

Sous-Vide-Garer
Chauffe-liquide pour cuisson sous vide
Dispositivo sous vide
« compact »



Fust Service
0848 559 111 • www.fust.ch

Betty Bossi

Inhalt / Sommaire

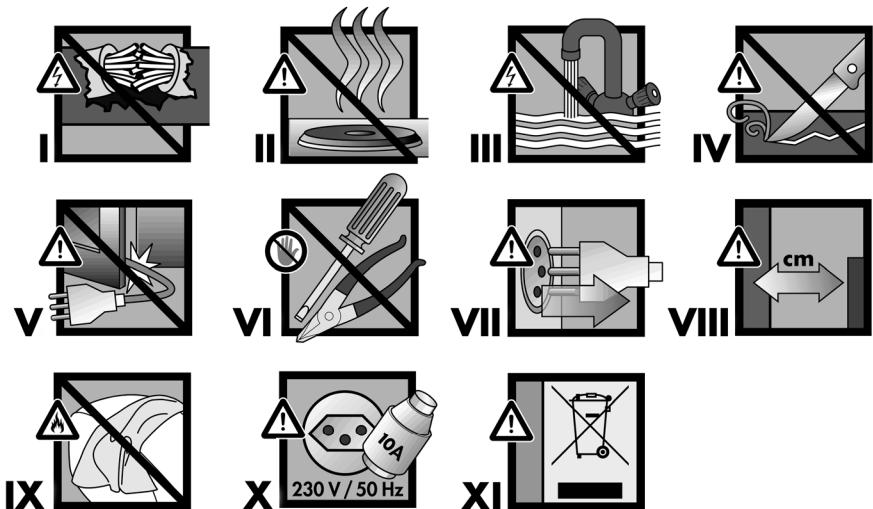
Sicherheit	4
Sicherheitshinweise	7
Vor der Inbetriebnahme	15
Wissenswertes zum Sous-Vide-Garen	16
Gerätebeschreibung	17
Das Bedienfeld mit Display	17
Inbetriebnahme	18
Reinigung und Pflege / Entkalkung / Lagerung	21
Problembehebung	22
Gartabelle Fleisch	24
Gartabelle Fisch und Meeresfrüchte	27
Gartabelle Gemüse	28
Service	77
Reparatur	78
Technische Daten	79

Sécurité	5
Directives de sécurité	30
Avant la mise en service	38
Bon à savoir à propos de votre chauffe-liquide sous vide	39
Description de l'appareil	40
Le tableau de commande avec l'écran	40
Mise en service	41
Nettoyage et entretien / Détartrage / Rangement	44
Dépannage	45
Tableau des temps de cuisson de la viande	47
Tableau des temps de cuisson des poissons / fruits de mer	50
Tableau des temps de cuisson des légumes	51
Service	77
Réparation	78
Dates techniques	80

Indice

Sicurezza.....	6
Istruzioni di sicurezza.....	54
Prima della messa in funzione.....	62
Informazioni interessanti sulla cottura sous vide.....	63
Descrizione del dispositivo.....	64
Il pannello di controllo con display.....	64
Messa in funzione.....	65
Pulizia e manutenzione / Decalcificazione / Deposito.....	68
Problemi e eventuali cause.....	69
Tabella di cottura per carne.....	71
Tabella di cottura per pesce / frutti di mare.....	74
Tabella di cottura per ortaggi.....	75
Servizio.....	77
Riparazione.....	78
Dati tecnici.....	81

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. Ausgediente Geräte müssen unbrauchbar gemacht und dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und trennen Sie das Netzkabel vom Gerät. Bringen Sie das Gerät zur nächsten FUST-Filiale.

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 34.

XI. Les appareils usagés doivent être rendus inutilisables. On n'a pas le droit de rejeter les appareils électriques dans les ordures ménagères. Débranchez la fiche de la prise et détachez le cordon d'alimentation de l'appareil. Apportez l'appareil à la prochaine succursale FUST.

Notizie per la comprensione

I segni d'avvertimento numerati al risvolto di copertina mostrano istruzioni importanti per la Sua sicurezza. Si prega di rispettarli, per evitare eventuali lesioni.

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. 58.

XI. Gli apparecchi divenuti inservibili devono essere resi inutilizzabili e non possono essere gettati nelle immondizie. Estrarre la spina dalla presa di corrente e separare il cavo di alimentazione dall'apparecchio. Consegnare l'apparecchio alla succursale FUST più vicina.

Sicherheitshinweise

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.



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 Vakuumbbeutel 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 Vakuumbeuteln die Markierung MAX am Heizelement nicht überschreiten.

- Verfolgen Sie den Garprozess und lassen Sie das Gerät nicht unbeobachtet, während es in Betrieb ist.

- 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 Erstickten 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 Netzste-

cker 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)

- 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

ten 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 Vakuumbutel 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. 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.
- 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. Netzkabel 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 (C) 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.
- 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.

Vor der Inbetriebnahme

- 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 (Erstickungsgefahr).

- 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.

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 Vitamine 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.

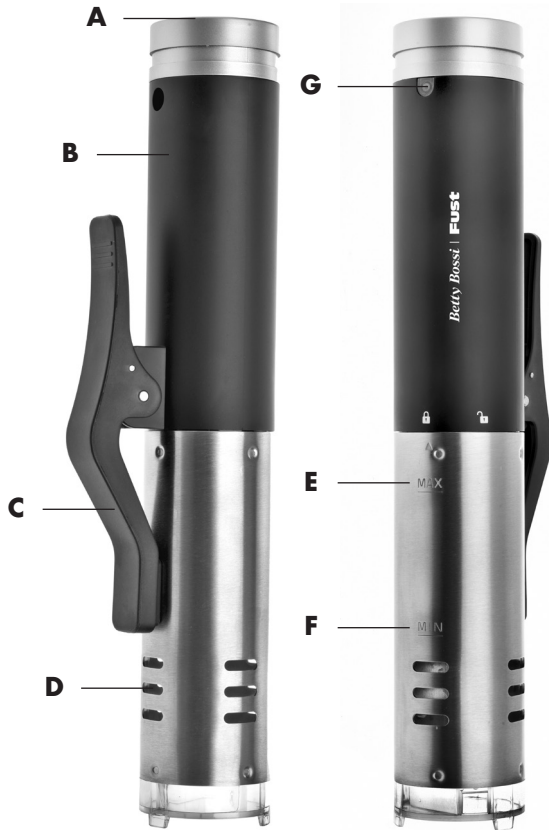
Wir empfehlen folgende Lebensmittel:

- 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

Übersicht der Geräteteile

- A** Bedienfeld
- B** Motoreinheit
- C** Halteklammer
- D** Heizelement mit eingebautem Zirkulator
- E** MAX-Markierung am Heizelement
- F** MIN-Markierung am Heizelement
- G** Funktionslicht



Das Bedienfeld mit Display

- 1** Display
- 2** + Sensortaste zum Erhöhen der Wassertemperatur / der Betriebsdauer
- 3** - Sensortaste zum Senken der Wassertemperatur / der Betriebsdauer
- 4** EIN/AUS-Sensortaste 
- 5** Sensortaste  für den Wechsel von Temperatur- zu Zeiteinstellung



Inbetriebnahme

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

A. 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.

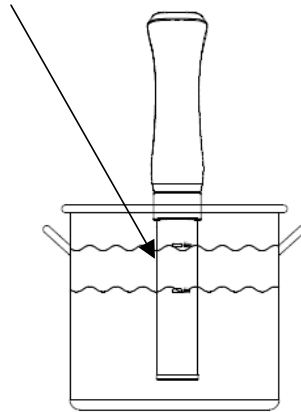


- Wenn Sie das Gerät mit der Halteklammer am Topfrand befestigen, muss der Wasserspiegel so hoch sein, dass er zwischen der MIN- und MAX-Markierung am Heizelement liegt.

Achtung:

Gerät niemals in Betrieb nehmen, wenn der Wasserspiegel unter der MIN-Markierung oder über der MAX-Markierung liegt. Liegt der Wasserspiegel unter oder nur sehr knapp über der MIN-Markierung, schaltet sich das Gerät mit einem Warnsignal ab und heizt nicht mehr.


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.

B. Gerät einschalten und Einstellungen vornehmen

1. 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  und das Funktionslicht leuchten auf, das Gerät ist im Standby-Modus.


2. Temperatur einstellen: Drücken Sie die Sensortaste , um in den Einstellungsmodus zu gelangen. Stellen Sie mit den + und - Sensortasten die gewünschte Kochtemperatur ein. Es ist eine Einstellung von 0°C bis 90°C möglich.

3. Kochdauer einstellen: Drücken Sie die Sensortaste , um in die Zeiteinstellung zu gelangen. Die Zeitanzeige im Display blinkt. Als erstes können Sie nun die Stunden einstellen, benutzen Sie dazu die + und - Sensortasten. Wenn die richtige Stundenzahl im Display erscheint, drücken Sie die Sensortaste  erneut, nun können Sie die Minuten mit den + und - Sensortasten einstellen. Es ist eine Einstellung von 0–59 Minuten und von 0–99 Stunden möglich.

4. Drücken Sie die Sensortaste , um die Einstellung zu bestätigen und das Gerät in Betrieb zu setzen. Das Heizelement beginnt, das Wasser auf die eingestellte Temperatur zu erhitzen, der Zirkulator bringt das Wasser im Topf zum Zirkulieren. Während der Aufheizphase können Sie im Display die momentane, steigende Temperatur ablesen.

Hinweise:

Jedes Drücken der Sensortasten wird von einem akustischen Signal begleitet.

Wenn Sie die Einstellung nochmals ändern wollen, drücken Sie für 3 Sekunden auf das Symbol , dann können Sie die Einstellung erneut vornehmen.

Die Gartabelle am Ende der Anleitung gibt Ihnen Tipps zu Garzeiten und Gartemperaturen. Wir empfehlen, das Gerät maximal 48 Stunden in Betrieb zu lassen.

C. Eingestellte Betriebstemperatur erreicht: Vakuumierte Lebensmittel einlegen

5. Sobald das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönen zwei akustische Signale und die Lichtanzeige blinkt. Im Display erscheint die eingestellte Zeit und wird im Countdown nach unten gezählt.


6. Legen Sie nun den Vakuumbeutel mit den vakuumierten Lebensmitteln darin in das heiße Wasser.

Achtung:

Seien Sie während des Garprozesses anwesend und lassen Sie den Sous-Vide-Garer nicht über einen längeren Zeitraum unbeobachtet, während er in Betrieb ist!

7. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen drei akustische Signale, auf dem Display erscheint

„END“ und das Gerät schaltet sich in den Standby-Modus.

Wenn Sie das Gerät vor Ablauf der Zeit ausschalten wollen, drücken Sie für 3 Sekunden auf die Sensortaste , und das Gerät schaltet sich ab.

8. 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.

Reinigung und Pflege

Achten Sie vor Beginn der Reinigung darauf, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es anfassen.

1. 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.
2. Giessen Sie das Wasser im Topf aus.
3. Wischen Sie das abgekühlte Gerät mit einem leicht feuchten Lappen sauber und trocknen Sie es.

Sie können das Heizelement von der Motoreinheit abdrehen, damit Sie das Heizelement bei Bedarf gründlich in warmen Spülwasser reinigen können.

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.

- 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 Lösung
Das Gerät brummt.	Dies ist ein normales Betriebsgeräusch.
Das Gerät macht ein schlürfendes Geräusch.	Die Pumpe hat einen Strudel verursacht, wie wenn das Wasser aus einer Badewanne abläuft. In diesem Fall etwas mehr Wasser in den Topf geben oder das Wasser mit einem Kochlöffel leicht umrühren. Sollte sich der Strudel so nicht abstellen lassen, verschwindet er meist selbst nach kurzer Zeit.
Das Gerät macht ein gurgelndes und zischendes Geräusch.	Die Pumpe zieht Luft an – in diesem Fall mehr Wasser in den Topf geben. Sie sollten auch kleine Bläschen im Wasser sehen.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	<p>Prüfen Sie, ob der Netzstecker in einer funktionierenden Steckdose steckt.</p> <p>Prüfen Sie, ob das Netzkabel unbeschädigt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist!</p> <p>Prüfen Sie, ob Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste eingeschaltet haben und das Display aufleuchtet. Dann nach den Einstellungen nochmals kurz die EIN/AUS-Taste drücken, um das Gerät zu starten.</p>
Die Lebensmittel werden beschädigt.	Wenn der Strahl der Pumpe direkt auf die Lebensmittel gerichtet ist, können empfindliche Lebensmittel wie Fischfilets in Mitleidenschaft gezogen werden. In diesem Fall den Strahl der Pumpe gegen die Topfwand richten, damit er abgemildert wird.

Problembhebung

Problem	Mögliche Lösung
EE1 leuchtet im Display auf.	<p>Möglichkeit 1: Kein Wasser im Tank – in diesem Fall Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und Wasser in den Topf füllen und erneut starten.</p> <p>Möglichkeit 2: Wasserspiegel liegt unter der MIN-Markierung am Heizelement oder das Wasser liegt knapp darüber, aber durch die Zirkulation entstehen Wellen, dadurch liegt das Wasser manchmal unter der MIN-Markierung am Heizelement. In diesem Fall Wasser nachgiessen.</p> <p>Möglichkeit 3: Kurzschluss. In diesem Fall Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und den Kurzschluss beseitigen. Evtl. FUST-Kundendienst kontaktieren.</p>

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

Gartabelle Fleisch

	Gewicht / Dicke	Garzeit	Wasser- temperatur	Garstufe
RIND				
Chateaubriand (Filetkopf)	ca. 800g	2 Std. 15 Min.	57°C	À Point
Rindsfilet (Mittelstück)	ca. 600g	1 Std. 45 Min.	57°C	À Point
Filet-Beefsteak	ca. 200g / 3 cm	50 Min.	57°C	À Point
Tournedos	ca. 100g / 2 cm	30 Min.	57°C	À Point
Roastbeef	ca. 800g	3 Std.	57°C	À Point
Entrecote double	ca. 400g / 4 cm	1 Std. 20 Min.	57°C	À Point
Entrecote	ca. 200g / 2 cm	45 Min.	57°C	À Point
Rindshuft	ca. 800g	3 Std. 20 Min.	59°C	À Point
Rindshuftdeckel	ca. 600g	48 Std.	66°C	Bien cuit
Rumpsteak	ca. 200g / 1 cm	50 Min.	58°C	À Point
Hohrücken	ca. 800g	3 Std. 30 Min.	59°C	À Point
Hohrückensteak	ca. 200g / 2 cm	45 Min.	61°C	À Point
Rindsschulterbraten	ca. 1 kg	48 Std.	66°C	Bien cuit
Kutteln, Sauce separat zubereitet	ca. 600g	18 Std.	66°C	Bien cuit

Gartabelle Fleisch

	Gewicht / Dicke	Garzeit	Wasser- temperatur	Garstufe
KALB				
Kalbsfilet	ca. 800g	1 Std. 30 Min.	61°C	À Point
Kalbsmedaillon	ca. 80g / 3 cm	50 Min.	61°C	À Point
Kalbsnierstück	ca. 800g	2 Std. 30 Min.	62°C	À Point
Kalbssteak	ca. 150g / 2 cm	50 Min.	61°C	À Point
Runde Nuss	ca. 800g	2 Std. 30 Min.	62°C	À Point
Kalbskotelett	ca. 250g	1 Std. 15 Min.	61°C	À Point
Kalbshaxe	ca. 200g	12 Std.	66°C	Bien cuit
Kalbsmilken	ca. 500g	2 Std. 30 Min.	61°C	À Point

LAMM				
Lammnierstück	ca. 200g / 3 cm	35 Min.	56°C	À Point
Lammfilet	ca. 80g / 2 cm	35 Min.	56°C	À Point
Lammhüftli	ca. 220g	1 Std. 10 Min.	62°C	À Point
Lammkotelett	ca. 100g	40 Min.	57°C	À Point

Gartabelle Fleisch

	Gewicht / Dicke	Garzeit	Wasser- temperatur	Garstufe
SCHWEIN				
Schweinsfilet (2 Stück)	ca. 800g	1 Std. 5 Min.	61°C	Bien cuit
Schweinsmedaillon	ca. 80g / 3cm	45 Min.	61°C	Bien cuit
Schweinsnierstück	ca. 800g	2 Std. 30 Min.	63°C	Bien cuit
Schweinssteak (Hals)	ca. 150g	1 Std.	63°C	Bien cuit
Rippli (roh) gesalzen, ungeräuchert	ca. 300g	1 Std. 15 Min.	65°C	Bien cuit
falsches Schweinsfilet (runder Mocken)	ca. 300g	3 Std. 30 Min.	65°C	Bien cuit
Spareribs (am Stück)	ca. 400g	36 Std.	61°C	Bien cuit
Schweinebauch	ca. 700g	24 Std.	66°C	Bien cuit

POULET				
Pouletbrust	ca. 150g	50 Min.	66°C	Bien cuit
Pouletinnenfilet	ca. 60g	35 Min.	66°C	Bien cuit
Pouletschenkel		2 Std. 15 Min.	66°C	Bien cuit
Entenbrust	ca. 200g	1 Std. 30 Min.	62°C	Bien cuit

Gartabelle Fisch und Meeresfrüchte

	Gewicht / Dicke	Garzeit	Wasser- temperatur	Garstufe
SÜSSWASSERFISCHE				
Lachsfilet	ca. 2 ½ cm	30 Min.	57°C	
Forellenfilet		25 Min.	59°C	
Felchenfilet		25 Min.	59°C	
Eglifilet		20 Min.	59°C	
Hechtfilet		25 Min.	59°C	
Zanderfilet		30 Min.	59°C	

SALZWASSERFISCHE				
Seezungenfilet		20 Min.	57°C	
Dorschfilet / Kabeljaufilet	ca. 2 ½ cm	30 Min.	59°C	
Wolfsbarschfilet		30 Min.	59°C	

MEERESFRÜCHTE				
geschälte rohe Crevettenschwänze		20 Min.	62°C	
Jakobsmuscheln	ca. 2 ½ cm	20 Min.	57°C	
Calamares tiefgekühlt, aufgetaut (Tentakel ganz, Kopf in Streifen geschnitten)		2 Std. 10 Min.	60°C	
Krake gereinigt, tiefgekühlt, aufgetaut (Tentakel ganz, Kopf in Streifen geschnitten)		4 Std. 30 Min.	78°C	

WICHTIGER HINWEIS: Fisch ohne Haut Sous-Vide-Garen! Fische können nach dem Sous-Vide-Garen nicht angebraten werden.

Gartabelle Gemüse

	Gewicht / Dicke	Garzeit	Wasser- temperatur	Garstufe
GEMÜSE				
Aubergine (in Stängeli oder Scheiben)	ca. 1 cm	20 Min.	90°C	
Blattspinat		15 Min.	90°C	
grüne Bohnen		1 Std. 30 Min.	90°C	
Broccoli (in Röschen)		45 Min.	90°C	
Blumenkohl (in Röschen)		40 Min.	90°C	
Chicorée (halbiert)		35 Min.	90°C	
Fenchel (halbiert, in Scheiben)	ca. 1 cm	1 Std.	90°C	
Grünkohl (in Streifen)	ca. 1 cm	25 Min.	90°C	
fest kochende Kartoffeln (geschält, in Scheiben) für Salat	ca. 1 cm	40 Min.	90°C	
fest kochende Kartoffeln (geschält, halbiert) für Salzkartoffeln	ca. 2 ½ cm	1 Std.	90°C	
Kohlrabi (geschält, halbiert, in Scheiben)	ca. 1 cm	35 Min.	90°C	
Kürbis (geschält, in Würfeln)	ca. 2 cm	45 Min.	90°C	
Lauch (in Scheiben)	ca. 1 cm	40 Min.	90°C	
Pastinaken (geschält, in Stängeli)	ca. 1 cm	35 Min.	90°C	
Peperoni (in Streifen)	ca. 1 cm	20 Min.	90°C	

WICHTIGER HINWEIS: Das Gemüse so flach wie möglich in den Vakuumbbeutel legen und vakuumieren.

Gartabelle Gemüse

	Gewicht / Dicke	Garzeit	Wasser- temperatur	Garstufe
GEMÜSE				
Pilze (evtl. in Scheiben)		20 Min.	90°C	
Randen (geschält, in Vierteln, in Scheiben)	ca. 1 cm	1 Std. 10 Min.	90°C	
Romanesco (in Röschen)		50 Min.	90°C	
Rosenkohl (ganz)		35 Min.	90°C	
Rotkabis (halbiert, in Streifen)		3 Std.	90°C	
Rüebli (geschält, in Stängeli oder Scheiben)	ca. 1 cm	40 Min.	90°C	
Schwarzwurzeln (geschält, 1½ cm Ø, in Stängeli)	ca. 3 cm	1 Std. 5 Min.	90°C	
Sellerie (geschält, in Stängeli)	ca. 1 cm	35 Min.	90°C	
grüne Spargeln (unterer hölzerner Teil abgeschnitten)		40 Min.	90°C	
weisse Spargeln (geschält)		50 Min.	90°C	
Tomaten (in Vierteln, entkernt)		10 Min.	90°C	
Weisskabis (halbiert, in Streifen)		3 Std.	90°C	
Wirz (halbiert, in Streifen)	ca. 1 cm	25 Min.	90°C	
Zucchini (in Stängeli oder Scheiben)	ca. 1 cm	20 Min.	90°C	

WICHTIGER HINWEIS: Das Gemüse so flach wie möglich in den Vakuumbutel legen und vakuumieren.

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.



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'utilisation, 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 uniquement destiné à un usage domestique. 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.

- Surveillez la cuisson et ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- 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 d'électrocution (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)

- 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 trébucher 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 230 V/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 fonctionner. 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. 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.
- 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 (C).

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.
- 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 lorsqu'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.

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 sagement, les vitamines et minéraux sont conservés de manière optimale, 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.

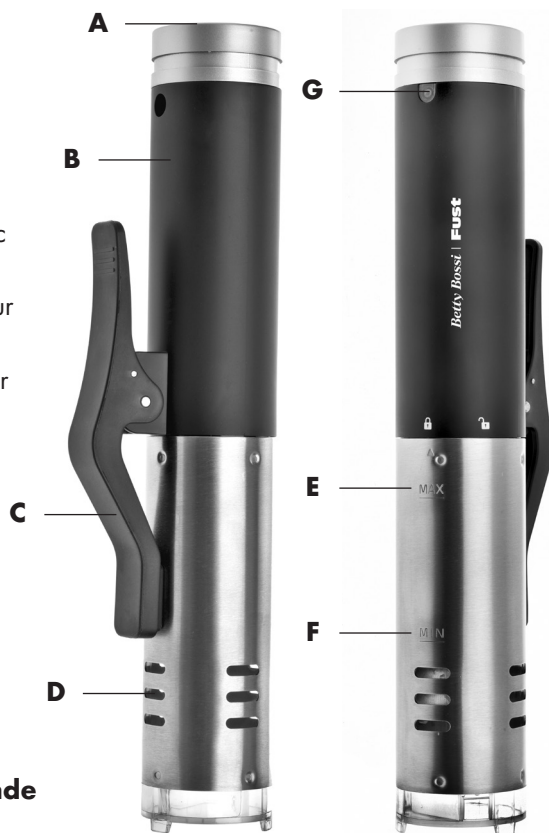
Nous vous recommandons les aliments suivants :

- 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



Aperçu / Description de l'appareil

Aperçu des éléments de l'appareil

- A** Tableau de commande
- B** Unité moteur
- C** Pince de fixation
- D** Élément de chauffe avec circulateur intégré
- E** Marquage MAX situé sur l'élément de chauffe
- F** Marquage MIN situé sur l'élément de chauffe
- G** Voyant lumineux



Le tableau de commande avec écran

- 1** Écran
- 2** + Touche tactile pour augmenter la température de l'eau / la durée de fonctionnement
- 3** - Touche tactile pour diminuer la température de l'eau / la durée de fonctionnement
- 4** Touche tactile MARCHÉ/ARRÊT 
- 5** Touche tactile  pour passer du réglage de la température au réglage de la minuterie



Mise en service

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

A. 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.

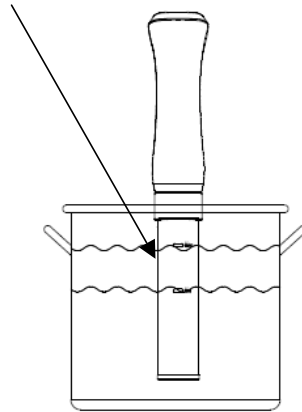


- Lorsque vous fixez la pince de fixation au rebord de la casserole, le niveau d'eau doit être tel que l'élément de chauffe se trouve entre les marquages MIN et MAX.

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. Si le niveau d'eau est en-dessous ou juste au-dessus du niveau du marquage MIN, l'appareil s'éteint, émet un signal sonore et ne chauffe plus.


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.

B. Mettre l'appareil en marche et effectuer les réglages

1. Lorsque l'élément de chauffe se trouve dans l'eau et la pince de fixation est accrochée à la casserole, branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée. Le symbole  s'affiche ainsi que le voyant lumineux, l'appareil est alors sur le mode de veille.


2. **Réglage de la température :** Appuyez sur la touche tactile , pour passer sur le mode de réglage. Réglez la température de cuisson souhaitée avec les touches tactiles **+** et **-**. Vous pouvez effectuer un réglage entre 0°C et 90°C.

3. **Réglage de la durée de cuisson :** Appuyez sur la touche tactile , pour passer sur le réglage de la minuterie. L'affichage de la minuterie sur l'écran clignote. Vous pouvez alors tout d'abord régler les heures, utilisez pour cela les touches tactiles **+** et **-**. Lorsque l'heure souhaitée s'affiche sur l'écran, appuyez à nouveau sur la touche tactile , vous pouvez alors régler les minutes à l'aide des touches tactiles **+** et **-**. Vous pouvez sélectionner un réglage entre 0 et 59 minutes et entre 0 et 99 heures.

4. Appuyez sur la touche tactile , pour confirmer le réglage, l'appareil se met en marche. L'élément de chauffe commence à chauffer l'eau jusqu'à la température sélectionnée, le circulateur permet à l'eau de circuler dans la casserole. Pendant la phase de préchauffage vous pouvez vérifier la température actuelle qui augmente et s'affiche sur l'écran.

Remarques :

A chaque fois que vous appuyez sur une touche tactile, un signal sonore retentit.

Si vous voulez modifier le réglage, appuyez pendant 3 secondes sur le symbole , vous pouvez alors modifier le réglage.

Le tableau en fin de ce mode d'emploi vous donne des conseils sur les temps et températures de cuisson. Nous vous recommandons de laisser l'appareil au maximum pendant 48 heures en marche.

C. Température sélectionnée atteinte : Ajouter les aliments emballés sous vide


5. Dès que l'eau a atteint la température sélectionnée, un signal sonore retentit deux fois et le témoin clignote. La minuterie sélectionnée s'affiche sur l'écran puis commence à compter à rebours.

6. Placez les aliments emballés sous vide dans l'eau chaude.

Attention :

Soyez présent pendant la cuisson et ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant une période prolongée lorsqu'il est en marche.

7. Dès que la minuterie s'est écou-
lée, un signal sonore retentit 3 fois,
« END » s'affiche sur l'écran et l'ap-
pareil passe sur le mode de veille.

Si vous voulez éteindre l'appareil
prématurément, appuyez pendant
3 secondes sur la touche tactile ,
et l'appareil s'arrête.

8. 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 ali-
ments 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 cor-
rectement 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.

Nettoyage et entretien

Avant de nettoyer l'appareil, prenez soin qu'il soit éteint et débranché. Laissez l'appareil entièrement refroidir avant de le toucher.

1. 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.
2. Videz la casserole.
3. Nettoyez l'appareil refroidi avec un chiffon légèrement humide et séchez-le.

Vous pouvez dévisser l'élément de chauffe de l'unité moteur pour, si nécessaire, le nettoyer en profondeur dans de l'eau de vaisselle chaude.

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 rap-

port 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.
- 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	Solution possible
L'appareil émet un bourdonnement.	Ceci est le bruit de fonctionnement normal.
L'appareil émet un bruit d'aspiration.	La pompe a occasionné un tourbillonnement, comme l'eau qui s'écoule d'une baignoire. Dans ce cas, ajoutez un peu d'eau dans la casserole ou mélangez légèrement l'eau avec une cuiller en bois. Si le tourbillonnement ne s'arrête pas avec cette méthode, il disparaît normalement de lui-même après peu de temps.
L'appareil émet un bruit de gargouillement ou un sifflement.	La pompe aspire de l'air – Dans ce cas ajoutez de l'eau dans la casserole. Vous devez également voir de bulles d'air dans l'eau.
L'appareil ne se met pas en marche.	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 l'écran est allumé. Puis appuyez à nouveau brièvement sur la touche MARCHE/ARRET pour mettre l'appareil en marche une fois que les réglages ont été effectués.
Les aliments sont abîmés.	Si le jet de la pompe est directement orienté vers les aliments, si ceux-ci sont sensibles comme p.ex. des filets de poisson, ils risquent d'être affectés. Dans ce cas, orientez le jet de la pompe en direction de la paroi de la casserole, afin de protéger les aliments.

Dépannage

Problème	Solution possible
EE1 s'affiche sur l'écran.	<p>1^{ère} possibilité : Il n'y a pas d'eau dans la casserole – Dans ce cas, éteignez l'appareil, débranchez-le, remplissez la casserole avec de l'eau puis remettez l'appareil en marche.</p> <p>2^{ème} possibilité : Le niveau d'eau est inférieur au marquage MIN situé sur l'élément de chauffe ou il se trouve juste au-dessus, mais comme la circulation provoque un remous, le niveau est parfois en-dessous du marquage MIN. Dans ce cas, ajoutez de l'eau.</p> <p>3^{ème} possibilité : Court-circuit. Dans ce cas, éteignez l'appareil, débranchez-le et réparez le court-circuit. Contactez éventuellement le service après-vente de FUST.</p>

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

Tableau des temps de cuisson de la viande

	Poids/ Épaisseur	Temps de cuisson	Tempéra- ture de l'eau	Degré de cuisson
BŒUF				
Chateaubriand (tête de filet)	env. 800g	2 h 15 min	57°C	À Point
Filet de bœuf (cœur de filet)	env. 600g	1 h 45 min	57°C	À Point
Filet bifteck	env. 200g / 3 cm	50 min	57°C	À Point
Tournedos	env. 100g / 2 cm	30 min	57°C	À Point
Rosbif	env. 800g	3 h	57°C	À Point
Entrecôte double	env. 400g / 4 cm	1 h 20 min	57°C	À Point
Entrecôte	env. 200g / 2 cm	45 min	57°C	À Point
Faux-filet	env. 800g	3 h 20 min	59°C	À Point
Aiguillette de bœuf	env. 600g	48 h	66°C	Bien cuit
Romsteck	env. 200g / 1 cm	50 min	58°C	À Point
Côte couverte	env. 800g	3 h 30 min	59°C	À Point
Steak de côte couverte	env. 200g / 2 cm	45 min	61°C	À Point
Rôti d'épaule	env. 1 kg	48 h	66°C	Bien cuit
Tripes, sauce préparée séparément	env. 600g	18 h	66°C	Bien cuit

Tableau des temps de cuisson de la viande

	Poids/ Épaisseur	Temps de cuisson	Tempéra- ture de l'eau	Degré de cuisson
VEAU				
Filet mignon de veau	env. 800g	1 h 30 min	61°C	À Point
Médaille de veau	env. 80g / 3cm	50 min	61°C	À Point
Filet de veau	env. 800g	2 h 30 min	62°C	À Point
Steak de veau	env. 150g / 2cm	50 min	61°C	À Point
Noix pâtissière	env. 800g	2 h 30 min	62°C	À Point
Côte de veau	env. 250g	1 h 15 min	61°C	À Point
Jarret de veau	env. 200g	12 h	66°C	Bien cuit
Ris de veau	env. 500g	2 h 30 min	61°C	À Point

AGNEAU				
Filet d'agneau	env. 200g / 3cm	35 min	56°C	À Point
Filet mignon d'agneau	env. 80g / 2cm	35 min	56°C	À Point
Quasi d'agneau	env. 220g	1 h 10 min	62°C	À Point
Côtelette d'agneau	env. 100g	40 min	57°C	À Point

Tableau des temps de cuisson de la viande

	Poids/ Épaisseur	Temps de cuisson	Tempéra- ture de l'eau	Degré de cuisson
PORC				
Filet mignon de porc (2 pièces)	env. 800g	1 h 5 min	61°C	Bien cuit
Médailon de porc	env. 80g / 3 cm	45 min	61°C	Bien cuit
Filet de porc	env. 800g	2 h 30 min	63°C	Bien cuit
Steak de porc (cou)	env. 150g	1 h	63°C	Bien cuit
Carré de porc salé sans os (cru)	env. 300g	1 h 15 min	65°C	Bien cuit
Faux-filet de porc (pièce ronde)	env. 300g	3 h 30 min	65°C	Bien cuit
Travers de porc (en un seul morceau)	env. 400g	36 h	61°C	Bien cuit
Ventrèche de porc	env. 700g	24 h	66°C	Bien cuit
POULET				
Blanc de poulet	env. 150g	50 min	66°C	Bien cuit
Mignon de poulet	env. 60g	35 min	66°C	Bien cuit
Cuisse de poulet		2 h 15 min	66°C	Bien cuit
Magret de canard	env. 200g	1 h 30 min	62°C	Bien cuit

Tableau des temps de cuisson des poissons / fruits de mer

	Poids/ Épaisseur	Temps de cuisson	Tempéra- ture de l'eau	Degré de cuisson
POISSONS D'EAU DOUCE				
Filet de saumon	env. 2 ½ cm	30 min	57°C	
Filet de truite		25 min	59°C	
Filet de féra		25 min	59°C	
Filet de perche		20 min	59°C	
Filet de brochet		25 min	59°C	
Filet de sandre		30 min	59°C	

POISSONS DE MER				
Filet de sole		20 min	57°C	
Filet de cabillaud	env. 2 ½ cm	30 min	59°C	
Filet de bar		30 min	59°C	

FRUITS DE MER				
Queues de crevettes cruës décortiquées		20 min	62°C	
Noix de Saint-Jacques	env. 2 ½ cm	20 min	57°C	
Calmars surgelés, dégelés (tentacules entier, tête taillée en lanières)		2 h 10 min	60°C	
Poulpes surgelés, dégelés (tentacules entier, tête taillée en lanières)		4 h 30 min	78°C	

REMARQUE IMPORTANTE : toujours sceller le poisson sous vide sans la peau!
Après la cuisson sous vide, les poissons ne peuvent plus être saisis à la poêle.

Tableau des temps de cuisson des légumes

	Poids/ Épaisseur	Temps de cuisson	Tempéra- ture de l'eau	Degré de cuisson
LÉGUMES				
Aubergines (en bâtonnets ou en tranches)	env. 1 cm	20 min	90°C	
Épinards en branches		15 min	90°C	
Haricots verts		1 h 30 min	90°C	
Brocoli (en petits bouquets)		45 min	90°C	
Chou-fleur (en petits bouquets)		40 min	90°C	
Endives (coupées en deux)		35 min	90°C	
Fenouil (coupé en deux et en tranches)	env. 1 cm	1 h	90°C	
Chou vert (en lanières)	env. 1 cm	25 min	90°C	
Pommes de terre à chair ferme (pelées, en tranches) pour salade	env. 1 cm	40 min	90°C	
Pommes de terre à chair ferme (pelées, coupées en deux) pour cuisson à l'anglaise	env. 2 ½ cm	1 h	90°C	
Chou-rave (pelé, coupé en deux et en tranches)	env. 1 cm	35 min	90°C	
Courge (pelée, en cubes)	env. 2 cm	45 min	90°C	
Poireau (en rondelles)	env. 1 cm	40 min	90°C	

REMARQUE IMPORTANTE : disposer les légumes bien à plat dans le sachet sous vide et sceller sous vide.

Tableau des temps de cuisson des légumes

	Poids/ Épaisseur	Temps de cuisson	Tempéra- ture de l'eau	Degré de cuisson
LÉGUMES				
Panais (pelé, en bâtonnets)	env. 1 cm	35 min	90°C	
Poivrons (en lanières)	env. 1 cm	20 min	90°C	
Champignons (évent. en tran- ches)		20 min	90°C	
Betteraves (pelées, coupées en quatre et en tranches)	env. 1 cm	1 h 10 min	90°C	
Romanesco (en petits bouquets)		50 min	90°C	
Choux de Bruxelles (entiers)		35 min	90°C	
Chou rouge (coupé en deux et en lanières)		3 h	90°C	
Carottes (pelées, en bâtonnets ou en rondelles)	env. 1 cm	40 min	90°C	
Scorsonères (pelées, Ø1½ cm, en bâtonnets)	env. 3 cm	1 h 5 min	90°C	
Céleri-rave (pelé, en bâtonnets)	env. 1 cm	35 min	90°C	
Asperges vertes (bas ligneux supprimé)		40 min	90°C	
Asperges blanches (pelées)		50 min	90°C	
Tomates (coupées en quatre, épépinées)		10 min	90°C	

REMARQUE IMPORTANTE : disposer les légumes bien à plat dans le sachet sous vide et sceller sous vide.

Tableau des temps de cuisson des légumes

	Poids/ Épaisseur	Temps de cuisson	Tempéra- ture de l'eau	Degré de cuisson
LÉGUMES				
Chou blanc (coupé en deux et en lanières)		3 h	90°C	
Chou frisé (coupé en deux et en lanières)	env. 1 cm	25 min	90°C	
Courgettes (en bâtonnets ou en rondelles)	env. 1 cm	20 min	90°C	

REMARQUE IMPORTANTE : disposer les légumes bien à plat dans le sachet sous vide et sceller sous vide.

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.



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 del 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.

- Seguire il processo di cottura e non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.

- 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 agli 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.

- **Controllare 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 pan-

nello 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)

- 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 alimentazione 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. Spegnere 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).

- 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 sottovuoto 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. 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.

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

Per non danneggiare l'apparecchio

- Riparare l'unità motore dall'umidità e ripararlo anche da 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 del 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 la clip di fissaggio (C).

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.
- 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. Scegli 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 fuori-uscente potrebbe causare dei danni.
- Non collocare l'unità in prossimità di oggetti o mobili sensibili al calore o vapore. Quando si posiziona l'ap-

parecchio, 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.).
- 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 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 di 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.

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.

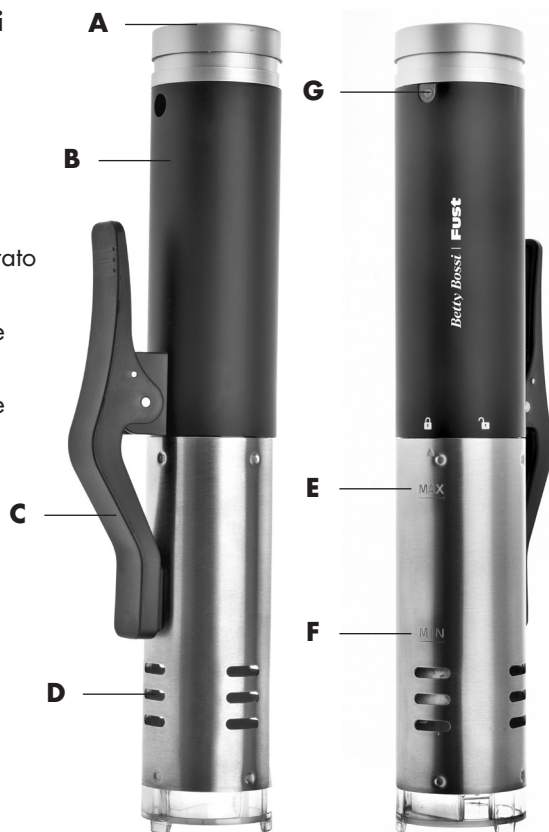
Raccomandiamo i seguenti alimenti:

- 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

Panoramica delle parti del dispositivo

Panoramica delle parti del dispositivo

- A** Pannello di controllo
- B** Unità motore
- C** Clip di fissaggio
- D** Elemento riscaldante con circolatore incorporato
- E** Segno MAX sull'elemento riscaldante
- F** Segno MIN sull'elemento riscaldante
- G** Spia di funzione



Il pannello di controllo con display

- 1** Display
- 2** Tasto sensore + per aumentare la temperatura dell'acqua/tempo di funzionamento
- 3** Tasto sensore - per diminuire la temperatura dell'acqua/tempo di funzionamento
- 4** Tasto sensore ON/OFF $\text{\textcircled{P}}$
- 5** Tasto sensore $\text{\textcircled{G}}$ per il passaggio dalla temperatura all'impostazione del tempo



Messa in funzione

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

A. 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 della pentola deve essere almeno di 15 cm, in modo che il clip di fissaggio possa essere ben fissata all'apparecchio.

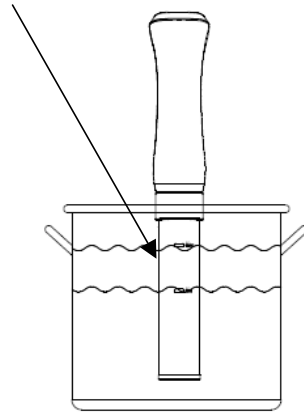


- Quando Lei fissa l'apparecchio con il clip di fissaggio al bordo della pentola, il livello dell'acqua deve essere così alto che l'elemento riscaldante deve trovarsi tra la marcatura MIN e MAX.

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. Se il livello dell'acqua è inferiore o appena sopra il segno MIN, il dispositivo si spegne con un segnale di avviso e arresta il riscaldamento.


Inserire solo l'elemento riscaldante nell'acqua, le altre parti dell'apparecchio devono trovarsi fuori dall'acqua.






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

B. Accendere il dispositivo ed eseguire le impostazioni

1. Quando l'elemento riscaldante si trova nell'acqua e il clip di fissaggio è fissato saldamente alla pentola, inserire la spina in una presa di corrente adeguata. L'icona  e la spia della funzione si accendono, il dispositivo è in modalità standby.


2. **Impostare la temperatura:** Premere il tasto del sensore  per accedere alla modalità di impostazione. Impostare la temperatura di cottura desiderata con i tasti + e - del sensore. È possibile regolare da 0°C a 90°C.

3. **Impostare il tempo di cottura:** Premere il tasto sensore , per inserire l'impostazione dell'ora. Il display del tempo lampeggia. Cominciare ad impostare le ore, usando i tasti + e - del sensore. Quando viene visualizzato il numero corretto di ore sul display, premere nuovamente il tasto sensore , ora è possibile impostare i minuti con i tasti + e - del sensore. È possibile impostare 0-59 minuti e 0-99 ore.

4. Premere il tasto del sensore , per confermare l'impostazione e mettere l'unità in funzione. L'elemento riscaldante inizia a riscaldare l'acqua alla temperatura impostata, il circolatore porta in circolazione l'acqua nella pentola. Durante la fase di riscaldamento è possibile leggere la temperatura attuale in aumento sul display.

Note:

Ogni pressione dei tasti del sensore è accompagnata da un segnale acustico.

Se si desidera modificare nuovamente l'impostazione, premere l'icona , per 3 secondi, quindi è possibile ripetere l'impostazione.

La tabella di cottura alla fine del manuale fornisce suggerimenti su tempi di cottura e temperature di cottura. Si consiglia di lasciare il dispositivo in funzione per un massimo di 48 ore.

C. Raggiunta la temperatura di funzionamento impostata: inserire gli alimenti sottovuoto

5. Non appena l'acqua raggiunge la temperatura impostata, verranno emessi due segnali acustici e la spia lampeggerà. Il display mostra il tempo impostato e inizia il conto alla rovescia.


6. Inserire il sacchetto contenente il cibo sottovuoto nell'acqua calda.

Attenzione:

Rimanere presente durante il processo di cottura e non lasciare il dispositivo sous vide incustodita per molto tempo mentre è in funzione!

Messa in funzione

7. Trascorso il tempo impostato, verranno emessi tre bip, sul display comparirà "END" e l'unità entrerà in modalità standby.

Se si desidera spegnere il dispositivo prima che sia trascorso il tempo, premere il tasto del sensore  per 3 secondi e il dispositivo si spegnerà.

8. 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 tostati migliorino ulteriormente il gusto e l'aspetto sia più accattivante. Il pesce non viene mai arrostito.

Pulizia e manutenzione

Prima di iniziare la pulizia, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e che la spina di alimentazione sia scollegata. Lasciare che il dispositivo si raffreddi completamente prima di toccarlo.

1. 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.
2. Gettare via l'acqua dalla pentola.
3. Pulire ed asciugare l'apparecchio con un panno leggermente umido.

È possibile svitare l'elemento riscaldante dall'unità motore in modo da poter pulire a fondo l'elemento riscaldante in acqua calda e detergente, se necessario.

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.

- 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 di bambini.

Problemi e eventuali cause

Problema	Possibile soluzione
Il dispositivo emette un ronzio.	Questo è un normale rumore operativo.
Il dispositivo emette un suono risucchiante.	La pompa ha causato un vortice, come se l'acqua defluisse da una vasca da bagno. In questo caso, aggiungere un po' di acqua alla pentola o mescolare delicatamente con un cucchiaino di legno. Se il vortice non scompare, di solito svanisce dopo un breve periodo di tempo.
Il dispositivo emette un rumore gorgogliante e sibilante.	La pompa aspira aria – in questo caso, aggiungere più acqua alla pentola. Si dovrebbero anche notare piccole bolle nell'acqua.
L'apparecchio non si lascia accendere.	<p>Esaminare se la spina di corrente si trova in una presa di corrente che funziona.</p> <p>Esaminare se il cavo elettrico è danneggiato. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo elettrico è danneggiato!</p> <p>Esaminare se Lei ha acceso l'apparecchio con il tasto ON/OFF ed il display si illumina. Dopodiché premere di nuovo dopo le impostazioni brevemente il tasto ON/OFF, per accendere l'apparecchio.</p>
Gli alimenti sono danneggiati.	Se il getto della pompa è diretto direttamente al cibo, gli alimenti sensibili come i filetti di pesce possono essere influenzati. In questo caso, dirigere il getto della pompa contro la parete della pentola in modo che l'impatto venga attenuato.

Problemi e eventuali cause

Problema	Possibile soluzione
EE1 si illumina nel display.	<p>Possibilità 1: Mancanza di acqua nel serbatoio – in questo caso spegnere l'apparecchio, estrarre la spina di alimentazione e riempire la pentola con acqua e ricominciare.</p> <p>Possibilità 2: Il livello dell'acqua è al di sotto del segno MIN sull'elemento riscaldante o l'acqua è appena sopra di esso, ma la circolazione causa onde, quindi l'acqua è talvolta al di sotto del segno MIN sull'elemento riscaldante. In questo caso aggiungere acqua.</p> <p>Possibilità 3: Cortocircuito. In questo caso, spegnere il dispositivo, scollegare la spina di alimentazione e rimuovere il cortocircuito eventualmente contattare il servizio clienti FUST.</p>

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

Tabella di cottura per carne

	Peso / Spessore	Tempo di cottura	Temperatura dell'acqua	Grado di cottura
MANZO				
Chateaubriand (testa di filetto)	ca. 800g	2 ore 15 min.	57°C	Al punto
Filetto di manzo (pezzo medio)	ca. 600g	1 ora 45 min.	57°C	Al punto
Bistecca di filetto	ca. 200g / 3 cm	50 min.	57°C	Al punto
Tournedos (fetta della parte centrale del filetto)	ca. 100g / 2 cm	30 min.	57°C	Al punto
Bistecca (roastbeef)	ca. 800g	3 ore	57°C	Al punto
Entrecote doppia	ca. 400g / 4 cm	1 ora 20 min.	57°C	Al punto
Entrecote	ca. 200g / 2 cm	45 min.	57°C	Al punto
Controfiletto	ca. 800g	3 ore 20 min.	59°C	Al punto
Scamone	ca. 600g	48 ore	66°C	Ben cotto
Copertina dello scamone (rumpsteak)	ca. 200g / 1 cm	50 min.	58°C	Al punto
Costata	ca. 800g	3 ore 30 min.	59°C	Al punto
Bistecca di costata	ca. 200g / 2 cm	45 min.	61°C	Al punto
Spalla di manzo	ca. 1 kg	48 ore	66°C	Ben cotto
Trippa, salsa preparata separatamente	ca. 600g	18 ore	66°C	Ben cotto

Tabella di cottura per carne

	Peso / Spessore	Tempo di cottura	Temperatura dell'acqua	Grado di cottura
VITELLO				
Filetto di vitello	ca. 800g	1 ora 30 min.	61°C	Al punto
Medaglioni di vitello	ca. 80g / 3cm	50 min.	61°C	Al punto
Lombo di vitello	ca. 800g	2 ore 30 min.	62°C	Al punto
Bistecca di vitello	ca. 150g / 2cm	50 min.	61°C	Al punto
Noce	ca. 800g	2 ore 30 min.	62°C	Al punto
Cotoletta di vitello	ca. 250g	1 ora 15 min.	61°C	Al punto
Stinco di vitello	ca. 200g	12 ore	66°C	Ben cotto
Animella di vitello	ca. 500g	2 ore 30 min.	61°C	Al punto

AGNELLO				
Lombo di agnello	ca. 200g / 3cm	35 min.	56°C	Al punto
Filetto di agnello	ca. 80g / 2cm	35 min.	56°C	Al punto
Fianco di agnello	ca. 220g	1 ora 10 min.	62°C	Al punto
Costoletta di agnello	ca. 100g	40 min.	57°C	Al punto

Tabella di cottura per carne

	Peso/ Spessore	Tempo di cottura	Tempe- ratura dell'acqua	Grado di cottura
MAIALE				
Filetto di maiale (2 pezzi)	ca. 800g	1 ora 5 min.	61°C	Ben cotto
Medaglioni di maiale	ca. 80g / 3 cm	45 min.	61°C	Ben cotto
Lombo di maiale	ca. 800g	2 ore 30 min.	63°C	Ben cotto
Bistecca di maiale (collo)	ca. 150g	1 ora	63°C	Ben cotto
Carrè di maiale (crudo) salato, non affumicato	ca. 300g	1 ora 15 min.	65°C	Ben cotto
Lombata di maiale (pezzo tondo)	ca. 300g	3 ore 30 min.	65°C	Ben cotto
Costolette (in un unico pezzo)	ca. 400g	36 ore	61°C	Ben cotto
Pancetta di maiale	ca. 700g	24 ore	66°C	Ben cotto

POLLO				
Petto di pollo	ca. 150g	50 min.	66°C	Ben cotto
Punta di petto	ca. 60g	35 min.	66°C	Ben cotto
Cosce di pollo		2 ore 15 min.	66°C	Ben cotto
Petto d'anatra	ca. 200g	1 ora 30 min.	62°C	Ben cotto

Tabella di cottura per pesce / frutti di mare

	Peso / Spessore	Tempo di cottura	Temperatura dell'acqua	Grado di cottura
PESCE D'ACQUA DOLCE				
Filetto di salmone	ca. 2 ½ cm	30 min.	57°C	
Filetto di trota		25 min.	59°C	
Filetto di coregone		25 min.	59°C	
Filetto di persico		20 min.	59°C	
Filetto di luccio		25 min.	59°C	
Filetto di sandra		30 min.	59°C	

PESCE D'ACQUA SALATA				
Filetto di sogliola		20 min.	57°C	
Filetto di merluzzo	ca. 2 ½ cm	30 min.	59°C	
Filetto di branzino		30 min.	59°C	

FRUTTI DI MARE				
Code di gamberi crude sbucciate		20 min.	62°C	
Capessante	ca. 2 ½ cm	20 min.	57°C	
Calamari surgelati, scongelati (Tentacoli interi, teste tagliate a strisce)		2 ore 10 min.	60°C	
Polpo pulito, surgelato, scongelato (Tentacoli interi, teste tagliate a strisce)		4 ore 30 min.	78°C	

NOTA IMPORTANTE: Cuocere sous vide pesce senza pelle! Il pesce non può essere arrostito dopo la cottura sous vide.

Tabella di cottura per ortaggi

	Peso/ Spessore	Tempo di cottura	Tempe- ratura dell'acqua	Grado di cottura
ORTAGGI				
Melanzane (in bastoncini o fette)	ca. 1 cm	20 min.	90°C	
Spinaci		15 min.	90°C	
Fagiolini		1 ora 30 min.	90°C	
Broccoli (in rosette)		45 min.	90°C	
Cavolfiore (in rosette)		40 min.	90°C	
Cicoria (dimezzata)		35 min.	90°C	
Finocchio (dimezzato, affettato)	ca. 1 cm	1 ora	90°C	
Cavolo riccio (a strisce)	ca. 1 cm	25 min.	90°C	
Patate (sbucciate, affettate) per insalata	ca. 1 cm	40 min.	90°C	
Patate (sbucciate, tagliate a metà) per patate bollite	ca. 2 ½ cm	1 ora	90°C	
Cavolo rapa (pelato, diviso a metà, affettato)	ca. 1 cm	35 min.	90°C	
Zucca (sbucciata, a cubetti)	ca. 2 cm	45 min.	90°C	
Porro (a fette)	ca. 1 cm	40 min.	90°C	
Pastinaca (sbucciata, in bastoncini)	ca. 1 cm	35 min.	90°C	
Peperoni (a strisce)	ca. 1 cm	20 min.	90°C	
Funghi (eventualmente a fette)		20 min.	90°C	

NOTA IMPORTANTE: Appiattire le verdure il più possibile nel sacchetto e mettere sottovuoto.

Tabella di cottura per ortaggi

	Peso / Spessore	Tempo di cottura	Temperatura dell'acqua	Grado di cottura
ORTAGGI				
Barbabietole (sbucciate, tagliate in quattro e affettate)	ca. 1 cm	1 ora 10 min.	90°C	
Romanesco (in rosette)		50 min.	90°C	
Cavoletti di Bruxelles (interi)		35 min.	90°C	
Cavolo rosso (tagliato a metà, a strisce)		3 ore	90°C	
Carote (sbucciate, in bastoncini o fette)	ca. 1 cm	40 min.	90°C	
Scorzonera (pelata, 1½ cm Ø, in bastoncini)	ca. 3 cm	1 ora 5 min.	90°C	
Sedano (sbucciato, in bastoncini)	ca. 1 cm	35 min.	90°C	
Asparago verde (parte inferiore in legno tagliato)		40 min.	90°C	
Asparago bianco (pelati)		50 min.	90°C	
Pomodori (tagliati in quattro, senza semi)		10 min.	90°C	
Cavolo bianco (tagliato a metà e a strisce)		3 ore	90°C	
Verza (tagliato a metà e a strisce)	ca. 1 cm	25 min.	90°C	
Zucchini (in bastoncini o fette)	ca. 1 cm	20 min.	90°C	

NOTA IMPORTANTE: Appiattire le verdure il più possibile nel sacchetto e mettere sottovuoto.

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 «compact»
Art.-Nr.	250'826
Netzspannung	220-240 V~ 50/60 Hz
Leistung	1000 Watt
Material	Edelstahl und Kunststoff
Kabellänge	ca. 1,5 m
Abmessungen	310 x 50 x 90 mm
Gewicht	1,0 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 « compact »
Art.-Nr.	250'826
Tension nominale	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance nominale	1000 W
Matériau	acier inoxydable et matière plastique
Longueur du cordon	env. 1,5 m
Dimensions	310 x 50 x 90 mm
Poids	1,0 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 «compact»
Art.-Nr.	250'826
Tensione nominale	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza nominale	1000 W
Materiale	acciaio inossidabile e materia plastica
Lunghezza del cavo	ca. 1,5 m
Dimensioni	310 x 50 x 90 mm
Peso	1,0 kg
Protezione contro surriscaldamento	disponibile
Approvato	S+ FO 7
Conforme alle norme UE	Si
Garanzia prodotto	2 anni

Salvo modifiche tecniche.



Version 07/2018