

EMERIO®

SC-110841



Sous vide cooker (EN)

Sous Vide Garer (DE)

Cuiseur sous vide (FR)

Sous vide-kokare (SE)

Sous Vide (NL)

Urządzenie do gotowania w próżni (PL)



Content – Inhalt – Teneur – Innehåll – Inhoud – Treść

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 8 -
Mode d'emploi – French	- 15 -
Bruksanvisning – Swedish.....	- 22 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch.....	- 29 -
Instrukcja obsługi – Polish	- 36 -

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions carefully.
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
5. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
6. Children shall not play with the appliance.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
8. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” of the manual.
9. The appliance must not be immersed.
10. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
11. Do not touch hot surfaces. Use handles and oven mitts to move the unit and the lid when hot.
12. Adult supervision is necessary when operating any appliance near children.
13. Unplug appliance from the wall outlet when not in use and before cleaning.
14. Any use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause hazards.

15. Do not use outdoors. Household and indoor use only.
16. Do not let cord dangle or hang over the edge of table or counter tops, or allow it to touch hot surfaces.
17. Do not place the appliance on or near gas or electric burners, on a stovetop or in an oven.
18. Do not use this appliance for any other purpose but its intended use.
19. Always unplug after use. Your cooker's power will remain on unless unplugged.
20. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
21. Use the appliance on a flat, dry and heat resistance surface. Do not place on top of any other appliance.
22. The glass lid has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. Handle with care. If struck extremely hard it may break or weaken, and could at a later time, shatter into many small pieces without any apparent cause.
23. Do not move or cover the appliance during cooking.
24. Use extreme caution when removing the lid after cooking. Serious burns can result from the steam inside. Always lift and tilt the lid away from you when removing. Never place face over the unit.
25. Always plug the appliance into an earthed plug socket.
26. Do not heat or pre-heat the cooker when empty.
27. Never leave an appliance unattended while in use.
28. Do not use the unit for food storage or place in the freezer.
29. Do not operate the unit without food or liquid in the water bath.
30. **WARNING!!**



Please do not touch surface while in use. The accessible surface may get hot when the appliance is operating.

PARTS DESCRIPTION

1. Lid
2. Lid handle
3. Side handle
4. Water bath
5. Control panel
6. Rack



Control panel:

- A. LCD screen
- B. Timer/Temp
- C. Power
- D. Control knob for start/stop and timer/temperature adjustment (+/-)



Please note there is a visible temperature sensor located in the water tank. Do not remove or tamper with it in any way.

BEFORE INITIAL USE

1. Remove all packaging and transport material from the appliance.
2. Wash the lid and the inside of the water bath with hot water and a little washing-up liquid, and then dry the parts thoroughly.
3. A minimal smell and smoke will occur from the initial use. It comes from the protective substance applied to the heating elements during manufacturing. This is normal and harmless.

OPERATING INSTRUCTIONS

1) Preparation

- Make sure the appliance is unplugged from the power outlet.
- Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface at least 75cm above the floor with at least 5cm space all round it.
- Vacuum seal the food in the suitable size of food saving bags.
- Fill the water bath with lukewarm or hot water. The water must not be hotter than the cooking temperature. Pay attention to the "MAX" and "MIN" level inside the water bath.

2) Cooking the food

- Close the lid and plug in the appliance.
- Press the power button; the LCD screen will illuminate to show the default timer and temperature in 8 hours and 56°C.
- Rotate the control knob to adjust the temperature from 45°C to 90°C by 1°C increment. Press the button "Timer/Temp" and then rotate the control knob to adjust the cooking time from 30 minutes to 72 hours by 30 minutes increment.

NOTE: You can also press and hold "Timer/Temp" for 3 seconds to switch the temperature unit between "°C" and "°F".

- When the programming is finished press the control knob to start the preheat process. The appliance preheats the water to the set the temperature before the cooking time begins to count down. The screen shows the current temperature of the water.

- When the target temperature is reached the buzzer rings 3 times.
- Open the lid; put the sealed food pack into the water. Ensure the food pack is fully immersed in the water. Use the Sous Vide rack to separate the food packs if a lot of packs need to be cooked.
- Press the control knob to start the cooking process and the timer starts to count down. During cooking, if you want to adjust the time and temperature, you can press “Timer/Temp” and then the control knob to make the adjustment.
- Once the cooking time has elapsed, 3 beeps will sound and the appliance will switch itself off. In the event of a temporary power cut during cooking, the appliance will resume the cooking process if it is turned on again within 0.5 hours.

NOTE: You must not remove the lid during cooking unless absolutely necessary. The appliance cooks at a very low temperature, so it takes a long time to regain any heat loss. If condensation forms on the inside of the lid so that you cannot see into the water bath, you can tilt the lid gently away from you so that condensation runs down into the water bath.

TABLE OF COOKING TEMPERATURES AND TIMES

Food item	Thickness* (cm)	Temp. (°C)	Cooling Time (Hours)	Standing Time** (Hours)
Beef, veal, lamb, game				
Fillets, chops, ribeye, T-bone, sirloin, porterhouse (tender cuts)	1-2	49+	1	6
	2-5	49+	2	8
Flank, neck, thigh, shoulder, shank	4-6	49+	8	10
Pork				
Pork breast	3-6	82	10	12
Spareribs	2-3	59	10	12
Cutlets	2-4	56+	4	6
Pork loin	5-7	56+	10	12
Poultry				
Chicken breast with bone	3-5	82	2	3
Boneless chicken breast	3-5	64	1	2
Chicken thigh with bone	3-5	82	1.5	3
Boneless chicken thigh	3-5	64	1	2
Chicken drumstick	5-7	82	2	3
Duck breast	3-5	64	2	2
Fish				
Lean and oily fish	3-5	47+	1	1
Shellfish				
Shrimps	2-4	60	1	1
Lobster tail	4-6	60	1	1
Scallops	2-4	60	1	1

Vegetables				
Root vegetables	1-5	83+	1	2
Crisp vegetables	1-5	83+	1	2

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

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

TABLE OF DONENESS AND TEMPERATURES

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after each use.
- Switch off and unplug the appliance. Allow it to cool down completely. Let the lid and cooker cool before allowing water to touch them. Do not touch the outer enclosure of the appliance during operation or before it cools. Use the handles. Do not touch hot surface.
- Pour the water out of the water bath; wipe clean with a tea towel. Wash the lid and rack in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the external surface of the appliance with a soft damp cloth and then dry completely. Do not use detergent or abrasives as these may scratch the coating.
- Do not immerse the appliance, cord or plug in water and make sure no water enters the appliance.

TECHNICAL DATA

Voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Power: 520W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt,

without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used

device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Höfferweg 14

51519 Odenthal

Germany

Customer service:

T: +49 (0) 2202 10 93 756

E: info.de@emerio.eu

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

1. Lesen Sie alle Anleitungen.
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern für Aufsicht oder Anleitung bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wurde und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
3. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
4. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn für Aufsicht oder Erläuterungen bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wird und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
6. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
7. Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Netzkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
8. In Bezug auf die Anweisungen zur Reinigung der Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen entnehmen Sie bitte dem Abschnitt "Reinigung und Pflege" des Handbuchs.
9. Das Gerät darf nicht eingetaucht werden.
10. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.

11. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe und Ofenhandschuhe, um das Gerät und den Deckel zu bewegen, wenn sie heiß sind.
12. Gebrauch durch oder in unmittelbarer Nähe von Kindern nur unter Aufsicht.
13. Ziehen Sie bei Nichtbenutzung und vor dem Reinigen den Netzstecker.
14. Nicht empfohlenes Zubehör kann zu Verletzungen führen.
15. Nicht im Freien benutzen. Nur zur Verwendung im Haushalt und im Haus.
16. Lassen Sie das Netzkabel nicht heiße Flächen berühren oder herunterhängen, wo es von Kindern heruntergezogen werden kann.
17. Das Gerät nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von heißen Öfen Gas- oder Elektroherden aufstellen.
18. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.
19. Ziehen sie nach der Benutzung stets den Netzstecker. Ihr Kocher ist eingeschaltet, solange er angeschlossen ist.
20. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden
21. Stellen Sie das Gerät auf einen geraden, trockenen und hitzebeständigen Untergrund. Nicht auf andere Geräte stellen.
22. Der Glasdeckel wurde einer Spezialbehandlung unterzogen, um ihn stärker, widerstandsfähiger und sicherer als normales Glas zu machen. Er ist allerdings nicht bruchsicher. Behandeln Sie ihn mit Vorsicht. Bei einem sehr heftigen Stoß kann er brechen oder brüchig werden und zu einem späteren Zeitpunkt ohne ersichtlichen Grund in viele kleine Stücke zerbrechen.
23. Bewegen oder decken Sie das Gerät während des Kochens nicht ab.
24. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Deckel nach dem Kochen abnehmen. Der Dampf aus dem Inneren

kann schwere Verbrennungen verursachen. Öffnen Sie den Deckel immer von sich weg zeigend, wenn Sie ihn abnehmen. Halten Sie nie Ihr Gesicht über das Gerät.

25. Schließen Sie das Gerät immer an einer geerdeten Steckdose an.
26. Den Kocher nicht im leeren Zustand erhitzen oder vorheizen.
27. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt während der Verwendung.
28. Verwenden Sie das Gerät nicht zur Lagerung von Lebensmitteln und stellen Sie es nie in einen Gefrierschrank.
29. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Nahrung oder Flüssigkeit im Wasserbad.
30. **WARNHINWEIS!!**



Berühren Sie das äußere Gerätegehäuse nicht während des Betriebs, es wird sehr heiß.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Deckelgriff
3. Seitengriff
4. Wasserbad
5. Bedienfeld
6. Gestell

**Bedienfeld:**

- A. LCD-Anzeige
- B. Timer/Temp
- C. Ein/Aus Taste
- D. Regler für Start / Stopp und Timer / Temperatureinstellung (+/-)



Bitte beachten Sie, dass sich ein sichtbarer Temperaturfühler im Wassertank befindet. Entfernen und manipulieren Sie ihn nicht.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie das Verpackungs- und Transportmaterial vom Gerät.
2. Waschen Sie den Deckel und das Innere des Wasserbades mit heißem Wasser und ein wenig Spülmittel und trocknen Sie dann die Teile gründlich.
3. Bei der Erstverwendung tritt etwas Geruch und Rauch auf. Dies wird von im Werk aufgebrauchten Substanzen zum Schutz der Heizelemente verursacht. Das ist normal und unbedenklich.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

1) Vorbereitung

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgesteckt ist.
- Setzen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche, die sich mindestens 75cm über dem Boden befindet, und lassen auf allen Seiten mindestens 5cm Platz.
- Vakuumverpacken Sie die Speisen in Lebensmittelbeutel geeigneter Größe.
- Füllen Sie das Wasserbad mit lauwarmen oder heißem Wasser. Das Wasser darf nicht heißer sein als die Kochtemperatur. Beachten Sie die "MAX" und "MIN"-Markierungen im Wasserbad.

2) Kochen von Speisen

- Schließen Sie den Deckel und stecken Sie das Gerät ein.
- Drücken Sie die Ein/Aus Taste. Die LCD-Anzeige leuchtet auf und zeigt die Standard-Timer- und Temperatureinstellung von 8 Stunden und 56°C.
- Drehen Sie am Regler um die Temperatur zwischen 45°C und 90°C in Schritten von 1°C einzustellen. Drücken Sie die Taste „Timer/Temp“ und drehen Sie dann den Regler, um die Garzeit zwischen 30 Minuten auf 72 Stunden in Schritten von 30 Minuten einzustellen.
HINWEIS: Drücken Sie die Taste „Timer/Temp“ 3 Sekunden lang, um die Temperatureinheit zwischen „°C“ und „°F“ umzuschalten.
- Wenn Sie mit der Programmierung fertig sind, drücken Sie auf den Regler, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Das Gerät heizt das Wasser auf die eingestellte Temperatur auf, bevor die Kochzeit beginnt zurückzuzählen. Die Anzeige zeigt die aktuelle Wassertemperatur an.

- Sobald die Zieltemperatur erreicht ist, ertönt der Summer 3 mal.
- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die versiegelten Lebensmittelbeutel ins Wasser. Achten Sie darauf, dass jeder Lebensmittelbeutel vollständig im Wasser eingetaucht ist. Wenn mehrere Beutel gegart werden sollen, trennen Sie sie mit dem Sous-Vide-Gestell.
- Drücken Sie den Regler, um den Garvorgang zu starten, und der Timer beginnt abzuführen. Wenn Sie während des Garens Zeit und Temperatur ändern wollen, drücken Sie „Timer/Temp“ und nehmen dann mit dem Regler die Änderung vor.
- Sobald die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 3 Signaltöne und das Gerät schaltet selbständig ab. Im Falle eines vorübergehenden Stromausfalls während des Kochens setzt das Gerät den Garvorgang fort, wenn es innerhalb einer halben Stunde wieder eingeschaltet wird.

HINWEIS: Der Deckel darf während des Kochens nicht entfernt werden, außer es ist absolut erforderlich. Das Gerät kocht bei sehr niedrigen Temperaturen, so dass es lange dauern kann, um den Wärmeverlust auszugleichen. Wenn sich auf der Innenseite des Deckel Kondensation ansammelt, so dass Sie nicht ins Wasserbad sehen können, dann kippen Sie den Deckel leicht von sich weg, so dass das Kondenswasser ins Wasserbad zurücklaufen kann.

TABELLE DER KOCHTEMPERATUREN UND GARZEITEN

Speise	Dicke* (cm)	Temp. (°C)	Abkühlzeit (Stunden)	Standzeit** (Stunden)
Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm, Wild				
Filets, Koteletts, Ribeye, T-Bone, Lendenbraten, Porterhouse (zarte Schnitte)	1-2	49+	1	6
	2-5	49+	2	8
Flanke, Hals, Schenkel, Schulter, Schaft	4-6	49+	8	10
Schweinefleisch				
Schweinebrust	3-6	82	10	12
Spareribs	2-3	59	10	12
Schnitzel	2-4	56+	4	6
Schweinelende	5-7	56+	10	12
Geflügel				
Hühnerbrust mit Knochen	3-5	82	2	3
Hühnerbrust ohne Knochen	3-5	64	1	2
Hähnchenschenkel mit Knochen	3-5	82	1.5	3
Hähnchenschenkel ohne	3-5	64	1	2
Hähnchenschenkel	5-7	82	2	3
Entenbrust	3-5	64	2	2
Fisch				
magerer und öliger Fisch	3-5	47+	1	1
Schalentiere				
Garnelen	2-4	60	1	1
Hummerschwanz	4-6	60	1	1

Jakobsmuscheln	2-4	60	1	1
Gemüse				
Wurzelgemüse	1-5	83+	1	2
Knuspriges Gemüse	1-5	83+	1	2

* Ist das Fleisch dünner als angegeben, gart es schneller.

** Die Standzeit ist die längste Zeit, die das Essen nach dem Kochen im Wasser bleiben kann, ohne dass sich die Struktur verändert.

TABELLE DER GARNIVEAUS UND DER TEMPERATUREN

Speise	Garniveau	Temperatur (°C)
Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm, Schweinefleisch und Wild	englisch	49
	rosa	56
	medium	60
	halb durch	65
	durch	71+
Geflügel, ohne Knochen	durch	64
Geflügel, mit Knochen	durch	82
Fisch	leicht	47
	halbgar	56
	gar	60
Gemüse	allgemein	83-87

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie es komplett abkühlen. Lassen Sie den Deckel und den Reiskocher abkühlen, bevor Sie die Teile mit Wasser in Berührung kommen lassen. Berühren Sie nicht das äußere Gehäuse des Gerätes während des Betriebs oder bevor es abgekühlt ist. Fassen Sie an den Griffen an. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen.
- Gießen Sie das Wasser aus dem Wasserbad aus und wischen Sie es mit einem Handtuch trocken. Waschen Sie den Deckel und das Gestell in warmen Spülwasser. Gründlich spülen und trocknen.
- Wischen Sie die Außenflächen des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch ab; anschließend vollständig abtrocknen. Verwenden Sie kein Spül- oder Scheuermittel, da dies die Beschichtung beschädigen könnte.
- Tauchen Sie weder das Gerät, das Kabel noch den Stecker in Wasser und achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 520W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen, werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das Gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Höfferweg 14
51519 Odenthal
Germany

Kundeninformation:

T: +49 (0) 2202 10 93 756
E: info.de@emerio.eu

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Veuillez lire toutes ces instructions avec attention.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
3. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
4. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
5. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers water bathentiels.
6. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
7. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
8. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments ou de l'huile, reportez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » du mode d'emploi.
9. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.

10. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; Les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.
11. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et des maniques pour bouger l'appareil et le couvercle quand ils sont chauds.
12. Une vigilance particulière est requise lors de l'utilisation de l'appareil dans l'entourage des enfants.
13. Débranchez la prise lorsqu'inutilisé ou avant nettoyage.
14. L'utilisation d'accessoires non certifiés n'est pas recommandée et pourrait entraîner des blessures.
15. Ne pas utiliser en extérieur. Usage domestique en intérieur exclusivement.
16. Ne pas laisser le cordon pendre par le bord d'une table ou comptoir, ou toucher une surface chaude.
17. Ne pas installer l'appareil sur ou à proximité de plaques chauffantes au gaz ou électriques, ni sur le dessus d'un four.
18. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
19. Toujours débrancher après utilisation. Le cuiseur restera alimenté tant qu'il est branché à la prise électrique.
20. La machine ne doit jamais être utilisée avec une minuterie externe, ou un autre système de contrôle à distance.
21. Utiliser l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur. Ne pas placer sur un autre appareil.
22. Le couvercle en verre a été spécialement conçu pour le rendre plus fort, plus durable et plus sûr que le verre ordinaire, mais il n'est pas incassable. Manipulez-le avec précaution. S'il est frappé très fortement, il peut se briser ou se fissurer et si c'est le cas, il risquera à un moment ou à un autre de se briser en de nombreux petits morceaux sans cause apparente.

23. Ne pas déplacer ou recouvrir l'appareil pendant la cuisson.
24. Faites extrêmement attention lorsque vous ouvrez le couvercle après l'utilisation. Des brûlures graves peuvent résulter d'un contact avec la vapeur à l'intérieur. Soulevez et inclinez toujours le couvercle loin de vous lorsque vous le retirez. Ne jamais placer le visage au-dessus de l'appareil.
25. Branchez l'appareil sur une prise raccordée à la terre.
26. Ne chauffez pas et ne préchauffez pas le cuiseur à vide.
27. Ne laissez jamais un appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
28. N'utilisez pas l'appareil pour stocker des aliments et ne le mettez pas dans un congélateur.
29. N'utilisez pas l'appareil sans aliment ni liquide dans la cuve d'eau.
30. Avertissement!!



Veillez ne pas toucher la surface pendant l'utilisation. La surface accessible peut devenir chaude lorsque l'appareil est en marche.

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1. Couvercle
2. Poignée du couvercle
3. Poignée latérale
4. Cuve d'eau
5. Panneau de contrôle
6. Grille



Panneau de contrôle

- A. Écran LCD
- B. Minuteur/Température
- C. Marche/Arrêt
- D. Bouton de contrôle démarrer/stop et de réglage du minuteur/température (+/-)



Il y a un capteur de température visible dans la cuve d'eau. Ne le retirez pas et ne le modifiez pas.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les éléments d'emballage et de transport de l'appareil.
2. Lavez le couvercle et l'intérieur de la cuve avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis séchez les pièces intégralement.
3. Une légère odeur et fumée sera émise lors de la première utilisation. Cette odeur et la fumée viennent de la substance de protection des éléments chauffants brûlée. Ceci est normal et ne présente aucun danger.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1) Préparation

- Vérifiez que l'appareil est débranché de la prise électrique.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur se trouvant au moins à 75 cm au-dessus du sol et avec un espace vide d'au moins 5 cm tout autour de lui.
- Emballez les aliments sous vide dans des sachets de conservation alimentaire d'une taille appropriée.
- Remplissez la cuve avec de l'eau chaude ou tiède. L'eau ne doit pas être plus chaude que la température de cuisson. Respectez le niveau « MAX » et « MIN » indiqué dans la cuve.

2) Cuire des aliments

- Fermez le couvercle et branchez l'appareil.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt, l'écran LCD s'allume et affiche les réglages par défaut du minuteur et de la température : 8 heures et 56 °C.
- Tournez le bouton de contrôle pour régler la température entre 45 °C et 90 °C par incrément de 1 °C. Appuyez sur le bouton « Minuteur/Température », puis tournez le bouton de contrôle pour régler la durée de cuisson entre 30 minutes et 72 heures par incréments de 30 minutes.

REMARQUE : Vous pouvez aussi maintenir le bouton « Minuteur/Température » appuyé pendant 3 s pour sélectionner l'unité « °C » ou « °F ».

- Quand le programme est terminé, appuyez sur le bouton de contrôle pour démarrer le préchauffage. L'appareil préchauffe l'eau jusqu'à la température réglée avant que la durée de cuisson ne commence à être décomptée. L'écran affiche la température actuelle de l'eau.

- Quand la température réglée est atteinte, l'appareil sonne 3 fois.
- Ouvrez le couvercle, mettez le sachet d'aliments sous vide dans l'eau. Veillez à ce que le sachet d'aliments soit entièrement immergé dans l'eau. Utilisez la grille Sous Vide pour séparer les sachets d'aliments s'il faut en cuire plusieurs.
- Appuyez sur le bouton de contrôle pour démarrer la cuisson, la durée commence à être décomptée. Pendant la cuisson, si vous voulez modifier la durée et la température, appuyez sur le bouton « Minuteur/Température », puis effectuez le réglage avec le bouton de contrôle.
- Une fois la durée de cuisson écoulée, l'appareil bip 3 fois et il s'éteint automatiquement. En cas de coupure de courant temporaire pendant la cuisson, l'appareil reprend la cuisson s'il est rallumé dans la demi-heure.

REMARQUE : Vous ne devez pas retirer le couvercle pendant la cuisson sauf si cela est absolument nécessaire. L'appareil cuit à très basse température, il lui faut donc plus de temps pour récupérer une perte de chaleur. Si de la condensation se forme à l'intérieur du couvercle en sorte que vous ne pouvez pas voir la cuve d'eau, vous pouvez incliner doucement le couvercle du côté opposé au vôtre pour que la condensation s'écoule dans la cuve.

TABLEAU DES TEMPÉRATURES ET DURÉES DE CUISSON

Aliment	Épaisseur* (cm)	Temp. (°C)	Durée de cuisson (heures)	Durée d'attente** (heures)
Bœuf, veau, agneau, gibier				
Filets, côtelettes, faux-filet, bifteck d'ailoyau, aloyau, chateaubriand (morceaux tendres)	1-2	49+	1	6
	2-5	49+	2	8
Bavette, cou, cuisse, épaule, jarret	4-6	49+	8	10
Porc				
Poitrine de porc	3-6	82	10	12
Travers de porc	2-3	59	10	12
Côtelettes	2-4	56+	4	6
Longe de porc	5-7	56+	10	12
Volaille				
Blanc de poulet avec os	3-5	82	2	3
Blanc de poulet désossé	3-5	64	1	2
Cuisse de poulet avec os	3-5	82	1.5	3
Cuisse de poulet désossée	3-5	64	1	2
Pilon de poulet	5-7	82	2	3
Poitrine de canard	3-5	64	2	2
Poisson				
Poisson gras ou maigre	3-5	47+	1	1
Fruits de mer				
Crevettes	2-4	60	1	1
Queue de homard	4-6	60	1	1
Coquilles Saint-Jacques	2-4	60	1	1
Légumes				
Légumes tuberculeux	1-5	83+	1	2
Légumes croquants	1-5	83+	1	2

* Si la viande est plus fine que spécifiée, elle cuira plus vite.

** La durée d'attente est la durée la plus longue pendant laquelle les aliments peuvent rester dans l'eau après la cuisson sans changer de consistance.

TABLEAU DES DEGRÉS DE CUISSON ET DES TEMPÉRATURES

Aliment	Degré de cuisson	Température (°C)
Bœuf, veau, agneau, porc et gibier	Saignant	49
	Mi-saignant	56
	À point	60
	À point-Bien cuit	65
	Bien cuit	71+
Volaille, désossée	Bien cuit	64
Volaille, avec os	Bien cuit	82
Poisson	Saignant	47
	Mi-saignant	56
	À point	60
Légumes	Général	83-87

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez-le complètement refroidir. Laissez le couvercle et l'appareil refroidir avant de toucher l'eau. Ne touchez pas le boîtier extérieur de l'appareil pendant le fonctionnement ou avant qu'il ne soit refroidi. Utilisez les poignées. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.
- Videz l'eau de la cuve, puis essuyez-la avec un torchon pour la nettoyer. Nettoyez le couvercle et la grille de cuisson à l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez entièrement.
- Essuyez la surface externe de l'appareil avec un tissu doux humide puis séchez-la complètement. Ne pas utiliser de détergents ni de produits abrasifs susceptibles d'en griffer la surface.
- N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau et veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre dans l'appareil.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'opération: 220-240V ~ 50/60Hz

Consommation énergétique: 520W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous

décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce dernier pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler

■ votre produit, utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Höfferweg 14

51519 Odenthal

Germany

Service a la clientele:

T: +49 (0) 2202 10 93 756

E: info.de@emerio.eu

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Denna apparat är endast avsedd för användning i hushållet.

1. Läs alla instruktioner noggrant.
2. Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år gamla eller äldre, om de är under uppsikt eller om de fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt, och förstår farorna som är involverade.
3. Rengöring eller underhåll skall inte göras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och under uppsikt.
4. Barn bör övervakas så att de inte leker med apparaten.
5. Apparaterna kan användas av människor med minskade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller som saknar erfarenhet och kunskap om de är under uppsikt eller om de fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt, och förstår farorna som är involverade.
6. Barn får inte leka med apparaten.
7. Om el-sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dess serviceagent eller en person med liknande kvalifikationer så att faror kan undvikas.
8. När det gäller instruktionerna för att rengöra ytorna som kommer i kontakt med mat eller olja, se stycket "rengöring och underhåll" i handboken.
9. Apparaten får inte sänkas ner i någon vätska.
10. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bostadshus; av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.
11. Vidrör inte de heta ytorna. Använd handtagen och grytvantar för att flytta enheten och locket när de är heta.

12. Uppsikt av vuxna krävs alltid när apparater används i närheten av barn.
13. Dra ut apparaten från vägguttaget när den inte används och innan rengöring.
14. All slags användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan förorsaka skador.
15. Använd inte apparaten utomhus. Endast för användning inomhus i hemmet.
16. Låt inte kabeln dingla eller hänga över bordskanter eller bänkar, se till att den inte kommer i kontakt med heta ytor.
17. Sätt inte apparaten på eller i närheten av gasbrännare eller elektriska brännare, eller ovanpå spisen eller i ugnen.
18. Använd inte denna apparat för något annat än avsett syfte.
19. Dra alltid ut kontakten efter användningen. Spänningen till kokaren är på så länge kontakten sitter i.
20. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
21. Placera apparaten på en plan, torr och värmeresistent yta. Får inte placeras ovanpå någon annan apparat.
22. Glaslocket har specialbehandlats för att göra det starkare, mer hållbart och säkrare än vanligt glas. Det är däremot inte okrossbart. Hantera med försiktighet. Vid mycket hårda stötar kan det spricka eller försvagas och vid ett senare tillfälle splittras i smådelar utan någon uppenbar orsak.
23. Apparaten får inte flyttas eller täckas över vid tillagning.
24. Var mycket försiktig när du tar bort locket efter tillagning. Du kan få allvarliga brännskador från den instängda ångan. När du lyfter upp locket, vinkla det alltid bort från dig. Håll aldrig ansiktet ovanför enheten.
25. Plugga alltid in apparaten i en jordad kontakt.
26. Undvik att värma eller förvärma apparaten när tom.

27. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt vid drift.
28. Använd inte enheten för att förvara mat i och placera den inte i frysen.
29. Använd inte enheten utan mat eller vätska i vattenbadet.
30. VARNING!!



Vänligen vidrör inte ytterhöljet då apparaten används. Dessa ytor blir ofta mycket heta vid användning.

DELBESKRIVNING

1. Lock
2. Handtagslock
3. Sidohandtag
4. Vattenbad
5. Kontrollpanel
6. Ställ

**Kontrollpanel:**

- A. LCD-skärm
- B. Timer/temp
- C. Strömbrytare
- D. Kontrollvred för start/stopp och justering av timer/temperatur (+/-)



Observera att det finns en synlig temperatursensor i vattenbehållaren. Ta inte bort eller manipulera den på något sätt.

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. Ta bort allt förpacknings- och transportmaterial från apparaten.
2. Diska locket och vattenbadets insida med hett vatten och lite diskmedel, låt sedan delarna torka ordentligt.
3. Vid första användningen kan du känna en svag lukt av rök. Det kommer från det skyddsmedel som används på värme-elementen under tillverkningen. Detta är normalt och inte farligt.

BRUKSANVISNING

1) Förberedelse

- Se till att apparatens strömkontakt är utdragen ur eluttaget.
- Placera apparaten på en stabil, jämn och värmetålig yta som är minst 75 cm ovanför golvet och med minst 5 cm fritt utrymme åt alla håll.
- Vakuumsförsegla maten av lämplig storlek i matförvaringspåsar.
- Fyll upp vattenbadet med ljummet eller varmt vatten. Vattnet får inte vara varmare än koktemperaturen. Observera "MAX" och "MIN"-nivån på insidan av vattenbadet.

2) Koka maten

- Stäng locket och anslut apparaten till eluttaget.
- Tryck på strömbrytaren: LCD-skärmen tänds för att visa standardinställningen för timer och temperatur som är 8 timmar och 56 °C.
- Vrid kontrollvredet för att justera temperaturen från 45 °C till 90 °C med en stegvis ökning av 1 °C. Tryck på knappen "Timer/temp" och vrid sedan kontrollvredet för att justera koktiden från 30 minuter till 72 timmar med en stegvis ökning på 30 minuter.

OBS! Du kan även trycka in och hålla ner "Timer/temp" i tre sekunder för att växla temperaturenheten mellan "°C" och "°F".

- När programmeringen är slutförd, tryck på kontrollvredet för att starta förvärmningen. Apparaten förvärmer vattnet till den inställda temperaturen innan koktidens nedräkning startas. Skärmen visar vattnets befintliga temperatur.

- När måltemperaturen har uppnåtts ringer klockan tre gånger.
- Öppna locket och sätt ner den förseglade matförpackningen i vattnet. Se till att maten har sänkts ner helt och hållet i vattnet. Använd Sous Vide-stället för att separera matförpackningarna om många matförpackningar ska kokas.
- Tryck på kontrollvredet för att starta kokningen och starta timerns nedräkning. Om du vill justera tiden och temperaturen under kokningen, tryck på "Timer/temp" och använd sedan kontrollvredet för justering.
- När kottiden har uppnåtts så hörs det tre pip ljud och apparaten stänger av sig själv. Vid ett tillfälligt strömavbrott återupptar apparaten kokningen om den slås på igen inom 30 minuter.

OBS! Du får inte ta bort locket under kokningen såvida det inte är absolut nödvändigt. Apparaten kokar i en mycket låg temperatur, så det tar länge att få tillbaka tappad värme. Om NOTE: You must not remove the lid during cooking unless absolutely necessary. The appliance cooks at a very low temperature, so it takes a long time to regain any heat loss. Om det bildas kondens på lockets insida så att du inte kan se vattenbadet, luta försiktigt locket bort från dig så att kondensen rinner ner i vattenbadet.

TABELL ÖVER TEMPERATURER OCH TIDER FÖR KOKNING

Matartikel	Tjocklek* (cm)	Temp. (°C)	Avkylningstid (timmar)	Ståtid** (timmar)
Nötkött, kalv, lamm, vilt				
Filéer, kotletter, entrecôte, T-benstek, ytterfilé, porter (möra bitar)	1-2	49+	1	6
	2-5	49+	2	8
Flank, hals, lår, axlar, lägg	4-6	49+	8	10
Fläsk				
Fläskbringa	3-6	82	10	12
Revbensspjäll	2-3	59	10	12
Kotletter	2-4	56+	4	6
Kotlettrad	5-7	56+	10	12
Fågel				
Kycklingbröst med ben	3-5	82	2	3
Kycklingbröst utan ben	3-5	64	1	2
Kycklinglår med ben	3-5	82	1.5	3
Kycklinglår utan ben	3-5	64	1	2
Kycklingben	5-7	82	2	3
Ankbröst	3-5	64	2	2
Fisk				
Mager och fet fisk	3-5	47+	1	1
Skaldjur				
Räkor	2-4	60	1	1
Hummerstjärt	4-6	60	1	1
Kammussla	2-4	60	1	1

Grönsaker				
Rotsaker	1-5	83+	1	2
Krispiga grönsaker	1-5	83+	1	2

* Om köttet är tunnare än den som anges kommer det att kokas snabbare.

** Ståtiden är den längsta tid som maten kan hållas kvar i vattnet efter kokning utan att strukturen ändras.

TABELL ÖVER TILLAGNINGSGRAD OCH TEMPERATURER

Matartikel	Tillagningsgrad	Temperatur (°C)
Nötkött, kalv, lamm, gris och vilt	Rare	49
	Medium-rare	56
	Medium	60
	Medium-well done	65
	Well done	71+
Fågel, benfri	Well done	64
Fågel, med ben	Well done	82
Fisk	Rare	47
	Medium-rare	56
	Medium	60
Grönsaker	Allmän	83-87

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Rengör apparaten efter varje användning.
- Stäng av och koppla ur apparaten från eluttaget. Låt den svalna helt och hållet. Låt locket och kokaren svalna innan de får kontakt med vatten. Vidrör inte apparatens yttre hölje under användning eller innan det svalnat. Använd handtagen. Vidrör inte den heta ytan.
- Häll ut vattnet från vattenbadet och torka sedan ren med en kökshandduk. Diska locket och stället i varmt vatten med diskmedel. Skölj av och låt torka ordentligt.
- Torka utsidan på apparaten med en mjuk fuktig trasa och låt den sedan torka helt. Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eftersom de kan skrapa ytan.
- Sänk inte ner apparaten, strömkabeln eller strömkontakten i vatten och se till att inget vatten tränger in i apparaten.

TEKNISKA DATA

Elstandard: 220-240V ~ 50/60Hz

Strömförbrukning: 520W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om trots detta någon skada skulle uppstå vid produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte

följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning - EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell miljöförstöring och eventuella hälsorisker på grund av icke kontrollerad avyttring ska den avyttras med ansvar för att materialet ska kunna återanvändas på ett hållbart sätt.

Returnera den använda enheten enligt retur- och insamlingssystem eller kontakta återförsäljaren som sålt produkten. Återförsäljaren kan ombesörja att produkten återvinns på ett miljömässigt säkert sätt.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Höfferweg 14
51519 Odenthal
Germany

Kundservice:

T: +49 (0) 2202 10 93 756

E: info.de@emerio.eu

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

1. Lees alle instructies zorgvuldig door.
2. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van het apparaat en de gerelateerde risico's begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
3. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
4. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan ervaring en kennis, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van de apparatuur en de gerelateerde risico's begrijpen.
6. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
7. Wanneer de netkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant of diens servicedienst of een soortgelijke gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te voorkomen.
8. Met betrekking tot de instructies voor het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie, verwijzen wij u naar de paragraaf "reiniging en onderhoud" van de handleiding.
9. Dompel het apparaat niet onder.
10. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk- en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels,

kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door hotel, motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.

11. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handvatten en ovenwanten om het apparaat met het deksel te verplaatsen wanneer ze warm zijn.
12. Wanneer apparatuur in de buurt van kinderen wordt gebruikt, is toezicht van een volwassene strikt noodzakelijk.
13. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik en vóór reiniging.
14. Gebruik van accessoires niet aanbevolen door de fabrikant kan tot gevaarlijke situaties leiden.
15. Niet voor gebruik buitenshuis. Alleen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
16. Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of keukenblad hangen of hete oppervlakten aanraken.
17. Plaats het apparaat nooit op of in de buurt van (elektrische) gasbranders, op een kachel of in een oven.
18. Gebruik dit apparaat uitsluitend waarvoor het is bestemd, niet voor andere doeleinden.
19. Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Zolang de cooker is aangesloten, blijft er stroom door het apparaat lopen.
20. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
21. Plaats het apparaat op een vlak, droog en hittebestendig oppervlak. Plaats het apparaat niet op een ander apparaat.
22. Het glazen deksel werd speciaal behandeld om het sterker, duurzamer en veiliger te maken dan normaal glas; het is echter niet onbreekbaar. Ga voorzichtig te werk. Als het hard wordt getroffen kan het breken of verzwakken en kan dan op een later tijdstip zonder eenduidige oorzaak breken of in vele kleine stukken uit elkaar vallen.

23. Verplaats of bedek het apparaat niet tijdens het koken.
24. Ga bijzonder voorzichtig te werk als u het deksel na het koken verwijderd. Ernstige brandwonden kunnen het resultaat zijn van de stoom in de pan. Til het deksel op en kantel het een beetje als u het verwijderd. Breng uw gezicht nooit boven het apparaat.
25. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
26. De multi koker mag niet worden verwarmd of opgewarmd als hij leeg is.
27. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als het in werking is.
28. Gebruik dit apparaat niet voor het bewaren van voedsel en plaats het niet in de diepvries.
29. Bedien het apparaat niet zonder levensmiddelen of een vloeistof in het waterbad.
30. WAARSCHUWING!!



Raak het oppervlak a.u.b. niet aan tijdens gebruik. De toegankelijke oppervlakte kan heet worden wanneer het apparaat is ingeschakeld.

OMSCHRIJVING ONDERDELEN

1. Deksel
2. Handvat van deksel
3. Zijhandvat
4. Waterbad
5. Bedieningspaneel
6. Rooster



Bedieningspaneel:

- A. LCD-scherm
- B. Timer/Temp
- C. Aan/Uit
- D. Regelknop voor start/stop en timer/temperatuur (+/-)



Er bevindt zich een zichtbare temperatuursensor in het waterreservoir. Verwijder of pas de sensor niet aan.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkings- en transportmateriaal van het apparaat.
2. Was het deksel en de binnenkant van het waterbad met warm water en een beetje afwasmiddel. Veeg de onderdelen vervolgens grondig droog.
3. Er zal een kleine hoeveelheid geur en rook vrijkomen tijdens het eerste gebruik. Dit komt door de beschermende substantie die is aangebracht op de verwarmingselementen tijdens de fabricage. Dit is normaal en onschuldig.

BEDIENINGSHANDLEIDING

1) Voorbereiding

- Zorg dat de stekker niet in het stopcontact steekt.
- Plaats het apparaat op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak op minstens 75cm boven de vloer en handhaaf een vrije ruimte van minstens 5cm rondom het apparaat.
- Dicht de levensmiddelen vacuüm af in vacuümzakjes van een gepaste grootte.
- Vul het waterbad met lauw of warm water. Het water mag niet warmer dan de kooktemperatuur zijn. Houd rekening met het "MAX" en "MIN" niveau dat in het waterbad is aangegeven.

2) De levensmiddelen koken

- Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op de aan/uit-knop. Het LCD-scherm wordt verlicht en geeft de standaard tijd en temperatuur, van 8 uur en 56°C, weer.
- Draai aan de regelknop om een temperatuur tussen 45°C en 90°C in te stellen, in stappen van 1°C. Druk op de "Timer/Temp" knop en draai vervolgens aan de regelknop om een kooktijd tussen 30 minuten en 72 uur in te stellen, in stappen van 30 minuten.
OPMERKING: U kunt de "Timer/Temp" knop tevens gedurende 3 seconden ingedrukt houden om tussen "°C" en "°F" te schakelen.
- Eenmaal het programma is ingesteld, druk op de regelknop om het voorverwarmen te starten. Het apparaat warmt het water voor tot aan de ingestelde temperatuur voordat de kooktijd start met aftellen. Het scherm geeft de huidige temperatuur van het water weer.

- De zoemer gaat 3 keer af zodra de ingestelde kooktemperatuur wordt bereikt.
- Open het deksel en dompel het vacuümzakje in het water. Zorg dat het vacuümzakje volledig in het water is gedompeld. Gebruik het Sous Vide rek om de vacuümzakjes van elkaar te scheiden wanneer u vele zakjes tegelijkertijd wilt koken.
- Druk op de regelknop om het kookproces te starten en de timer start met aftellen. Als u tijdens het kookproces de tijd en de temperatuur wilt aanpassen, druk op “Timer/Temp” en vervolgens op de regelknop om de aanpassing te maken.
- Zodra de kooktijd is verstreken, hoort u 3 geluidssignalen en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. In geval van een tijdelijke stroomuitval tijdens het kookproces, zal het apparaat het kookproces hervatten als het apparaat opnieuw binnen 0,5 uur wordt ingeschakeld.

OPMERKING: Haal het deksel tijdens het kookproces niet af, tenzij het absoluut nodig is. Het apparaat kookt op een zeer lage temperatuur, het duurt aldus lang om de verloren warmte terug te winnen. Als condensatie aan de binnenkant van het deksel wordt gevormd, waardoor u niet langer in het waterbad kunt kijken, til het deksel lichtjes op zodat de condensatie in het waterbad afvloeit.

TABEL MET KOOKTEMPERATUREN EN TIJDEN

Soort levensmiddel	Dikte* (cm)	Temp. (°C)	Koeltijd (uren)	Standtijd** (uren)
Rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees, wild				
Filet, kotelet, entrecote, T-bonesteak, lendestuk, porterhouse (malse stukken)	1-2	49+	1	6
	2-5	49+	2	8
Ribstuk, nek, dij, schouder, schenkel	4-6	49+	8	10
Varkensvlees				
Varkensfilet	3-6	82	10	12
Ribbetjes	2-3	59	10	12
Koteletten	2-4	56+	4	6
Varkensgebraad	5-7	56+	10	12
Pluimvee				
Kipfilet met bot	3-5	82	2	3
Kipfilet zonder bot	3-5	64	1	2
Kippendij met bot	3-5	82	1,5	3
Kippendij zonder bot	3-5	64	1	2
Kippenboutje	5-7	82	2	3
Eendenborst	3-5	64	2	2
Vis				
Magere en vette vis	3-5	47+	1	1
Schelpdieren				
Garnalen	2-4	60	1	1
Kreeftenstaart	4-6	60	1	1

Sint-jakobsschelpen	2-4	60	1	1
Groente				
Wortelgroente	1-5	83+	1	2
Knapperige groente	1-5	83+	1	2

* Als het vlees dunner is dan aangegeven, zal het sneller koken.

** De standtijd is de langste tijd de levensmiddelen na het kookproces in het water kunnen blijven zonder dat de structuur wordt gewijzigd.

TABEL MET TYPE GAARHEID EN TEMPERATUREN

Soort levensmiddel	Gaarheid	Temperatuur (°C)
Rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees, varkensvlees en wild	Weinig doorbakken	49
	Medium-weinig	56
	Medium	60
	Medium-goed	65
	Goed doorbakken	71+
Pluimvee, zonder bot	Goed doorbakken	64
Pluimvee, met bot	Goed doorbakken	82
Vis	Weinig doorbakken	47
	Medium-weinig	56
	Medium	60
Groente	Gewoon	83-87

REINIGEN EN ONDERHOUD

- Reinig het apparaat na ieder gebruik.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het volledig afkoelen. Laat het deksel en de koker afkoelen voordat deze in contact komen met water. Raak de buitenste behuizing van het apparaat tijdens het gebruik of voordat het is afgekoeld niet aan. Gebruik de handgrepen. Raak het hete oppervlak niet aan.
- Voer het water in het waterbad af en veeg vervolgens schoon met een theedoek. Was het deksel en het rek in een warm sopje. Spoel en droog grondig af.
- Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een schone, vochtige doek en droog het apparaat daarna zorgvuldig. Gebruik geen reinigingsmiddel of schurende middelen omdat deze de coating kunnen beschadigen.
- Dompel het apparaat, snoer of stekker niet in water en zorg dat er geen water het apparaat kan binnendringen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50/60Hz

Stroomverbruik: 520W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoordelijke wijze worden afgevoerd. Lever

verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Höfferweg 14

51519 Odenthal

Germany

Klantendienst:

T: +49 (0) 2202 10 93 756

E: info.de@emerio.eu

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Prosimy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8.
3. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
4. Urządzenie i jego sznur należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
5. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
6. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
7. Jeżeli kabel zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.
8. Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem podano w niniejszej instrukcji w części „Czyszczenie i konserwacja”.
9. Urządzenia nie wolno zanurzać.
10. Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, np.: kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych; domy na wsi; użytkowanie przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych oraz obiekty oferujące nocleg ze śniadaniem.

11. Nie dotykaj rozgrzanych powierzchni. Używaj uchwytów i rękawic kuchennych do przenoszenia urządzenia i pokrywki, gdy są rozgrzane.
12. Używanie urządzenia w pobliżu dzieci wymaga nadzoru przez osobę dorosłą.
13. Na czas, gdy urządzenie nie będzie używane oraz przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu.
14. Stosowanie akcesoriów lub elementów dodatkowych niezalecanych przez producenta może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
15. Nie używać na dworze. Do używanie wyłączenie w gospodarstwie domowym w pomieszczeniach zamkniętych.
16. Przewód nie może zwisać z krawędzi stołów lub blatów, ani dotykać gorących powierzchni.
17. Nie należy ustawiać urządzenia na palnikach gazowych, kuchenkach elektrycznych, płytach kuchennych ani obok nich. Urządzenia nie wolno też wkładać do piekarnika.
18. Urządzenia nie wolno używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
19. Po użyciu należy zawsze wyjąć wtyczkę z kontaktu. Bez odłączenia od zasilania multicooker pozostanie włączony.
20. Urządzenie nie powinno być zasilane za pośrednictwem zewnętrznego przełącznika czasowego lub oddzielnego systemu z pilotem.
21. Urządzenia należy używać na płaskiej i suchej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Nie stawiaj na innych urządzeniach.
22. Szklana przykrywka została poddana specjalnemu procesowi hartowania, dzięki któremu jest ona mocniejsza, trwalsza i bezpieczniejsza niż zwyczajne szkło. Przykrywka ta nie jest jednak niezniszczalna. Należy się z nią obchodzić ostrożnie. Pod wpływem szczególnie silnego

uderzenia przykrywka ta może pęknąć lub ulec osłabieniu, które może po jakimś czasie doprowadzić do jej rozpadnięcia się na drobne części bez żadnej wyraźnej przyczyny.

23. Nie przenoś ani nie przykrywaj urządzenia podczas gotowania.
24. Przy zdejmowaniu przykrywki po gotowaniu należy zachować szczególną ostrożność. Para zgromadzona w urządzeniu może doprowadzić do poważnych oparzeń. Przykrywkę należy zawsze podnosić i odchyłać w kierunku od siebie. Nigdy nie nachylaj się nad urządzeniem.
25. Urządzenie należy zawsze podłączać do kontaktu ściennego z uziemieniem.
26. Pustego multicookera nie należy podgrzewać ani wstępnie nagrzewać.
27. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas działania.
28. Nie używaj urządzenia do przechowywania produktów spożywczych i nie wkładaj go do lodówki.
29. Nie włączaj urządzenia bez produktów spożywczych i bez wody w pojemniku.
30. OSTRZEŻENIE!!



Nie dotykać powierzchni podczas użytkowania. W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.

OPIS CZĘŚCI

1. Przykrywka
2. Uchwyt pokrywy
3. Boczny uchwyt
4. Pojemnik na wodę
5. Panel sterowania
6. Kratka



Panel sterowania:

- A. Ekran LCD
- B. Zegar/Temp
- C. Moc
- D. Pokrętło sterowania do włączenia/wyłączenia i regulacji zegara/temperatury (+/-)



W pojemniku na wodę znajduje się widoczny czujnik temperatury. Nie zdejmuj ani nie manipuluj nim w żaden sposób.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie opakowania i materiały ochronne z urządzenia.
2. Umyj pokrywę i wewnątrz pojemnika na wodę gorącą wodę z niewielką ilością płynu do naczyń. Wytrzyj dokładnie części.
3. Podczas pierwszego użycia pojawi się minimalny zapach spalenizny i dym, które są efektem wypalania się substancji zabezpieczających nałożonych na element grzewczy na etapie produkcji. Jest to normalne i zupełnie nieszkodliwe zjawisko.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1) Przygotowanie

- Upewnij się, że urządzenie jest odłączone z sieci.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni co najmniej 75 cm nad podłogą i tak by wokół urządzenia była przestrzeń wielkości co najmniej 5 cm.
- Zapakuj próżniowo produkty w odpowiedniej wielkości torebkach i zgrzej je.
- Napełnij pojemnik letnią lub gorącą wodą. Temperatura wody nie może przekraczać temperatury gotowania. Zwróć uwagę na poziom MAX i MIN w pojemniku na wodę.

2) Gotowanie produktów

- Zamknij pokrywę i podłącz urządzenie do sieci.
- Wciśnij przycisk mocy; ekran LCD zaświeci się i wyświetli domyślny zegar i temperaturę: 8 godzin i 56°C.
- Pokręć pokrętłem sterowania, by ustawić temperaturę od 45°C do 90°C zwiększając o 1°C za każdym pokręceniem. Wciśnij przycisk Zegar/Temp i pokręć pokrętłem, by ustawić czas gotowania od 30 minut do 72 godzin zwiększając o 30 minut za każdym pokręceniem.

UWAGA: Możesz również przycisnąć i przytrzymać Zegar/Temp przez 3 sekundy, by przełączyć jednostkę temperatury z °C na °F.

- Po zakończeniu ustawiania wciśnij pokrętkę sterowania, by rozpocząć proces podgrzewania. Urządzenie podgrzewa wodę, by ustawić temperaturę przed rozpoczęciem odliczania czasu gotowania. Ekran wyświetla bieżącą temperaturę wody.
- Po osiągnięciu docelowej temperatury, słychać trzykrotnie sygnał dzwonka.
- Otwórz pokrywę; włóż zapakowane próżniowo produkty do wody. Sprawdź, czy produkty są całkowicie zanurzone w wodzie. Użyj kratki Sous Vide, by rozdzielić torebki z produktami, jeśli włożyłeś kilka torebek.
- Wciśnij pokrętkę sterowania, by rozpocząć proces gotowania a zegar rozpocznie odliczanie. Podczas gotowania, jeśli chcesz ustawić zegar i temperaturę, wciśnij Zegar/Temp a pokrętkę dokona regulacji.
- Po upływie czasu gotowania, słychać 3 sygnały i urządzenie wyłącza się automatycznie. W razie czasowego odcięcia zasilania urządzenie wznowi proces gotowania po włączeniu w ciągu 30 minut.

UWAGA: Nie należy zdejmować pokrywy w czasie gotowania, chyba że jest to absolutnie niezbędne. Urządzenie gotuje przy niskich temperaturach i odzyskanie utraconego ciepła może zająć dużo czasu. Jeśli wewnątrz pokrywy skropi się woda, i nie możesz zobaczyć pojemnika na wodę, możesz delikatnie przechylić pokrywę, by skroplona woda ściekała do pojemnika.

TABELA TEMPERATURY I CZASU GOTOWANIA

Produkt	Grubość* (cm)	Temp. (°C)	Czas stygnięcia (godziny)	Czas czekania** (godziny)
Wołowina, cielęcina, jagnięcina, dziczyzna				
Filety, kotlety, antrykot, steki T-bone, polędwica, stek porterhouse (mięso kruche)	1-2	49+	1	6
	2-5	49+	2	8
łata, szyja, udziec, łopatka, kręga	4-6	49+	8	10
Wieprzowina				
Pierś wieprzowa	3-6	82	10	12
Żeberka	2-3	59	10	12
Kotlety	2-4	56+	4	6
Schab wieprzowy	5-7	56+	10	12
Drób				
Pierś z kurczaka z kością	3-5	82	2	3
Pierś z kurczaka bez kości	3-5	64	1	2
Udło kurczaka z kością	3-5	82	1,5	3
Udło kurczaka bez kości	3-5	64	1	2
Podudzie z kurczaka	5-7	82	2	3
Pierś z kaczki	3-5	64	2	2
Ryby				
Ryby chude i tłuste	3-5	47+	1	1

Skorupiaki				
Krewetki	2-4	60	1	1
Ogon homara	4-6	60	1	1
Muszle Św. Jakuba	2-4	60	1	1
Warzywa				
Warzywa korzeniowe	1-5	83+	1	2
Krucze warzywa	1-5	83+	1	2

* Jeśli mięso jest cieńsze, niż podano, ugotuje się szybciej.

** Czas oczekiwania to najdłuższy czas, przez jaki żywność może pozostać w wodzie po ugotowaniu bez zmiany struktury.

TABELA STOPNIA UGOTOWANIA I TEMPERATUR

Produkt	Stopień ugotowania	Temperatura (°C)
Wołowina, cielęcina, jagnięcina, wieprzowina i dziczyzna	Mocno krwiste	49
	Średnio krwiste	56
	Średnio ugotowane	60
	Średnio dobrze	65
	Dobrze ugotowane	71+
Drób, bez kości	Dobrze ugotowane	64
Drób, z kością	Dobrze ugotowane	82
Ryby	Mocno krwiste	47
	Średnio krwiste	56
	Średnio ugotowane	60
Warzywa	Ogólnie	83-87

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Po każdym użyciu urządzenie trzeba wyczyścić.
- Urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania. Pozwolić mu całkowicie ostygnąć. Przed czyszczeniem wodą należy odczekać, aż przykrywka i multicooker ostygną. Nie dotykać zewnętrznej obudowy urządzenia w czasie jego pracy lub przed ostygnięciem. Używać uchwyty. Nie dotykać gorących powierzchni.
- Wylej wodę z pojemnika na wodę, wytrzyj ręcznikiem kuchennym. Umyj pokrywę i kratkę w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Dokładnie wypłucz i wytrzyj do sucha.
- Zewnętrzną powierzchnię urządzenia należy przetrzeć miękką wilgotną ściereczką i dokładnie wytrzeć. Nie należy używać detergentów lub substancji ścierających, ponieważ mogą one zarysować powłokę.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie i upewnij się, że woda nie dostaje się do środka urządzenia.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V ~ 50/60Hz

Moc: 520W

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy. Dodatkowo do stosowanych powszechnie przepisów, nabywca ma prawo do reklamacji na podstawie, warunków niniejszej gwarancji:

Dla każdego zakupionego urządzenia zapewniamy 2 lata gwarancji, poczynając od dnia zakupu. Uszkodzony produkt można zwrócić bezpośrednio w punkcie zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymienia wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.

USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego

ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Höfferweg 14
51519 Odenthal
Germany

Dział obsługi klienta:

T: +49 (0) 2202 10 93 756

E: info.de@emerio.eu