wie einen Glastisch, Marmortisch, ein Tischtuch, lackierte Möbel etc. gestellt werden.
- Beim Gebrauch entweichen Wärme und Dampf aus dem Topf. Wählen Sie einen gut belüfteten Standort für das Gerät mit einem Abstand

von mindestens 20 cm zum nächsten Gegenstand oder zur nächsten Wand und decken Sie das Gerät nicht ab.

- Stellen Sie den Topf während des Sous-Vide-Garens niemals unter Hängeschränke, der austretende Dampf könnte Schäden verursachen.
- Platzieren Sie das Gerät nicht nahe hitze- oder dampfempfindlichen Gegenständen, Möbeln oder Objekten. Bedenken Sie beim Standort immer, dass Dampf aus dem Topf entweicht.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Apparaten auf, die Wärme abgeben wie z.B. Öfen, Gasherde, Kochplatten, etc.. Stellen Sie das Gerät in sicherem Abstand zu Wänden oder anderen Objekten auf, die in Brand geraten können wie beispielsweise Gardinen oder Handtücher (Baumwolle oder Papier etc.).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät sicher und stabil steht, während es in Gebrauch ist oder solange der Topf mit heissem Wasser gefüllt ist.

- Platzieren Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern und sich daran verletzen kann.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran oder am heißen Inhalt des Topfes verletzen kann.
- Das Gerät nicht in Räumen mit explosiven oder entflammenden Stoffen bzw. Flüssigkeiten betreiben (z.B. Haar- oder Deospray).
- Sorgen Sie dafür, dass nichts auf das Gerät fallen kann und das Gerät selbst nirgends herunterfallen kann.
- Nichts auf das Gerät stellen. Gerät selbst auf kein anderes Haushaltsgerät stellen.
- Während des Betriebs ist das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kleinkindern, Tieren oder Personen mit Beeinträchtigungen zu halten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und halten Sie es von Hitze und offenen Flammen fern.

Vor der Inbetriebnahme

- Nehmen Sie alle Teile des Sous-Vide-Geräts aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Achten Sie darauf, dass mit diesen keine Kinder spielen, vor allem nicht mit Plastiktüten (Erstickengefahr).
- Überprüfen Sie, ob das Sous-Vide-Gerät unbeschädigt ist. Wenn nicht, wenden Sie sich an den nächsten FUST-Kundendienst.
- Überprüfen Sie vor Gebrauch immer, ob sich der Gerätestecker und die Steckdose in einwandfreiem Zustand befinden. Ungenügender Kontakt könnte das Gerät beschädigen.
- Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Display, anderenfalls funktionieren die Sensortasten nicht einwandfrei.

Was Sie über das Kochen mit der Sous-Vide-Methode wissen sollten:

- Profi-Köche kochen schon seit längerem mit der Sous-Vide-Methode, jetzt können Sie zu Hause auch ganz einfach Sous-Vide kochen.
- Sous-Vide ist der französische Ausdruck für „unter Vakuum“. Es bedeutet, dass Lebensmittel erst in Vakuumbutel eingeschweisst und dann in einem Wasserbad gekocht werden. Das Lebensmittel wird dabei bei einer konstant-niedrigen Temperatur über eine längere Zeit gegart, damit es schön saftig bleibt und seinen vollen Geschmack entfalten kann. Da das Lebensmittel vakuumiert ist, kocht es in seinem eigenen Saft, bzw. wenn Sie es vorher marinieren, auch noch in der Marinade. So werden die Lebensmittel gesünder gekocht, die Vita-

mine und Mineralien bleiben bestmöglich erhalten, zudem werden die Lebensmittel zarter und geschmackvoller. Da Fleisch durch das Sous-Vide-Garen weicher wird als beim herkömmlichen Kochen, kann auch etwas günstigeres Fleisch verwendet werden, wie z.B. Halsgrat, Beinfleisch oder Schulter, welches sogar oft geschmacklich noch besser ist als teure Fleischstücke.

- Da beim Sous-Vide-Kochen jedes Lebensmittel für sich vakuumiert ist, können auch verschiedene Lebensmittel parallel im gleichen Wasserbad gekocht werden, vorausgesetzt, dass die Wassertemperatur die gleiche sein kann.
- Die Sous-Vide-Methode eignet sich auch ideal, wenn Sie für Gäste kochen wollen, denn die Lebensmittel werden ja bereits einige Zeit vor dem Servieren zum Garen in das Sous-Vide-Gerät gelegt.

Folgende Lebensmittel eignen sich für das Sous-Vide-Garen:

- Fleisch eignet sich besonders für die Sous-Vide-Methode, da es weich und saftig wird und dabei seinen Geschmack voll entfalten kann, aber auch Gemüse und Fisch können mit Sous-Vide gekocht werden.

Wir empfehlen folgende Lebensmittel:

- Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm, Schwein und Wild
- Poulet, Truthahn und Ente
- Mageren und fetten Fisch, Hummer und Muscheln
- Wurzelgemüse wie Kartoffeln, Karotten, Pastinaken, Randen und Kohlrabi
- Gemüse wie Erbsen, Spargel, Maiskolben, Brokkoli, Blumenkohl, Auberginen, Zwiebeln und Kürbis

- Harte Früchte wie Äpfel und Birnen
- Weiche Früchte wie Mango, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche, Nektarinen, Papaya und Erdbeeren

Übersicht / Gerätebeschreibung

Deutsch



Übersicht der Geräteteile


- A** Bedienfeld mit Display für Temperatur und Garzeit
- B** Motoreinheit
- C** Funktionslicht
- D** Halteklammer

- E** Heizelement mit eingebautem Zirkulator
- F** Edelstahl-Mantel zur Abdeckung des Heizelements; mit MIN- und MAX-Markierung
- G** Kappe des Heizelements

Bedienfeld



Bedienfeld

- 1** EIN/AUS-Taste 
- 2** Anzeige-Display Temperatur
- 3** Anzeige-Display Garzeit
- 4** Taste -
- 5** Taste +
- 6** Taste, um in den Einstellungsmodus zu wechseln
- 7** Wlan-Icon

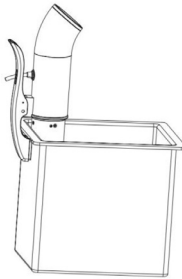
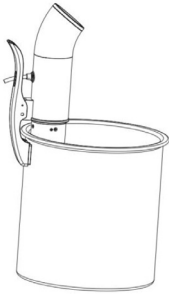
Gerät vorbereiten



Ein Stromschlag kann tödlich sein! Befolgen Sie bitte die Sicherheitsvorschriften.

Gerät vorbereiten: Wasser in den Topf füllen

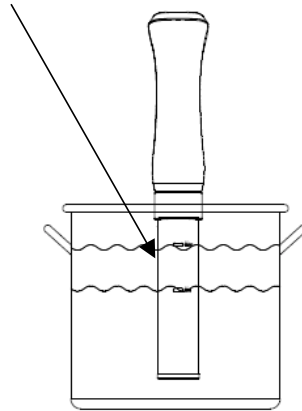
- Geben Sie eine ausreichende Menge Leitungswasser in einen hohen, stabilen Topf. Der Topf sollte 6–15 Liter fassen und die Topfhöhe muss mindestens 15 cm betragen, damit die Halteklammer fest am Topf fixiert werden kann. Verwenden Sie kein deionisiertes oder destilliertes Wasser.



Prüfen Sie, dass der Edelstahlmantel korrekt über dem Heizelement montiert ist. Die schwarze Kappe darf nicht entfernt werden.

- Wenn Sie nun das Gerät mit der Halteklammer am Topfrand befestigen, muss der Wasserspiegel so hoch sein, dass er zwischen der MIN- und MAX-Markierung am Heizelement liegt.

Achtung: Gerät niemals in Betrieb nehmen, wenn der Wasserspiegel unter der MIN-Markierung oder über der MAX-Markierung liegt. Tauchen Sie nur das Heizelement ins Wasser, die anderen Geräteteile liegen ausserhalb des Wassers.



- Denken Sie daran, dass der Wasserspiegel noch steigen wird, wenn Sie die vakuumierten Lebensmittelbeutel mit in das Wasser legen werden.


- Je tiefer der Wasserspiegel steht, desto lauter ist das Betriebsgeräusch des Gerätes.


Hinweis: Sobald der Wasserspiegel unter die MIN-Markierung fällt, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Gerät ohne App in Betrieb nehmen

Gerät ohne App in Betrieb nehmen – Garzeit und Gartemperatur manuell einstellen

1. Gerät einschalten

• Wenn sich das Heizelement im Wasser befindet und die Halteklammer fest am Topf fixiert ist, stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose. Das Symbol  auf der EIN/AUS-Taste leuchtet auf und das Funktionslicht leuchtet rot – das Gerät befindet sich im Standby-Modus.


• Drücken Sie die EIN/AUS-Taste  um in den Betriebs-Modus zu gelangen. Ein Signalton ertönt und das Funktionslicht wechselt zu blau. Die digitale Temperaturanzeige **25.0C** und Zeitanzeige **02:00** blinken.

2. Temperatur und Garzeit manuell einstellen

Die Standard-Einstellung ist:




A. Temperatur einstellen


• Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie einmal kurz auf die Taste , die Temperaturanzeige beginnt zu blinken. Drücken Sie nun kurz die Tasten **+** oder **-** um die Temperatur in 0,5°C-Schritten zu erhöhen oder zu senken. Wenn Sie die Tasten **+** oder **-** lange drücken, erfolgt die Einstellung in 5,0°C-Schritten.

• Es kann eine Temperatur von maximal 90°C und von minimal 25°C eingestellt werden.

B. Garzeit einstellen

• Um die Garzeit einzustellen, können Sie im ersten Schritt die Minuten und dann im zweiten Schritt die Stunden einstellen.

Minuten einstellen: Drücken Sie erneut kurz auf die Taste , die Minuten-Zeitanzeige beginnt zu blinken **00**. Drücken Sie nun kurz die Tasten **+** oder **-**, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten zu erhöhen oder zu senken. Wenn Sie die Tasten **+** oder **-** lange drücken, erfolgt die Einstellung in 5-Minuten-Schritten. Es kann eine Minuten-Garzeit von maximal 59 und von minimal 0 eingestellt werden.

Stunden einstellen: Drücken Sie erneut kurz auf die Taste , die Stunden-Zeitanzeige beginnt zu blinken **00**. Drücken Sie nun kurz die Tasten **+** oder **-**, um die Zeit in 1-Stunden-Schritten zu erhöhen oder zu senken. Wenn Sie die Tasten **+** oder **-** lange drücken, erfolgt die Einstellung in 10-Stunden-Schritten. Es kann eine Stunden-Garzeit von maximal 99 und minimal 0 Stunden eingestellt werden.

• Das heißt, Sie können eine Garzeit zwischen 1 Minute und 99 Stunden und 59 Minuten einstellen.

Hinweise:

Wir empfehlen, das Gerät max. 48 Stunden in Betrieb zu nehmen.


Jede Einstellung wird von einem Signalton begleitet.

Gerät ohne App in Betrieb nehmen


Hinweise:

Sie können die Temperatur- und Zeiteinstellung auch über die App vornehmen, siehe dazu das Kapitel „Gerät mit App in Betrieb nehmen“.

3. Betrieb starten – Wasser erhitzen

- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste , um die Einstellungen zu bestätigen und den Betrieb zu starten. Das Heizelement erhitzt sich, der Zirkulator bringt das Wasser im Topf zum Zirkulieren. Sobald die eingestellte Gartemperatur erreicht ist, ertönt ein 3-maliges Signal und das Gerät hält diese Temperatur nun konstant. Ab diesem Zeitpunkt wird die eingestellte Zeit heruntergezählt und Sie müssen die vakuumierten Lebensmittel einlegen, wie in Punkt 4. beschrieben.

Hinweise:

Möchten Sie die Einstellungen verändern, halten Sie die EIN/AUS-Taste  für 2 Sekunden gedrückt und wiederholen die Schritte A. und B.

Hinweise:

Während der Aufheizphase und später der Garphase können Sie immer die momentane Wassertemperatur im Display ersehen. Wenn Sie also den Vakuum-Beutel einlegen oder Wasser während des Betriebs nachfüllen, können Sie die entsprechende Veränderung der Wassertemperatur immer auch am Display ablesen.

4. Vakuumierte Lebensmittel einlegen

a) Legen Sie nun den Vakuum-Beutel mit den vakuumierten Lebensmitteln darin in das warme/heisse Wasser.


Achtung:

Prüfen Sie den Wasserstand im Topf regelmässig und lassen Sie den Sous-Vide-Garer nicht über einen längeren Zeitraum unbeobachtet.

b) Sobald die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, stoppt das Gerät und schaltet sich in den Standby-Modus. Im Display leuchtet bei der Zeitanzeige **End** auf und 6 Signaltöne werden ausgegeben. Die Anzeige „End“ leuchtet so lange auf, bis das Gerät ausgeschaltet oder neu gestartet wird.

c) Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet bzw. „End“ in der Zeitanzeige aufleuchtet, drücken Sie

Gerät mit App in Betrieb nehmen

für 2 Sekunden die EIN/AUS-Taste , um das Gerät auszuschalten.

Achtung: Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der Betriebsdauer nicht automatisch aus, sondern muss immer manuell ausgeschaltet werden.

d) Nach dem Ende des Garvorgangs ziehen Sie den Netzstecker und nehmen die Vakuumbbeutel mit einer Zange aus dem Wasserbad. (**Achtung:** nicht mit den Händen in das Wasser greifen, es ist heiss!)

- Wenn Sie die Lebensmittel noch warmhalten wollen, können Sie sie für kurze Zeit im warmen Wasser liegen lassen. Allerdings schmecken die Lebensmittel sofort nach dem Garen am besten.


Wichtig:

Prüfen Sie immer, ob die Vakuumbbeutel vor Kochbeginn komplett verschweisst sind und ob sie auch nach dem Kochprozess noch verschweisst sind.


Hinweis:

Eventuell braten Sie das Fleisch noch kurz in der Pfanne sehr heiss an oder aber Sie legen es kurz auf den Grill, damit die Röstaromen den Geschmack noch positiv verstärken und die Optik ansprechender wird. Fisch wird nie gebraten.

Achtung:

Sollte der Wasserstand im Topf unter die MIN-Markierung auf dem Heizelement fallen oder das Gerät während des Gebrauchs nach oben verschoben worden sein, leuchtet in der Temperaturanzeige **Err** auf, begleitet von Signaltönen. Füllen Sie Wasser nach und drücken Sie erneut die EIN/AUS-Taste , um das Gerät wieder einzuschalten, sonst schaltet sich das Gerät nach 30 Sekunden automatisch in den Standby-Modus.

Umschalten von °C auf °F

- Wollen Sie die Temperatur-Einheit von Celsius auf Fahrenheit umändern, drücken Sie entweder im Standby- oder Betriebs-Modus lange die Taste , oder Sie drücken das „°C/°F“-Symbol in der App.


Gerät mit App in Betrieb nehmen – Garzeit und Gartemperatur per App einstellen

1. Scannen Sie den QR-Code mit der Kamera-Funktion/dem QR-Leser Ihres Mobiltelefons.



2. Laden Sie die App herunter und folgen Sie den Anweisungen auf Ihrem Mobiltelefon.
3. Wenn sich das Heizelement im Wasser befindet und die Halteklammer fest am Topf fixiert ist, stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
4. Sobald das Mobiltelefon mit dem Sous-Vide-Garer verbunden ist, leuchtet das WLAN-Symbol auf dem Bedienfeld konstant. Sie können nun das gewünschte Rezept aufrufen und den Sous-Vide-Garer über Ihr Mobiltelefon bedienen. Die Garzeit und Gartemperatur werden automatisch eingestellt.
5. Verfahren Sie im Weiteren wie im Punkt 4a bis 4d auf Seite 22 beschrieben.

Achtung:

Sollte der Wasserstand im Topf unter die MIN-Markierung auf dem Heizelement fallen oder das Gerät während des Gebrauchs nach oben verschoben worden sein, leuchtet in der Temperaturanzeige **Err** auf, begleitet von Signaltönen. Füllen Sie Wasser nach und drücken Sie erneut die EIN/AUS-Taste , um das Gerät wieder einzuschalten, sonst schaltet sich das Gerät nach 30 Sekunden automatisch in den Standby-Modus.

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Lösen Sie die Halteklammer und entfernen Sie das Gerät vom Topf. Legen Sie es auf eine wasser- und wärmeunempfindliche Arbeitsfläche und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Giessen Sie das Wasser im Topf aus.
- Wischen Sie das abgekühlte Gerät mit einem leicht feuchten Lappen sauber und trocknen Sie es.

Für eine gründliche Reinigung:

Edelstahl-Mantel abnehmen und reinigen:

- Wenn das Gerät komplett abgekühlt ist, schrauben Sie die Kreuzschraube mit einem Schraubenzieher heraus. Drehen Sie den Edelstahl-Mantel von der Motoreinheit im Uhrzeigersinn ab.



Reinigung und Pflege

- Drehen Sie die Kappe vom Edelstahl-Mantel ab. Sie können den Edelstahl-Mantel und die Kappe des Heizelements im Geschirrspüler reinigen oder aber von Hand in warmem Spülwasser reinigen und anschließend trocknen.



Heizelement reinigen:

- Reinigen Sie das abgekühlte Heizelement in warmem Spülwasser mit einer weichen Bürste, dann spülen und trocknen Sie das Heizelement.



Achtung

Der obere Ring des Heizelements und die Motoreinheit dürfen dabei nicht nass werden oder in Wasser getaucht werden!

Gerät zusammenbauen:

- Halten Sie die Motoreinheit und legen Sie den Edelstahl-Mantel um das Heizelement. Die runde Einprägung über der MAX-Markierung muss mit dem Dreieck-Symbol am Gewinde der Motoreinheit ausgerichtet werden. Dann drehen Sie den Edelstahl-Mantel im Gegenuhrzeigersinn fest. Drehen Sie auch die Kreuzschraube mit einem Schraubenzieher fest.



- Bringen Sie die Kappe wieder über dem Edelstahl-Mantel an.

Tauchen Sie die Motoreinheit, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals ins Wasser und halten Sie es niemals unter fließendes Wasser. Achten Sie immer darauf, dass kein Wasser in die Motoreinheit eindringt.

Entkalkung (II, III, IV, VII)

- Wenn Sie das Gerät oft benutzen, muss es von Zeit zu Zeit entkalkt werden, damit seine volle Funktionsfähigkeit erhalten bleibt.
- Sie können das Gerät mit einem handelsüblichen Entkalkungsmittel entkalken oder aber das besonders wirkungsvolle und schonende Entkalkungsmittel FUST Spezial Entkalker Calcliquid verwenden (Art.-Nr. 129'001).
- Befestigen Sie das Gerät mit der Halteklammer an einem Topf und giessen Sie soviel Wasser und Calcliquid im Verhältnis 4:1 in den Topf, dass sich das Heizelement bis zur MAX-Markierung im Wasser befindet.
- Stecken Sie das Gerät ein und stellen Sie eine Temperatur von 70°C und 20 Minuten Betriebsdauer ein. Lassen Sie die Lösung 20 Minuten zirkulieren, nachdem das Wasser 70°C erreicht hat.
- Dann schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker. Nehmen Sie das Gerät aus dem Topf und lassen Sie es auf einer wasser- und wärmeunempfindlichen Arbeitsfläche abkühlen. Giessen Sie das Wasser/Calcliquid-Gemisch weg.

- Spülen Sie das abgekühlte Heizelement mit klarem Wasser ab (Achtung: Nur das Heizelement darf in Wasser getaucht werden!) und trocknen Sie es.
- Achten Sie darauf, dass das saubere Gerät wieder zusammgebaut ist (Edelstahl-Mantel installiert, Schraube zuge dreht) und die Kappe des Heizelements angebracht ist.
- Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuernde Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Azeton bzw. Alkohol, um das Gerät zu reinigen.
- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals ins Wasser oder halten Sie sie niemals unter fließendes Wasser!

Lagerung

- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, am besten in der Originalverpackung um es vor Staub zu schützen, ausserhalb der Reichweite von Kindern.

Problembhebung

Problem	mögliche Ursache und Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none">• Prüfen Sie, ob der Netzstecker in einer funktionierenden Steckdose steckt.• Prüfen Sie, ob das Netzkabel unbeschädigt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist!• Prüfen Sie, ob Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste eingeschaltet haben und die beiden Displays blinken. Dann nach den Einstellungen nochmals kurz die EIN/AUS-Taste drücken, um das Gerät zu starten.
Im Display erscheint „Err“	<ul style="list-style-type: none">• Prüfen Sie, ob sich der Wasserspiegel tatsächlich zwischen der MIN- und MAX-Markierung am Heizelement befindet. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn das Wasser unter die MIN-Markierung fällt! In diesem Fall Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, genügend Wasser in den Topf füllen und das Gerät erneut starten. Manchmal entstehen durch den Zirkulator auch Wellen, so dass der Wasserstand zeitweise unter die MIN-Markierung fällt. Auch in diesem Fall einfach Wasser zugießen.
Ein brummendes Geräusch ist hörbar.	<ul style="list-style-type: none">• Bei normalem Betrieb ist ein brummendes Geräusch zu hören, welches vom Motor, dem Laufrad und dem Kühlventilator herrührt.
Ein knirschendes Geräusch ist hörbar.	<ul style="list-style-type: none">• Möglichkeit 1: Der Edelstahl-Mantel ist lose. Edelstahl-Mantel in die Führungsschiene legen und im Gegenuhrzeigersinn zudrehen, bis das Loch über der Schraube im Gehäuse steht. Sobald der Mantel fest eingedreht ist, verschwindet das Geräusch.• Möglichkeit 2: Es könnte sich auch die Rührwelle versehentlich verbogen haben. In diesem Fall schrauben Sie die Kappe ab und drücken Sie das Laufrad vorsichtig, bis es zentriert ist.

Problembhebung

Problem	mögliche Ursache und Lösung
Ein schlurfendes Geräusch ist hörbar.	<ul style="list-style-type: none">• Die Pumpe hat einen Wasserwirbel geformt, ähnlich wie wenn Sie eine Badewanne ablaufen lassen. Fügen Sie mehr Wasser hinzu oder rühren Sie mit einem Holzlöffel vorsichtig im Topf um. Es gibt kein sicheres Rezept, wie sich ein Wirbel wieder auflösen lässt, aber der Wirbel löst sich in den meisten Fällen von selbst auf.
Ein gurgelndes und zischendes Geräusch ist hörbar.	<ul style="list-style-type: none">• Die Pumpe saugt Luft an. Fügen Sie einfach etwas mehr Wasser in den Topf hinzu. Sie sollten auch kleine Bläschen im Topf sehen.
Die Lebensmittel werden beschädigt.	<ul style="list-style-type: none">• Die Wasserpumpe kann empfindlichen Fisch oder rohe Eier zerdrücken. Wir empfehlen bei der Zubereitung von empfindlichen Lebensmitteln, die Pumpe in Richtung Topfwand zu richten, damit wird der Pumpendruck etwas abgemildert. Rohe Eier sollten auch „gepolstert“ werden, damit sie nicht im Wasser herumgewirbelt werden.
Die Temperaturanzeige stimmt nicht mit der Anzeige auf einem Thermometer überein.	<ul style="list-style-type: none">• Die Sous-Vide-Zirkulatoren sind auf einen wissenschaftlichen Platin-Primärstandard kalibriert, welcher weitaus genauer ist als ein normales Thermometer.

HINWEIS: Wir empfehlen, das Gerät max. 48 Stunden in Betrieb zu nehmen.

Chère cliente, cher client

Nous vous félicitons pour l'achat de ce chauffe-liquide sous vide pratique de Betty Bossi et FUST qui vous permettra de cuire en toute simplicité et de manière très saine de la viande, des volailles, du poisson ou des légumes avec la méthode sous vide. Grâce à l'application vous pouvez faire fonctionner l'appareil depuis votre portable.



Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité. Veuillez respecter impérativement toutes les consignes de sécurité pour éviter tout risques d'accidents et dommages. Nous vous prions de conserver cette notice d'utilisa-

tion, afin de vous y référer éventuellement ultérieurement.

⚡ Ne mettez jamais les pièces conductrices de courant électrique en contact avec de l'eau et ne couvrez jamais le chauffe-liquide. Utilisez l'appareil uniquement dans une casserole remplie d'eau. Ne mettez jamais l'appareil en marche, si l'élément de chauffe n'est pas recouvert au minimum jusqu'au marquage MIN avec de l'eau.



La casserole, l'élément de chauffe de l'appareil ainsi que le sachet sous vide deviennent chauds lors de l'utilisation ! Prenez soin de ne pas vous brûler avec ou avec la vapeur chaude ! Ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée thermo-isolée ou utilisez des gants de cuisine !

Usage

- Le chauffe-liquide sous vide est destiné exclusivement à l'usage ménager. Toute utilisation non conforme de

l'appareil est strictement interdite en raison des risques inhérents ! N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. En cas d'une utilisation abusive ou d'une fausse manipulation de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être assumée pour les dommages éventuels.

- Utilisez l'appareil exclusivement pour cuire au bain-marie des aliments emballés sous vide dans des sachets. Tout autre usage non indiqué par le fabricant pourrait provoquer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- Si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles, ceci met fin à toute garantie.
- Veuillez prendre soin que l'unité moteur, la prise et le cordon n'entrent jamais en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une casserole sans eau. Ne mettez l'appareil en marche que lorsque le niveau d'eau dans la casserole se trouve entre les marquages MIN et MAX situés sur l'élément de chauffe.

- Ne remplissez pas de trop la casserole. Le niveau d'eau, après avoir mis les sachets sous vide, ne doit jamais dépasser le marquage MAX situé sur l'élément de chauffe.

- Vérifiez la cuisson et contrôlez régulièrement le niveau d'eau.

- Faites faire l'entretien et les réparations, incluant le remplacement du cordon d'alimentation, uniquement par votre service de réparation FUST. Lors des réparations, servez-vous exclusivement des pièces de rechange originales FUST, sinon votre appareil risque d'être endommagé ou vous risquez de vous blesser.

Attention !

En cas de non-respect des consignes de sécurité ou d'une utilisation non conforme, l'appareil peut entraîner de graves blessures ou brûlures.

- Ne mettez jamais l'appareil en fonction à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande.

Utilisateurs

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec le contenu de ce mode d'emploi. Les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne sont pas autorisés à utiliser l'appareil.

- L'appareil et les sachets sous vide deviennent très chauds pendant l'utilisation, ainsi que la casserole et l'eau qui se trouve à l'intérieur. C'est pourquoi vous devez être très prudent lorsque des enfants, des personnes âgées ou des animaux se trouvent à proximité de l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- **Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes avec des déficiences physiques, sensorielles ou intellectuelles et des personnes mal instruites ou mal informées peuvent utiliser ce chauffe-liquide sous vide lorsqu'ils sont supervisés ou instruits consciencieusement et qu'ils ont compris les risques**

y liés. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

- **Il est interdit aux enfants de moins de 8 ans de nettoyer ou entretenir l'appareil. Les enfants âgés de 8 ans ou plus doivent être supervisés.**
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants moins de 8 ans.

Protection des enfants

Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. Ne laissez jamais le chauffe-liquide sous vide sans surveillance lorsqu'il est branché.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec les bandes adhésives et les emballages de l'appareil, il y a risque de mort par étouffement.
- **Placez le cordon électrique hors portée des enfants ! Prenez soin que les enfants ne fassent pas tomber l'appareil en tirant sur le cordon. Risque de brûlures !**
- Les enfants doivent être surveillés afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.

Risque de décharge électrique (X)

Faites attention à ne pas toucher les parties sous tension. Une décharge électrique peut provoquer de graves blessures ou même entraîner la mort. Veuillez respecter les directives suivantes.

- **Vérifiez le bon état de votre chauffe-liquide sous vide avant chaque utilisation. Afin d'éviter un choc électrique, n'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé ou lorsque l'appareil présente un quelconque anomalie ou a subi une chute. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Remettez-le au service après vente FUST le plus proche qui pourra le vérifier et, si nécessaire, réparer.**

- Ne touchez jamais l'appareil avec des mains humides ou mouillées !

- Seul l'élément de chauffe peut être plongé dans l'eau. L'unité moteur ainsi que le tableau de commande, le cordon et la prise ne doivent pas être plongés dans l'eau. Si l'appareil est tombé par

inadvertance dans de l'eau ou si l'unité moteur a pris l'humidité, mettez immédiatement des gants en caoutchouc et débranchez l'appareil avant de le toucher ! Retirez-le seulement alors de l'eau, essuyez-le et laissez-le sécher à l'air libre sur un support résistant à la chaleur et à l'humidité. Une fois l'appareil entièrement sec, vous pouvez le remettre en marche.

- Evitez d'exposer l'appareil directement aux rayons du soleil. Tenez-le à l'écart de la chaleur et de rebords tranchants.

Cordon d'alimentation (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Vérifiez avant chaque mise en service que le cordon d'alimentation est en bon état.

- Si le cordon d'alimentation est défectueux, vous devez le faire remplacer par le service après-vente FUST puisque cela nécessite des outils spéciaux. Ne pliez et ne tordez pas le cordon et maintenez-le à l'écart d'objets chauds.

- L'endommagement du cordon d'alimentation peut provoquer un court circuit, un incendie et/ou une décharge électrique.
- Déroulez toujours entièrement le cordon avant de le brancher dans une prise secteur.
- Ne débranchez jamais l'appareil en le tenant par le cordon ou avec des mains humides.
- Ne débranchez pas tout d'abord l'appareil de la prise secteur pour l'éteindre. Risque d'endommagement de l'appareil. Eteignez toujours tout d'abord l'appareil grâce à la touche MARCHE/ARRET.
- **Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. L'appareil est alors définitivement éteint et en mode « ARRET ».**
- Ne posez pas d'objets lourds ou l'appareil lui-même sur le cordon d'alimentation. Risque de court circuit et d'incendie !
- Placez le cordon d'alimentation de telle façon que personne ne risque pas de tré-

bucher ou se blesser. Risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil.

- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation, afin que l'appareil ne tombe pas ou que personne ne se blesse.
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais toucher les surfaces et pièces chaudes de l'appareil.
- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne l'enroulez pas autour de l'appareil.

Branchement électrique (I, X)

 **Une mauvaise utilisation d'un branchement électrique peut provoquer la mort.**

- Branchez le chauffe-liquide sous vide exclusivement à une prise de courant murale alternatif avec une tension de 230V/50 Hz. Le fusible minimum de la prise murale est de 10 ampères (référez-vous aux données figurant sur la plaque signalétique).
- Le chauffe-liquide a besoin temporairement de 10 ampères pour fonction-

ner. Si d'autres appareils nécessitant beaucoup d'électricité (four micro-ondes, machine à café) fonctionnent en même temps, cela risque d'entraîner un déclenchement du disjoncteur (coupure d'électricité).

- Ne branchez jamais l'appareil à une multiprise ou à une prise sur laquelle d'autres appareils sont également branchés.

- Ne branchez jamais l'appareil dans une prise endommagée ou mal fixée. Risque de décharge électrique et d'incendie !

- N'utilisez jamais de cordon d'alimentation défectueux. Contactez le service après-vente de FUST en cas d'un mauvais fonctionnement.

- N'utilisez pas de rallonge électrique.

- **Débranchez toujours l'appareil avant de retirer le sachet sous-vide ou l'appareil de la casserole.**

- Avant le nettoyage, l'entretien ou le rangement, débranchez toujours l'appareil.

- L'appareil n'est considéré comme étant débranché que lorsque le cordon n'est plus branché dans la prise.

- Lors de la non utilisation du chauffe-liquide sous vide, il doit être débranché.

- Vérifiez de temps en temps que l'appareil et la fiche sont en bon état. Un appareil endommagé ne doit pas être mis en service.

- Ne portez en aucun cas la main à un appareil qui est tombé dans l'eau. Débranchez toujours d'abord l'appareil avant de le sortir de l'eau.

- Afin de garantir une protection supplémentaire, nous vous recommandons d'utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.

Risque de blessures

- Ne mettez l'appareil en marche que si l'eau, dans laquelle l'élément de chauffe se trouve, est entre le marquage MIN et MAX. N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins.

- Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil, lorsqu'il est en marche et également juste après. Ne tenez l'appareil que par la poignée thermo-isolée.
- Les parties métalliques sont très chaudes pendant ou juste après l'utilisation du chauffe-liquide. Ne les touchez pas !
- N'oubliez pas que l'eau qui circule peut être très chaude. Il en va de même pour la casserole contenant l'eau. C'est pourquoi vous devez placer la casserole uniquement sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur et à l'humidité. Le support doit être approprié pour des températures très élevées (jusqu'à 120°C). Ne mettez jamais vos mains dans l'eau chaude, utilisez toujours une pince pour retirer les aliments de l'eau.
- **Ne tenez et portez l'appareil que par la poignée en plastique thermo-isolée (unité moteur) (B), l'élément de chauffe devient très chaud lors de l'utilisation.**

- Ne manipulez l'appareil qu'avec des mains sèches.
- Eteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de le retirer de l'eau. Laissez ensuite l'appareil refroidir sur un support résistant à la chaleur et non inflammable.
- Laissez l'appareil entièrement refroidir avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.

Pour éviter les dommages au niveau de l'appareil

- Ne mettez pas l'unité moteur en contact avec de l'humidité et protégez-le des éclaboussures.
- **Ne mettez pas** le chauffe-liquide en marche, s'il n'y a pas assez d'eau dans la casserole (en-dessous du marquage MIN) ou si la casserole est vide. L'eau ne doit également pas dépasser le marquage MAX. Cela prolonge la durée de vie du chauffe-liquide !
- Les touches de fonction ainsi que l'unité moteur (y compris le cordon et la prise)

ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau ou autres liquides et de la vapeur.

- Ne mettez jamais l'appareil en marche dans de l'eau ionisée ou distillée.
- Accrochez toujours l'appareil à la casserole à l'aide de la pince de fixation (D).

Emplacement (II, III, VIII, IX)

- Utilisez le chauffe-liquide uniquement avec une casserole remplie d'eau, sur un plan de travail sec, plat, stable et résistant à l'eau et à la chaleur, hors portée des enfants. Le support doit pouvoir résister à des températures jusqu'à 120°C.
- L'appareil ne doit également pas être placé sur une surface fragile comme une table en verre, en marbre, une nappe ou un meuble verni etc.
- Lors de l'utilisation, de la chaleur et de la vapeur s'échappent de la casserole. Sélectionnez pour l'appareil un emplacement bien aéré

en respectant un écart d'au moins 20 cm avec tout autre objet et ne recouvrez pas l'appareil.

- Ne placez jamais la casserole en-dessous d'une étagère suspendue pendant la cuisson sous vide, la vapeur qui s'échappe pourrait causer des endommagements.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets ou de meubles sensibles à la chaleur et la vapeur. Lors du choix de l'emplacement, n'oubliez pas que de la vapeur s'échappe de la casserole.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui produisent de la chaleur comme par exemple un four, une gazinière, une plaque de cuisson etc.. Respectez une distance de sécurité par rapport aux murs et autres objets qui risqueraient de prendre feu, comme par exemple du plastique, des rideaux ou des serviettes (en coton ou en papier etc.).
- Prenez soin de choisir un emplacement sécurisé et stable pour l'appareil lors-

Avant la mise en service

qu'il est utilisé et tant que la casserole est remplie d'eau chaude.

- Placez le cordon d'alimentation de telle façon que personne ne risque pas de trébucher ou se blesser.
- Ne laissez jamais le cordon pendre, afin que personne ne fasse tomber l'appareil ou ne se blesse avec le contenu chaud de la casserole.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces contenant des matières explosives ou inflammables (par exemple du spray pour cheveux ou déodorant).
- Assurez-vous que rien ne peut tomber sur l'appareil, et que l'appareil lui-même ne peut pas tomber.
- Ne placez rien sur l'appareil. Ne placez pas l'appareil sur un autre appareil électroménager.
- Pendant son emploi, veillez à ce que l'appareil ne se trouve pas à portée de main des enfants, personnes présentant un handicap ou près des animaux domestiques.

- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur et protégez-le de la chaleur et des flammes.

Avant la mise en service

- Sortez l'appareil de son emballage et retirez tous les matériaux d'emballage. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec les matériaux d'emballage, surtout avec les sacs en plastique (risque d'étouffement !).
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre service client FUST.
- Vérifiez toujours avant l'usage que le cordon d'alimentation, la fiche et la prise électrique sont en bon état. Un contact insuffisant pourrait endommager l'appareil.
- Retirez le film de protection de l'écran, sinon les touches tactiles ne peuvent pas fonctionner correctement.

Ce que vous devez savoir sur la cuisson avec la méthode sous vide :

- Les chefs professionnels cuisinent déjà depuis longtemps avec la méthode sous vide qui est maintenant également à votre disposition pour cuisiner à la maison.
- Sous vide signifie que les aliments sont tout d'abord emballés sous vide dans un sachet soudé puis cuits dans un bain marie. Les aliments sont ainsi cuits pendant une période prolongée à une température qui reste constamment basse, de manière à ce qu'ils restent juteux et puissent développer toute leur saveur. Etant donné que les aliments sont emballés sous vide, ils cuisent dans leur propre jus ou, si vous les avez fait préalablement mariner, dans la marinade. Les aliments sont ainsi cuits plus sainement, les vitamines et minéraux sont conservés de manière opti-

male, de plus les aliments sont plus tendres et ont plus de goût. Etant donné que la viande est plus tendre avec la méthode sous vide en comparaison avec une cuisson habituelle, il est possible de choisir des morceaux de viande plus économiques, comme p.ex. de l'échine, du jarret ou de l'épaule, qui sera même souvent plus goûteuse que de la viande plus onéreuse.

- Etant donné qu'avec la cuisson sous vide chaque aliment est emballé séparément sous vide, il est possible de cuire différents aliments en même temps dans le même bain marie, à condition que la température de l'eau puisse être la même.
- La méthode sous vide est également idéale lorsque vous avez des invités car les aliments sont disposés dans l'appareil déjà un certain temps avant de les servir sous vide pour être cuits.

Les aliments suivants sont appropriés pour une cuisson sous vide :

- La viande est particulièrement appropriée pour la méthode sous vide, car elle sera tendre et juteuse et pourra développer toute sa saveur, mais également les légumes et le poisson peuvent être cuits sous vide.

Nous vous recommandons les aliments suivants :

- bœuf, veau, agneau, porc et gibier
- poulet, dinde et canard
- poisson blanc ou gras, homard et crustacés
- légumes-racines comme les pommes de terre, les carottes, les panais, les betteraves rouges et le chou-rave
- légumes tels que les petits pois, les asperges, les épis de maïs, le brocoli, le chou-fleur, les aubergines, les oignons et les courges

- les fruits à chair ferme tels que les pommes et les poires
- les fruits à chair tendre tels que les mangues, les prunes, les abricots, les pêches, les nectarines, les papayes et les fraises

Description de l'appareil



Aperçu des éléments de l'appareil


- A** Tableau de commande avec écran pour la température et le temps de cuisson
- B** Unité moteur
- C** Voyant
- D** Pince de fixation

- E** Élément de chauffe avec circulateur intégré
- F** Enveloppe en acier inoxydable pour recouvrir l'élément de chauffe ; avec marquage MIN et MAX
- G** Capuchon de l'élément de chauffe

Tableau de commande



Tableau de commande

- 1 Touche MARCHÉ/ARRET 
- 2 Affichage de la température sur l'écran
- 3 Affichage du temps de cuisson sur l'écran

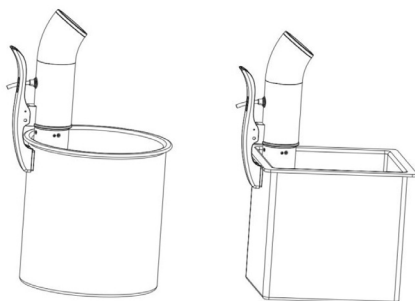
- 4 Touche -
- 5 Touche +
- 6 Touche pour passer sur le mode de réglage
- 7 Icône wifi

Préparation de l'appareil

⚡ Une électrocution peut être mortelle. Veuillez respecter les consignes de sécurité.

Préparation de l'appareil : Remplir la casserole d'eau

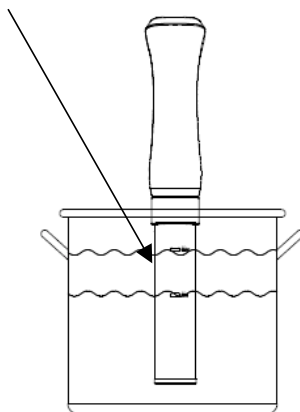
• Mettez une quantité suffisante d'eau du robinet dans une casserole haute et stable. La casserole doit avoir un volume de 6 à 15 litres et une hauteur d'au moins 15 cm, afin que la pince de fixation puisse être correctement accrochée au rebord de la casserole. N'utilisez pas d'eau désionisée ou distillée.



Vérifiez que l'enveloppe en acier inoxydable est correctement montée sur l'élément de chauffe. Il ne faut pas retirer le capuchon noir.

• Lorsque vous fixez la pince de fixation au rebord de la casserole, le niveau d'eau doit être tel que l'élément de chauffe se trouve entre les marquages MIN et MAX.

Attention : Ne mettez jamais l'appareil en marche, si le niveau d'eau est en-dessous du marquage MIN ou au-dessus du marquage MAX. Ne plongez que l'élément de chauffe dans l'eau, les autres parties de l'appareil doivent être en-dehors de l'eau.



• N'oubliez pas que le niveau d'eau va encore augmenter lorsque vous placez les aliments emballés sous vide dans l'eau.


• Plus le niveau d'eau est bas, plus l'appareil fera du bruit lorsqu'il est en marche.




Remarque : Si le niveau passe en-dessous du marquage MIN, l'appareil s'arrête automatiquement.

Mise en marche de l'appareil sans l'application

Mise en marche de l'appareil sans l'application – Réglage manuel du temps de cuisson et de la température de cuisson

1. Mise en marche de l'appareil

• Une fois que l'élément de chauffe se trouve dans l'eau et que la pince est fixée à la casserole, branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée. Le symbole  situé sur la touche MARCHE/ARRET s'allume et le voyant s'affiche rouge – l'appareil se trouve alors sur le mode de veille.


• Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET  pour passer sur le mode de fonctionnement. Un signal sonore retentit et le voyant devient bleu. L'affichage numérique de la température  et la minuterie  clignotent.

2. Réglage manuel de la température et du temps de cuisson

Le réglage standard est :





A. Réglage de la température

• Pour régler la température, appuyez brièvement une fois sur la touche , l'affichage de la température se met alors à clignoter. Appuyez alors brièvement sur la touche + ou – pour augmenter ou diminuer la température par étape de 0,5°C. Si vous appuyez plus longuement sur la touche + ou – le réglage se fait par étape de 5,0°C.

• Vous pouvez régler une température maximale de 90°C et minimale de 25°C.

B. Réglage du temps de cuisson

• Pour régler le temps de cuisson, vous pouvez tout d'abord régler les minutes puis les heures.

Réglage des minutes : Appuyez une nouvelle fois brièvement sur la touche , l'affichage des minutes se met à clignoter . Appuyez alors brièvement sur la touche + ou – pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson par étape d'1 minute. Si vous appuyez plus longuement sur la touche + ou –, le réglage se fait par étape de 5 minutes. Vous pouvez effectuer un réglage des minutes entre 0 et 59 minutes.

Réglage des heures : Appuyez une nouvelle fois brièvement sur la touche , l'affichage des heures se met à clignoter . Appuyez alors brièvement sur la touche + ou – pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson par étape d'1 heure. Si vous appuyez plus longuement sur la touche + ou –, le réglage se fait par étape de 10 heures. Vous pouvez effectuer un réglage des heures entre 0 et 99 heures.

• Cela signifie que vous pouvez régler un temps de cuisson entre 1 minute et 99 heures et 59 minutes.

Remarques :

Nous vous recommandons de ne pas laisser l'appareil plus de 48 heures en marche.

Mise en marche de l'appareil sans l'application

Remarques :

Chaque réglage est accompagné d'un signal sonore.

Vous pouvez également effectuer le réglage de la température et du temps de cuisson avec l'application, référez-vous pour cela au chapitre « Mise en marche de l'appareil avec l'application ».


Remarques :

Pendant la phase de préchauffage et ensuite pendant la phase de cuisson vous pouvez à tout moment vérifier sur l'écran la température actuelle de l'eau. Lorsque vous mettez le sachet sous vide dans l'eau ou rajoutez de l'eau dans la casserole, vous pouvez constater sur l'écran la variation de la température de l'eau.

3. Mise en service – Chauffage de l'eau

• Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET  pour confirmer les réglages et démarrer l'appareil. L'élément de chauffe se met à chauffer, le circulateur fait circuler l'eau dans la casserole. Dès que la température de cuisson réglée est atteinte, un signal sonore retentit 3 fois et l'appareil maintient la température constante. A partir de ce moment la minuterie programmée se met à compter à rebours et vous devez ajouter les aliments emballés sous vide, comme décrit sous 4.

Remarques :

Si vous voulez modifier les réglages, maintenez la touche MARCHE/ARRET  enfoncée pendant 2 secondes et répétez les étapes A. et B.


4. Mise en place des aliments emballés sous vide

a) Placez ensuite le sachet sous vide avec les aliments emballés sous vide dans l'eau chaude.

Attention :

Vérifiez régulièrement le niveau d'eau dans la casserole et ne laissez pas le chauffe-liquide sous vide sans surveillance pendant une période prolongée.

b) Dès que le temps de cuisson s'est écoulé, l'appareil s'arrête et passe sur le mode de veille. **End** s'affiche sur l'écran et un signal sonore retentit 6 fois. « End » reste affiché sur l'écran jusqu'à ce que vous éteignez l'appareil ou le remettez en marche.

c) Lorsque l'appareil est sur le mode de veille et que « End » s'affiche sur l'écran, appuyez pendant 2 secondes sur la touche MARCHE/ARRET  pour éteindre l'appareil.

Mise en marche de l'appareil sans l'application

Attention : L'appareil ne s'éteint pas automatiquement lorsque le temps de cuisson programmé s'est écoulé, il doit toujours être éteint manuellement.

d) En fin de cuisson, débranchez l'appareil et retirez le sachet sous vide de l'eau à l'aide d'une pince. (**Attention :** Ne mettez pas vos mains dans l'eau, elle est très chaude !).

- Si vous voulez maintenir les aliments au chaud, vous pouvez les laisser pendant quelque temps dans l'eau chaude. Toutefois les aliments ont plus de goût si vous les déguster juste après la cuisson.


Important :

Vérifiez toujours avant la cuisson que les sachets sous vide sont correctement soudés et qu'ils le sont encore après la cuisson.


Remarque :

Vous pouvez éventuellement rôtir brièvement la viande dans une poêle à haute température ou la passer brièvement sous le gril afin que les arômes de rôtisserie intensifient encore mieux le goût et que l'aspect visuel soit encore plus agréable. Ne faites jamais rôtir le poisson.

Attention :

Si le niveau d'eau dans la casserole passe en-dessous du marquage MIN situé sur l'élément de chauffe ou si l'appareil a été soulevé alors qu'il était en marche, **E-6** s'affiche sur l'écran accompagné de signaux sonores. Ajoutez de l'eau et appuyez une nouvelle fois sur la touche MARCHE/ARRET , pour remettre l'appareil en marche, sinon l'appareil passe automatiquement sur le mode de veille au bout de 30 secondes.

Passage d'un affichage en °C à un affichage en °F

- Si vous voulez modifier l'unité de la température de Celsius en Fahrenheit, appuyez longuement sur la touche  lorsque l'appareil est sur le mode de veille ou de fonctionnement ou sur le symbole « °C/°F » de l'application.

Mise en marche de l'appareil avec l'application

Mise en marche de l'appareil avec l'application – Réglage du temps de cuisson et de la température avec l'application

1. Scannez le code QR avec la caméra ou le lecteur QR de votre portable.




2. Téléchargez l'application et suivez les instructions sur votre portable.

3. Lorsque l'élément de chauffe se trouve dans l'eau et que la pince est fixée à la casserole, branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.

4. Dès que votre portable est relié au chauffe liquide sous vide, le symbole wifi s'affiche en continu sur le tableau de commande. Vous pouvez alors charger la recette souhaitée et faire fonctionner le chauffe liquide sous vide depuis votre portable. Le temps de cuisson et la température sont alors réglés automatiquement.

5. Procédez pour le reste comme indiqué page 44/45 sous 4a à 4d.

Attention :

Si le niveau d'eau dans la casserole passe en-dessous du marquage MIN situé sur l'élément de chauffe ou si l'appareil a été soulevé alors qu'il était en marche, **Err** s'affiche sur l'écran accompagné de signaux sonores. Ajoutez de l'eau et appuyez une nouvelle fois sur la touche MARCHE/ARRET , pour remettre l'appareil en marche, sinon l'appareil passe automatiquement sur le mode de veille au bout de 30 secondes.

Nettoyage et entretien

- Eteignez l'appareil et débranchez-le.
- Décrochez la pince de fixation et retirez l'appareil de la casserole. Placez-le sur un plan de travail résistant à l'eau et à la chaleur et laissez-le refroidir.
- Videz la casserole.
- Nettoyez l'appareil refroidi avec un chiffon légèrement humide et séchez-le.

Pour un nettoyage en profondeur :

Retrait et nettoyage de l'enveloppe en acier inoxydable :

- Lorsque l'appareil est entièrement refroidi, dévissez la vis cruciforme à l'aide d'un tournevis. Retirez l'enveloppe en acier inoxydable de l'unité moteur en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Nettoyage et entretien



- Dévissez la capuchon de l'enveloppe en acier inoxydable. Vous pouvez nettoyer l'enveloppe en acier inoxydable et le capuchon dans le lave-vaisselle ou les laver à la main dans de l'eau de vaisselle chaude puis les sécher.



Nettoyage de l'élément de chauffe :

- Nettoyez l'élément de chauffe refroidi dans de l'eau de vaisselle chaude avec une brosse douce puis rincez-le et séchez-le.



Attention :

L'anneau supérieur de l'élément de chauffe et l'unité moteur ne doivent jamais être mouillés ou plongés dans de l'eau !

Montage de l'appareil :

- Tenez l'unité moteur et placez l'enveloppe en acier inoxydable autour de l'élément de chauffe. La gravure ronde au-dessus du marquage MAX doit être placée en face du symbole triangulaire situé sur la vis filetée de l'unité moteur. Fixez ensuite l'enveloppe en acier inoxydable en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Vissez également la vis cruciforme à l'aide d'un tournevis.



- Remplacez le capuchon sur l'enveloppe en acier inoxydable.

Ne plongez jamais l'unité moteur, le cordon ou la prise dans de l'eau et ne les mettez jamais sous de l'eau courante. Prenez soin que de l'eau ne s'introduise pas dans l'unité moteur.

Détartrage (II, III, IV, VII)

- Si vous utilisez l'appareil fréquemment, il doit être détartré de temps en temps afin de garantir son bon fonctionnement.
- Vous pouvez pour cela utiliser un produit détartrant usuel ou le produit détartrant FUST special Calcliquid particulièrement efficace et doux (no. d'article 129'001).
- Fixez l'appareil à une casserole à l'aide de la pince de fixation et remplissez la casserole avec un mélange d'eau et de Calcliquid dans un rapport de 4 à 1 de manière à ce que l'élément de chauffe soit recouvert jusqu'au marquage MAX.
- Branchez l'appareil et programmez une température de 70°C et un temps de cuisson de 20 minutes. Laissez le mélange circuler pendant 20 minutes, après que la température de 70°C soit atteinte.
- Eteignez ensuite l'appareil et débranchez-le. Retirez l'appareil de la casserole et laissez-le refroidir sur un plan de travail résistant à l'eau et à la chaleur. Videz le mélange à base d'eau et de Calcliquid.

- Rincez l'élément de chauffe refroidi dans de l'eau claire (attention : Ne plongez que l'élément de chauffe dans de l'eau) et séchez-le.
- Prenez soin de bien assembler à nouveau l'appareil après l'avoir nettoyé (installez l'enveloppe en acier inoxydable, vissez la vis) et de mettre en place le capuchon de l'élément de chauffe.
- N'utilisez pas de produits détergents agressifs ou récurant, de laines d'acier, de dissolvants ou d'acétone ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
- Ne plongez jamais l'unité moteur dans de l'eau et ne le tenez jamais sous de l'eau courante !

Rangement

- Rangez l'appareil dans un endroit sec et hors portée des enfants, de préférence dans son emballage d'origine pour le protéger de la poussière.

Dépannage

Problème	Cause possible et dépannage
L'appareil ne se met pas en marche.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que l'appareil est branché dans une prise murale en bon état.• Vérifiez le bon état du cordon. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé !• Vérifiez que l'appareil a bien été mis en marche à l'aide de la touche MARCHE/ARRET et que les deux écrans clignotent. Puis appuyez à nouveau brièvement sur la touche MARCHE/ARRET pour mettre l'appareil en marche une fois que les réglages ont été effectués.
« Err » s'affiche sur l'écran.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que le niveau d'eau est bien entre les marquages MIN et MAX de l'élément de chauffe. L'appareil s'éteint automatiquement si le niveau d'eau est en-dessous du marquage MIN. Dans ce cas, éteignez l'appareil et débranchez-le, ajoutez suffisamment d'eau dans la casserole puis remettez l'appareil en marche. Parfois des vagues peuvent se former en raison du circulateur, si bien que le niveau d'eau passe par intermittence en-dessous du marquage MIN. Ajoutez simplement de l'eau dans ce cas également.
Un bourdonnement est audible.	<ul style="list-style-type: none">• Un bourdonnement est audible lors du fonctionnement normal. Il émane du moteur, du rotor et du ventilateur de refroidissement.
Un craquement est audible.	<ul style="list-style-type: none">• 1^{ère} possibilité : L'enveloppe en acier inoxydable est détachée. Placez l'enveloppe en acier inoxydable dans le rail et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'orifice soit en face de la vis située sur le châssis. Une fois l'enveloppe fixée, le craquement devrait disparaître.• 2^{ème} possibilité : Il se peut également que l'arbre de l'agitateur se soit plié accidentellement. Dans ce cas, dévissez le capuchon et appuyez prudemment sur le rotor pour le recentrer.

Dépannage

Problème	Cause possible et dépannage
Un gargouillement est audible.	<ul style="list-style-type: none">• La pompe a formé un tourbillon dans l'eau, comme lorsque vous videz une baignoire. Ajoutez de l'eau ou mélangez avec précaution le contenu de la casserole avec une cuiller en bois. Il n'existe pas de recette miracle pour dissoudre un tourbillon mais dans la plupart des cas le tourbillon se dissout lui-même.
Un gargouillement et un sifflement sont audibles.	<ul style="list-style-type: none">• La pompe aspire de l'air. Ajoutez simplement de l'eau dans la casserole. Il ne doit pas y avoir de bulles d'air dans la casserole.
Les aliments sont endommagés.	<ul style="list-style-type: none">• La pompe à eau peut écraser les poissons sensibles et les œufs crus. Nous vous recommandons d'orienter la pompe en direction de la paroi de la casserole lorsque vous préparez des aliments sensibles, pour atténuer la pression de la pompe. Nous vous recommandons de « rembourrer » les œufs crus pour qu'ils ne virevoltent pas dans l'eau.
La température affichée ne correspond pas à la température mesurée avec un thermomètre.	<ul style="list-style-type: none">• Les circulateurs sous vide sont calibrés selon une norme primaire scientifique en platine ce qui est beaucoup plus précis qu'un thermomètre usuel.

REMARQUE : Nous vous recommandons de ne pas laisser l'appareil plus de 48 heures en marche.

Caro cliente

Congratulazioni per l'acquisto di questo pratico dispositivo sous vide Betty Bossi e FUST, con il quale si può cucinare in modo facile e sano carne, pollame, pesce e verdure con il metodo sous vide. Grazie all'App l'apparecchio può essere controllato dal Suo smartphone.



Leggere con attenzione questo manuale d'istruzioni prima dell'installazione e prima della messa in funzione dell'apparecchio. Solo così è possibile ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

Seguire le norme di sicurezza per evitare danni ed incidenti. Conservare sempre questo libretto di istruzioni.

⚡ Non metta mai le parti che conducono corrente a contatto con acqua e non copra mai il riscaldatore. Utilizzare l'apparecchio solo insieme ad una pentola riempita di acqua. Non accendere mai l'apparecchio, quando l'elemento riscaldante non si trova almeno alla marcatura minima immersa nell'acqua.



La pentola dell'acqua, l'elemento riscaldante del dispositivo e i sacchetti sottovuoto diventano caldi quando vengono utilizzati! Fare attenzione a non ustionarsi con le parti menzionate o con il vapore caldo! Toccare le parti calde solo per la maniglia termoisolata o utilizzare guanti da cucina!

Uso

- Il dispositivo sous vide è destinato esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi uso improprio o modificazione dell'apparecchio è severamente vietato a causa dei rischi ad esso collegati!

Utilizzare l'apparecchio solamente nel modo illustrato in queste istruzioni. Se l'apparecchio è usato abusivamente o per uno scopo diverso da quello previsto, non potrà essere assunta alcuna responsabilità per eventuali danni.

- Utilizzare il dispositivo sous vide solo per la cottura di alimenti in sacchetti sottovuoto a bagnomaria. Ogni altro uso non raccomandato dal fabbricante può provocare incendi, scariche elettriche o lesioni.
- Se l'apparecchio viene utilizzato a scopo commerciale o industriale non potrà essere più data alcuna garanzia.
- Fare attenzione che l'unità motore, la spina di rete e il cavo elettrico non vengano mai a contatto con l'acqua.
- Non usare mai l'apparecchio senza una pentola piena d'acqua. Accendere l'apparecchio solo se il livello dell'acqua nella pentola si trova tra i segni MIN e MAX sull'elemento riscaldante.

- Non riempire eccessivamente la pentola dell'acqua. Il livello dell'acqua nella pentola, compresi i sacchetti sottovuoto inseriti, non deve superare il segno MAX sull'elemento riscaldante.

- Controllare il processo di cottura e il livello d'acqua regolarmente.

- L'assistenza tecnica come riparazioni e cambio del cavo di alimentazione devono essere effettuate esclusivamente dal Suo servizio riparazione FUST. Per le riparazioni devono essere utilizzati soltanto pezzi di ricambio originali, altrimenti l'apparecchio potrebbe essere danneggiato o Lei potrebbe ferirsi.

Attenzione!

La mancata osservanza delle norme di sicurezza o un uso improprio, può causare gravi lesioni o ustioni.

- Non mettere mai in funzione l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando.

Utenti

L'apparecchio deve essere utilizzato solamente da persone che sono familiari con queste istruzioni per l'uso. Persone sotto l'influenza d'alcol o medicinali non sono autorizzati ad utilizzare l'apparecchio.

- Il dispositivo e i sacchetti sottovuoto diventano molto caldi durante l'uso, così come anche la pentola e l'acqua in essa contenuta. Pertanto, fare particolare attenzione, quando vicino o intorno al dispositivo si trovano bambini, animali o persone anziane.

- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio durante l'utilizzo.

- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali limitate, o da persone non a conoscenza dell'apparecchio o inesperte, se vengano sorvegliati o abbiano potuto beneficiare di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli risultanti**

dall'impiego di questo. **Bambini non devono giocare con l'apparecchio.**

- **La pulizia e manutenzione effettuate dall'utente non possono essere eseguite da bambini, a meno che questi abbiano 8 o più anni e vengano sorvegliati.**

- L'apparecchio e il suo allacciamento elettrico sono da tenere lontani da bambini sotto gli 8 anni.

Protezione per bambini

Apparecchi elettrici non sono giocattoli per bambini. Non lasciare, quindi, mai il dispositivo sous vide incustodito mentre è collegato alla rete elettrica.

- Bambini non devono giocare con i nastri adesivi e il materiale di imballaggio dell'apparecchio perché ciò comporta un rischio di soffocamento.

- **Installare il cavo elettrico fuori dalla portata dei bambini! Fare attenzione che i bambini non possano tirare giù l'apparecchio dal cavo elettrico. Pericolo di ustioni!**

- **I bambini devono essere sorvegliati, affinché non giochino con l'apparecchio.**

Scossa elettrica (X)

Fare attenzione di non toccare mai le parti sotto tensione. Una scossa elettrica può provocare gravi ferite o addirittura portare alla morte. Si prega di osservare le seguenti norme.

- **Esaminare il dispositivo sous vide prima di ogni uso. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina di alimentazione sono danneggiati o l'apparecchio accusa altri disturbi, è caduto o è danneggiato. Non effettuare mai riparazioni da soli, ma portare l'apparecchio presso il prossimo servizio di riparazione FUST, in modo che possa essere esaminato e, eventualmente, venire riparato.**

- Non toccare mai il dispositivo con mani bagnate o umide!
- Solo l'elemento riscaldante può essere immerso nell'acqua. L'unità motore e il

pannello di controllo, il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione non devono essere immersi nell'acqua. Se il dispositivo sous vide è caduto accidentalmente in acqua o l'unità motore è diventata umida, scollegarla immediatamente con guanti di gomma prima di toccarla! Solo dopo averlo rimosso dall'acqua, asciugarlo e lasciarlo asciugare all'aria su una superficie resistente al calore e all'umidità. Dopo la completa asciugatura, dovrebbe essere di nuovo operativo.

- Tenere l'apparecchio lontano da calore, raggi diretti del sole e bordi appuntiti.

Cavo di alimentazione (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Controllare, prima di ogni uso, lo stato integro del cavo di alimentazione.
- In presenza di un cavo di alimentazione danneggiato, questo deve essere sostituito dal servizio di riparazione FUST poiché sono necessari degli attrezzi speciali. Non incastrare il cavo di alimen-

tazione e proteggerlo da oggetti caldi.

- Un danneggiamento del cavo elettrico può provocare un corto circuito, incendio e/o una scossa elettrica.
- Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione prima di collegarlo alla presa a muro.
- Non estrarre mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo né toccandola con mani bagnate.
- Non tirare mai per primo la spina dalla presa di corrente per spegnere l'apparecchio in quanto ciò potrebbe danneggiarlo. Spegnerlo il dispositivo sempre prima con il tasto ON/OFF.
- **Staccare sempre la spina dalla presa di corrente, quando l'apparecchio non è in funzione, solo così l'apparecchio è definitivamente spento.**
- Non appoggiare sul cavo elettrico oggetti pesanti così come l'apparecchio stesso. Pericolo di corto circuito e incendio!

- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi. Ciò potrebbe provocare ferite o l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.

- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa tirare giù l'apparecchio e ferirsi.

- Il cavo elettrico non deve venire a contatto con le parti bollenti dell'apparecchio.

- Non schiacciare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio.

Allacciamento elettrico (I, X)

 **Un uso improprio della corrente può avere conseguenze mortali.**

- Collegare il dispositivo sous vide solamente ad una presa di corrente a muro alternata con una tensione di 230V/50Hz. La sicurezza minima della presa deve essere di 10 ampère (vedi le indicazioni nella targhetta di identificazione).

Istruzioni di sicurezza

- Il riscaldatore in funzione necessita, per un breve periodo di tempo, di 10 ampère. Se allo stesso tempo sono in funzione altri dispositivi con requisiti di alimentazione di grandi dimensioni (forno a microonde, macchina da caffè), potrebbe saltare la corrente (cortocircuito).
- Non collegare mai l'apparecchio a una presa multipla o a una presa alla quale sono collegati altri apparecchi.
- La spina non deve mai essere inserita in una presa di corrente danneggiata o non fissata bene. Pericolo di scossa elettrica e incendio!
- Non utilizzare mai un cavo elettrico danneggiato. In presenza di un danno si prega di contattare il servizio di riparazione FUST.
- Non usare un cavo di prolunga.
- **Scollegare sempre la spina di alimentazione prima di rimuovere i sacchetti sotto vuoto o il dispositivo stesso dalla pentola dell'acqua.**
- Prima di iniziare con la pulizia, la manutenzione o il deposito fare attenzione che l'apparecchio non sia collegato alla rete elettrica.
- L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica, soltanto quando la spina viene tirata dalla presa di corrente.
- Se il dispositivo sous vide non viene utilizzato, questo deve essere staccato dalla presa di corrente.
- Controllare sempre che l'apparecchio o il cavo siano in perfetto stato. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- Non cercare mai di afferrare un apparecchio che è caduto nell'acqua. Staccare sempre la spina prima di tirarlo fuori dall'acqua.
- Come protezione supplementare si raccomanda di installare un interruttore di protezione della corrente residua (30mA massimo). Si prega di rivolgersi ad un elettricista.

Rischio di ferimenti

- Mettere in funzione l'apparecchio, solo quando l'elemento riscaldante è immerso nell'acqua e si trova tra la marcatura MIN e MAX. Non utilizzarlo mai per un altro impiego.

- Non toccare mai la superficie bollente dell'apparecchio, mentre questo è in funzione e anche dopo. Toccare l'apparecchio solo al manico termoisolato.

- Le parti metalliche del riscaldatore sono molto calde durante e subito dopo l'utilizzo. Non toccare!

- Ricordarsi che l'acqua circolante può essere molto bollente. Questo vale anche per la pentola, dove si trova l'acqua. Posizionare quindi la pentola solo su una superficie piana, asciutta e resistente al calore così come all'umidità. La superficie deve essere resistente a temperature molto elevate (fino a 120°C). Non afferrare mai con le mani nell'acqua bollente. Utilizzare sempre una pinza per estrarre gli alimenti dall'acqua.

- **Tenere e portare l'apparecchio solo dal manico in plastica termoisolante (unità motore) (B), l'elemento riscaldante diventa molto bollente durante l'uso.**

- Utilizzare l'apparecchio solo con mani asciutte.

- Spegnerne sempre l'apparecchio e staccare la spina prima di rimuovere il dispositivo dall'acqua. In seguito lasciare raffreddare l'apparecchio su una superficie non infiammabile e resistente al calore.

- Lasciare raffreddare l'apparecchio completamente, prima di pulirlo, spostarlo o riporlo.

Per non danneggiare l'apparecchio

- Non esporre l'unità motore all'umidità e proteggerla dagli spruzzi.

- **Non** accendere mai il riscaldatore quando l'acqua, nella pentola, si trova al disotto della marcatura MIN oppure la pentola è completamente vuota. L'acqua non deve neanche superare

la marcatura MAX. Questo prolunga la vita del Suo riscaldatore!

- I tasti di funzione e l'unità motore (inclusi il cavo elettrico e la spina) non dovrebbero mai venire a contatto con acqua, liquidi o vapore.
- Non utilizzare mai il dispositivo in acqua deionizzata o distillata.
- Fissare sempre il dispositivo alla pentola con il clip di fissaggio (D).

Collocazione (II, III, VIII, IX)

- Utilizzare il riscaldatore solo in una pentola riempita di acqua, su una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore e acqua, fuori dalla portata dei bambini. La superficie deve essere resistente a temperature fino a 120°C.
- L'apparecchio non deve essere posto neanche su una superficie delicata come un tavolo in vetro, tavolo di marmo, una tovaglia, mobili laccati ecc..
- Durante l'uso possono fuoriuscire calore e vapore dalla pentola. Scegliere un luogo ben ventilato per l'apparecchio con una distanza minima di 20 cm tra l'apparecchio e l'oggetto od il muro più prossimo e non coprire il dispositivo.
- Non posizionare mai la pentola, durante la cottura con sous vide sotto armadi a muro, il vapore fuoriuscente potrebbe causare dei danni.
- Non collocare l'unità in prossimità di oggetti o mobili sensibili al calore o vapore. Quando si posiziona l'apparecchio, tenere sempre presente, che vapore fuoriesce dalla pentola.
- Non posizionare l'apparecchio mai nelle vicinanze di apparecchi che emanano calore, per esempio forni, fornelli a gas, piastre elettriche ecc.. Posizionare l'apparecchio a una distanza di sicurezza dalle pareti o altri oggetti infiammabili come tende o asciugamani (cotone o carta ecc.).

Prima della messa in funzione

- Assicurarsi che il dispositivo sia stabile e sicuro mentre è in uso o finché la pentola è piena di acqua calda.
- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Non lasciare pendere il cavo elettrico, in modo che nessuno possa tirare giù l'apparecchio o ustionarsi al contenuto bollente della pentola.
- Non mettere in funzione l'apparecchio in luoghi con materiali o liquidi esplosivi o infiammabili (per esempio deodoranti o lacche per capelli).
- Assicurarsi che nulla possa cadere sull'apparecchio e che questo non possa cadere.
- Non appoggiare nulla sull'apparecchio. Non appoggiare l'apparecchio stesso su un altro apparecchio domestico elettrico.
- Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini, animali o persone con disabilità.

- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno e tenerlo lontano da calore e da fiamme aperte.

Prima della messa in funzione

- Estrarre il dispositivo sous vide dalla confezione ed eliminare tutte le parti dell'imballaggio. Fare attenzione che i bambini non giochino con queste e soprattutto con le buste in plastica (pericolo di soffocamento).
- Assicurarsi che il dispositivo sous vide non sia danneggiato. In caso contrario contattare il prossimo servizio clienti FUST.
- Controllare sempre prima dell'uso che il connettore dell'apparecchio e la presa di corrente siano in un buon stato. Un contatto elettrico insufficiente potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Levare la pellicola protettiva dal display, altrimenti i tasti sensori non funzionano perfettamente.

Cosa bisogna sapere riguardo alla cottura con il metodo sous vide:

- Gli chef professionisti cucinano da molto tempo con il metodo sous vide, ora è possibile cucinare sous vide facilmente anche a casa.
- Sous vide è il termine francese per "sottovuoto". Significa che i cibi vengono prima sigillati in sacchetti sottovuoto e poi cotti a bagnomaria. Il cibo viene cotto a una temperatura bassa costante per lungo tempo, quindi rimane succoso e può sviluppare a pieno il suo sapore. Dal momento che il cibo è sottovuoto, viene cotto nel suo succo, o se lo si marina in anticipo, anche nella marinata. In questo modo, gli alimenti vengono cucinati in modo sano, le vitamine e i minerali vengono meglio conservati e il cibo diventa

più tenero e gustoso. Dal momento che con la cottura in sous vide la carne diventa più morbida che nella cucina convenzionale, è anche possibile usare carne leggermente più economica, come il collo, lo stinco o la spalla. Questi tagli sono spesso anche più gustosi rispetto ai tagli di carne più costosi.

- Poiché nella cottura sous vide, ogni cibo viene confezionato sottovuoto per sé stesso, diversi cibi possono essere cucinati in parallelo nello stesso bagno d'acqua, a condizione che la temperatura dell'acqua possa essere la stessa.
- Il metodo sous vide è anche ideale se si vuole cucinare per degli ospiti, poiché il cibo viene collocato nel dispositivo sous vide già un po' di tempo prima di servire.

I seguenti alimenti sono adatti per la cottura sottovuoto:

• La carne è particolarmente adatta per il metodo sous vide, poiché diventa morbida e succosa e può sviluppare pienamente il suo gusto, ma anche verdure e pesce possono essere cucinati con il metodo sous vide.

Raccomandiamo i seguenti alimenti:

- Manzo, vitello, agnello, maiale e selvaggina
- Pollo, tacchino e anatra
- Pesce magro e grasso, aragosta e cozze
- Ortaggi a radice come patate, carote, pastinache, barbabietola e cavolo rapa
- Verdure come piselli, asparagi, pannocchie, broccoli, cavolfiori, melanzane, cipolle e zucca

- Frutta dura come mele e pere
- Frutti morbidi come mango, prugne, albicocche, pesche, nettarine, papaia e fragole

Descrizione dell'apparecchio



Panoramica delle parti del dispositivo


- A** Pannello di controllo con display per temperatura e tempo di cottura
- B** Unità motore
- C** Spia di funzione
- D** Clip di fissaggio

- E** Elemento riscaldante con circolatore incorporato
- F** Rivestimento d'acciaio inox per la copertura dell'elemento riscaldante; con marcatura MIN e MAX
- G** Tappo elemento riscaldante

Pannello di controllo



Pannello di controllo

- 1 Tasto ON/OFF 
- 2 Display temperatura
- 3 Display tempo di cottura
- 4 Tasto -

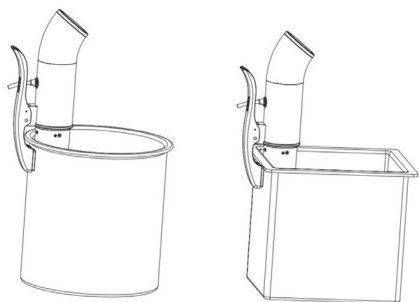
- 5 Tasto +
- 6 Tasto cambiamento impostazione
- 7 Icona wi-fi

Preparazione dell'apparecchio

⚡ Una scossa elettrica può essere mortale. Rispetti le prescrizioni di sicurezza menzionate all'inizio.

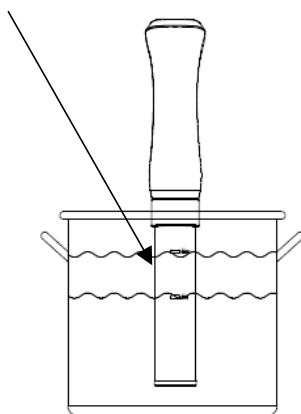
Preparazione dell'apparecchio: Riempire la pentola con acqua

- Versare l'acqua sufficiente da rubinetto in una pentola alta e stabile. La pentola dovrebbe avere una capacità di 6–15 litri e avere un'altezza di almeno 15 cm, in modo che il clip di fissaggio possa essere ben fissata all'apparecchio. Non utilizzare acqua deionizzata o distillata.



- Controllare che il rivestimento d'acciaio inox sia montato correttamente sopra l'elemento riscaldante. Non levare il tappo nero.
- Quando Lei fissa adesso l'apparecchio con il clip di fissaggio al bordo della pentola, il livello dell'acqua deve essere così alto che l'elemento riscaldante deve trovarsi tra la marcatura MIN e MAX.

Attenzione: L'apparecchio non deve mai essere messo in funzione, quando il livello dell'acqua sia sotto la marcatura MIN o sopra la marcatura MAX. Inserire la resistenza nell'acqua, le altre parti dell'apparecchio devono trovarsi fuori dall'acqua.




- Ricordarsi che l'acqua aumenterà di altezza quando Lei inserirà la bustina degli alimenti in sottovuoto.
- Più basso è il livello dell'acqua, più forte sarà il rumore di impiego dell'apparecchio.


Osserva: Appena il livello dell'acqua cade sotto la marcatura MIN, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Mettere in funzione l'apparecchio senza l'App

Mettere in funzione l'apparecchio senza l'App – impostare il tempo di cottura e la temperatura di cottura manualmente

1. Accendere l'apparecchio

• Collegare la spina ad una presa di corrente adatta quando l'elemento riscaldante è nell'acqua e il clip di fissaggio è fissato per bene alla pentola. Il simbolo  sul tasto ON/OFF e la spia di funzione si illuminano in rossa – l'apparecchio è in modalità Standby.


• Premere il tasto ON/OFF  per attivare la modalità acceso. Risuona un segnale acustico e la spia di funzione diventa blu. L'indicatore di temperatura **25.0C** e l'indicatore di tempo **02:00** lampeggiano.

2. Inserire la temperatura e il tempo di cottura manualmente

L'impostazione standard è:




A. Impostare la temperatura


• Per impostare la temperatura, premere una volta velocemente il tasto , l'indicatore di temperatura inizia a lampeggiare. Premere il tasto + o – velocemente per aumentare o diminuire di volta in volta la temperatura di 0,5°C. Premendo il tasto + o – a lungo è possibile cambiare la temperatura di 5,0°C di volta in volta.

• È possibile impostare una temperatura massima di 90°C ed una minima di 25°C.

B. Impostare il tempo di cottura

• Per impostare il tempo di cottura, inserire in un primo passo i minuti e nel secondo le ore.

Impostare i minuti: Premendo di nuovo velocemente il tasto , l'indicatore di minuti inizia a lampeggiare **00**. Premere velocemente il tasto + o – per aumentare o diminuire il tempo di volta in volta di un minuto. Premendo il tasto + o – a lungo, è possibile cambiare il tempo di 5 minuti di volta in volta. È possibile impostare un tempo di cottura massimo di 59 minuti e minimo di 0 minuti.

Impostare le ore: Premendo di nuovo velocemente il tasto , l'indicatore di ore inizia a lampeggiare **00**. Premere velocemente il tasto + o – per aumentare o diminuire il tempo di volta in volta di un'ora. Premendo il tasto + o – a lungo, è possibile cambiare il tempo di 10 ore di volta in volta. È possibile impostare un tempo di cottura massimo di 99 ore e minimo di 0 ore.

• Ciò significa che il tempo di cottura può essere impostato da 1 minuto a 99 ore e 59 minuti.

Avviso:

Si raccomanda di mettere in funzione il dispositivo al massimo 48 ore.


Ogni impostazione viene seguita da un segnale acustico.

Mettere in funzione l'apparecchio senza l'App


Avviso:

L'impostazione di temperatura e tempo può avvenire anche tramite l'App (vedi il capitolo "Mettere in funzione l'apparecchio con App").

3. Mettere in funzione l'apparecchio – riscaldare l'acqua

- Premere il tasto ON/OFF  per confermare le impostazioni e per mettere in funzione l'apparecchio. L'elemento riscaldante si riscalda, il circolatore fa circolare l'acqua nella pentola. Una volta che il tempo di cottura impostato è raggiunto, risuona per tre volte un segnale acustico. L'apparecchio mantiene la temperatura costante. Da questo momento in poi il tempo inserito scorre e gli alimenti sottovuoto devono essere inseriti come descritto (vedi punto 4).

Avviso:

Per cambiare le impostazioni, premere il tasto ON/OFF  per 2 secondi e ripetere il passo A e B.

Avviso:

Durante la fase di riscaldamento e in seguito durante la fase di cottura, la temperatura attuale dell'acqua viene indicata sul display. Cambiamenti della temperatura dell'acqua causati dall'inserimento del sacchetto sottovuoto o al riempimento con acqua durante il funzionamento, sono sempre visibili sul display.


4. Inserire alimenti sottovuoto

a) Mettere il sacchetto sottovuoto con l'alimento sottovuoto nell'acqua calda/bollente.

Attenzione:

Controllare il livello d'acqua nella pentola regolarmente e non lasciare il dispositivo sous-vide inosservato per più tempo.

b) Una volta che il tempo di cottura preimpostato è raggiunto, l'apparecchio si blocca e cambia in modalità Standby. Sul display si illumina sull'indicatore di tempo il simbolo **End** e risuona per 6 volte un segnale acustico. Il simbolo "End" si illumina finché l'apparecchio non viene spento o riavviato.

c) Per spegnere l'apparecchio, premere per 2 secondi il tasto ON/OFF  se il dispositivo è in modalità Standby o il simbolo "End" è illuminato sull'indicatore di tempo.

Mettere in funzione l'apparecchio con l'App

Attenzione: L'apparecchio non si spegne automaticamente dopo la durata di impiego trascorsa, ma deve essere spento manualmente.

d) Alla fine del processo di cottura, scollegare l'apparecchio e rimuovere i sacchetti sottovuoto dal bagno d'acqua con le pinze. (**Attenzione:** non inserire le mani nell'acqua, è calda!)

- Se si vuole mantenere caldo il cibo, è possibile lasciarlo nell'acqua tiepida per un breve periodo. Tuttavia, gli alimenti hanno un sapore migliore subito dopo la cottura.


Importante:

Controllare sempre che i sacchetti sottovuoto siano completamente sigillati prima della cottura e che siano ancora sigillati dopo il processo di cottura.


Nota:

Eventualmente arrostitire brevemente la carne nella padella o sulla griglia, in modo che i sapori tostatati migliorino ulteriormente il gusto e l'aspetto sia più accattivante. Il pesce non viene mai arrostito.

Attenzione:

Se il livello d'acqua nella pentola scende sotto la marcatura MIN sull'elemento riscaldante o l'apparecchio viene spostato in su durante l'utilizzo, sull'indicatore di temperatura si illumina il simbolo **Err** e risuonano segnali acustici. Riempire con acqua e premere di nuovo il tasto ON/OFF  per riaccendere l'apparecchio, altrimenti dopo 30 secondi l'apparecchio cambia automaticamente in modalità Standby.

Cambiare da °C a °F

- Per cambiare l'unità di temperatura da centigradi a gradi Fahrenheit, premere in modalità Standby o Acceso il tasto  a lungo oppure premere il simbolo "°C/°F" nell'App.

Mettere in funzione l'apparecchio con l'App – Impostare il tempo e la temperatura di cottura con l'App

1. Scannerizzare il codice QR con la funzione fotocamera / il lettore QR del Suo cellulare.



2. Scaricare l'App e seguire le istruzioni sul Suo cellulare.
3. Collegare la spina ad una presa di corrente adatta quando l'elemento riscaldante è nell'acqua e il clip di fissaggio è fissato per bene alla pentola.
4. Il simbolo wi-fi sul pannello di controllo si illumina costantemente non appena il cellulare è connesso con il dispositivo sous vide. Adesso possono essere visualizzate le ricette desiderate e il dispositivo sous vide può essere controllato tramite il Suo cellulare. Il tempo e la temperatura di cottura vengono impostati automaticamente.
5. Seguire in seguito le istruzioni 4a - 4d sulla pagina 66-67.

Attenzione:

Se il livello d'acqua nella pentola scende sotto la marcatura MIN sull'elemento riscaldante o l'apparecchio viene spostato in su durante l'utilizzo, sull'indicatore di temperatura si illumina il simbolo **Err** e risuonano segnali acustici. Riempire con acqua e premere di nuovo il tasto ON/OFF  per riaccendere l'apparecchio, altrimenti dopo 30 secondi l'apparecchio cambia automaticamente in modalità Standby.

Pulizia e manutenzione

- Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Rilasciare il clip di fissaggio ed estrarre l'apparecchio dalla pentola. Appoggiarla su una superficie resistente all'acqua e al calore e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Gettare via l'acqua dalla pentola.
- Pulire l'apparecchio con un panno leggermente umido e asciugare in seguito.

Per una pulizia profonda:

Togliere il rivestimento d'acciaio inox e pulire:

- Svitare la vite a croce con un cacciavite quando l'apparecchio si è raffreddato completamente. Girare il rivestimento d'acciaio inox dall'unità motore in senso orario.



Pulizia e manutenzione

- Svitare il tappo del rivestimento d'acciaio inox. Il rivestimento d'acciaio inox e il tappo dell'elemento riscaldante possono essere lavati in lavastoviglie o a mano con acqua calda e detersivo per piatti e in seguito asciugati.



Pulire l'elemento riscaldante:

- Pulire l'elemento riscaldante con acqua calda e detersivo per piatti con una spazzola morbida, poi sciacquare e asciugare l'elemento riscaldante.



Attenzione:

Non bagnare o immergere nell'acqua l'anello superior dell'elemento riscaldante e l'unità motore.

Montaggio dell'apparecchio:

- Tenere l'unità del motore e inserire l'elemento riscaldante all'interno del rivestimento d'acciaio inox. L'incisione rotonda sopra la marcatura MAX deve essere allineata con il simbolo del triangolo sulla filettatura dell'unità motore. Fissare in seguito il rivestimento d'acciaio inox ruotandolo in senso anti-orario. Fissare anche la vite croce con un cacciavite.



- Applicare il tappo sopra il rivestimento d'acciaio inox.

Non immergere mai l'unità motore, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione in acqua e non tenerli mai sotto l'acqua corrente. Assicurarsi sempre che non entri acqua nell'unità motore.

Decalcificazione (II, III, IV, VII)

- Quando Lei usa l'apparecchio molto spesso, questo deve essere ogni tanto decalcificato, in modo da mantenere tutta la sua funzionalità.
- Lei può decalcificare l'apparecchio con un qualsiasi prodotto decalcificante in commercio, oppure usare il decalcificante delicato ed effettivo FUST Decalcificatore speciale Calcliquid (Art.-Nr.129'001).
- Fissare l'apparecchio con il clip di fissaggio ad una pentola e versare tanta acqua e Calcliquid in relazione 4:1 nella pentola, in modo che l'elemento riscaldante si trova fino alla marcatura MAX.
- Accendere l'apparecchio e regolare una temperatura di 70°C e 20 minuti di durata di impiego. Lasciare circolare la soluzione per 20 minuti, dopodiché l'acqua ha raggiunto i 70°C.
- Poi spegnere l'apparecchio e staccare la spina di corrente. Estrarre l'apparecchio dalla pentola e lasciarlo raffreddare su una superficie resistente all'acqua e al calore. Gettare via la soluzione acqua/Calcliquid.

- Lavare l'elemento riscaldante raffreddato con acqua pulita (attenzione: solo l'elemento riscaldante può essere immerso nell'acqua) ed asciugarlo.
- Fare attenzione che l'apparecchio pulito sia rimontato (rivestimento d'acciaio inox montato e vite avvitate) e che il tappo dell'elemento riscaldante sia attaccato.
- Non utilizzare spugne abrasive, lana d'acciaio, detersivi abrasivi, solventi o acetone o alcol, per pulire l'apparecchio.
- Non immergere mai l'unità motore nell'acqua né tenerla sotto acqua corrente!

Deposito

- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, nella confezione originale per proteggerlo dalla polvere, tenere lontano dalla portata dei bambini.

Problemi ed eventuali cause

Problema	Possibile causa e soluzione
L'apparecchio non si lascia accendere	<ul style="list-style-type: none"> • Esaminare se la spina di corrente si trova in una presa di corrente che funziona. • Esaminare se il cavo elettrico è danneggiato. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo elettrico è danneggiato! • Esaminare se Lei ha acceso l'apparecchio con il tasto ON/OFF e che tutti i due display lampeggiano. Dopodiché premere di nuovo dopo le impostazioni brevemente il tasto ON/OFF, per accendere l'apparecchio.
Nel display appare "Err"	<ul style="list-style-type: none"> • Esaminare se il livello dell'acqua si trova veramente tra la marcatura MIN e MAX della resistenza. L'apparecchio si spegne automaticamente quando l'acqua cade sotto la marcatura MIN. In questo caso spegnere l'apparecchio, staccare la spina e riempire la pentola con acqua e accendere di nuovo l'apparecchio. Talvolta il circolatore crea onde, per cui il livello dell'acqua scende temporaneamente sotto la marcatura MIN. Anche in questo caso riempire con acqua.
Si sente un rumore ronzante	<p>Durante il funzionamento normale si sente un rumore ronzante creato dal motore, dal girante o dal ventilatore di raffreddamento.</p>
Si sente un cigolio	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilità 1: Il rivestimento d'acciaio inox non è fissato correttamente. Inserire il rivestimento d'acciaio inox nella guida e chiudere girando in senso antiorario finché l'apertura non si trova sopra la vite nell'alloggiamento. Il rumore scompare non appena il rivestimento è fissato. • Possibilità 2: L'albero agitatore potrebbe essersi piegato. In questo caso svitare il tappo e premere il girante attentamente finché non è centrato.

Problemi ed eventuali cause

Problema	Possibile causa e soluzione
Si sente un rumore tipo risucchio	<ul style="list-style-type: none">• La pompa ha creato un mulinello d'acqua, simile a quando si svuota una vasca. Aggiungere più acqua o mescolare attentamente con un mestolo di legno nella pentola. Non esiste una soluzione standard per eliminare un mulinello d'acqua, nella maggior parte dei casi però scompare da solo.
Si sente un rumore tipo gorgoglio / fischio	<ul style="list-style-type: none">• La pompa succhia aria. Aggiungere semplicemente un po' d'acqua nella pentola. Dovrebbero crearsi anche piccole bollicine.
Gli alimenti vengono danneggiati	<ul style="list-style-type: none">• La pompa d'acqua può schiacciare pesci delicati o uova crude. Raccomandiamo di girare la pompa durante la preparazione di alimenti delicati verso il bordo della pentola, riducendo in questo modo la pressione della pompa. "Proteggere" le uova crude per non farle mulinare nell'acqua.
L'indicatore di temperatura non corrisponde con l'indicazione sul termometro	<ul style="list-style-type: none">• I circolatori sous-vide sono calibrati secondo uno standard scientifico primario platino che garantisce una misurazione molto più precisa rispetto a un termometro tradizionale.

NOTA: Si raccomanda di mettere in funzione il dispositivo al massimo 48 ore.

Ihr zuständiger FUST-Kundendienst bietet Ihnen folgende Leistungen:

- Die Reparatur und Instandsetzung des Gerätes mit und ohne Garantie.
- Den Verkauf von Ersatzteilen und Zubehör.
- Beratung hinsichtlich der Benutzung und Wartung der Geräte.
- Bei Funktionsstörungen wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Kundendienstes.
Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 oder auf www.fust.ch erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

Die Garantie:

- FUST übernimmt für Ihr Gerät zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum.
- Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte dem Kaufvertrag.

Votre service FUST vous offre les services suivants:

- La réparation et la mise en état de l'appareil avec et sans garantie.
- La vente des pièces de rechange et d'accessoires.
- Conseils concernant l'utilisation et l'entretien des appareils.
- En cas de défaillances techniques, adressez-vous au personnel formé du service après-vente.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 ou regardez sur www.fust.ch pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

La garantie:

- FUST vous offre une garantie valable de 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil.
- Vous trouverez les conditions de garantie dans le contrat de vente.

Il Suo servizio FUST competente Le offre le seguenti prestazioni:

- La riparazione e la manutenzione correttiva dell'apparecchio con e senza garanzia.
- La vendita di pezzi di ricambio e d'accessori.
- La consulenza per quanto riguarda l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- Si rivolga al personale qualificato del servizio dopo vendita nel caso di disturbi del funzionamento. Telefonate il numero 0848 559 111 o consultate presso www.fust.ch per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Garanzia:

- FUST assume responsabilità per il Suo apparecchio per 2 anni a partire dalla data d'acquisto.
- Prenda le condizioni di garanzia dal contratto di compravendita.

Les instructions en français suivant les instructions en allemand.

Le istruzioni in italiano seguono le istruzioni in tedesco.

Zur Gebrauchsanleitung

Selbstverständlich kann die Gebrauchsanleitung nicht alle Einsatzmöglichkeiten für dieses Gerät aufzeigen.

Sollten Sie also weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihre nächste FUST-Filiale.

Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

A propos du mode d'emploi

Naturellement, le mode d'emploi ne peut pas décrire toutes les possibilités qu'offre cet appareil. Adressez-vous à la prochaine succursale FUST, si vous désirez plus d'informations.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

Sulle istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso non possono indicare ovviamente ogni possibile impiego dell'apparecchio. Si rivolga alla prossima succursale FUST se ha bisogno di più informazioni.

Telefoni il numero 0848 559 111 per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Reparatur (VI, VII)

Bei Verdacht auf einen Gerätedefekt ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Kontaktieren Sie den nächsten FUST-Reparaturdienst und lassen Sie es überprüfen. Für allfällige Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung entstanden sind, wird keine Haftung übernommen.

Achtung: Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Réparation (VI, VII)

En cas de soupçon d'une défectuosité de l'appareil, débranchez aussitôt la fiche de la prise. Entrez en contact avec le service après-vente FUST le plus proche de chez vous et faites le réviser. Il ne sera assumé aucune responsabilité de dommages éventuels provoqués par un traitement incorrect.

Attention: Des réparations incorrectes peuvent constituer un très grand danger pour l'utilisateur.

Riparazione (VI, VII)

Nel caso di un sospetto di difetto all'apparecchio, stacchi immediatamente la spina dalla presa di corrente. Contattare il prossimo servizio dopo vendita FUST e lo faccia esaminare. Nessuna responsabilità sarà assunta per danni eventuali causati da un trattamento inappropriato.

Attenzione: Riparazioni non appropriate possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Technische Daten

Modell	Betty Bossi FUST Sous-Vide-Garer «Smart»
Art.-Nr.	352142 / 10663088
Netzspannung	220-240 V~ 50/60 Hz
Leistung	1200 Watt
Material	Edelstahl und Kunststoff
Kabellänge	ca. 1 m
Abmessungen	390 x 132 x 69 mm
Gewicht	ca. 1,35 kg
Überhitzungsschutz	vorhanden
Geprüft	S+ FO 7
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



Dates techniques

Type	Betty Bossi FUST Chauffe-liquide pour cuisson sous vide « Smart »
Art.-Nr.	352142 / 10663088
Tension nominale	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance nominale	1200 W
Matériau	acier inoxydable et matière plastique
Longueur du cordon	env. 1 m
Dimensions	390 x 132 x 69 mm
Poids	env. 1,35 kg
Protection de surchauffe	disponible
Homologation	S+ FO 7
Conforme aux prescriptions UE	Oui
Garantie de produit	2 ans

Modifications techniques réservées.



Dati tecnici

Tipo	Betty Bossi FUST Riscaldatore per liquido per cottura in sottovuoto «Smart»
Art.-Nr.	352142 / 10663088
Tensione nominale	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza nominale	1200 W
Materiale	acciaio inossidabile e materia plastica
Lunghezza del cavo	ca. 1 m
Dimensioni	390 x 132 x 69 mm
Peso	ca. 1,35 kg
Protezione contro surriscaldamento	disponibile
Approvato	S+ FO 7
Conforme alle norme UE	Si
Garanzia prodotto	2 anni

Salvo modifiche tecniche.



Version 06/2020

