



de INGESTELDE TEMPERATUUR, zal het schermpje met de temperatuurweergave de tekst "HOT" tonen.

### 13 TIMER INSTELLEN:

Druk op het pictogram TIME om de TIMER in te stellen. Het bovenste schermpje toont "t". Druk daarna binnen 1 ~ 2 seconden op het pictogram VERHOOG/VERLAAG om de TIMER in te stellen. Druk een keer voor + 5,0 min / - 5,0 min. Het onderste schermpje toont de "INGESTELDE TIMER". En het aftellen begint na een paar seconden.&nbsp;

- 14 De ":" knippert tot 00:00 wordt bereikt en daarna zal de tekst "END" continu knipperen. Er klinken twee korte pieptonen en daarna zal het lampje van het timerpictogram ook uitschakelen. Opmerking: Als de TIMER het aftellen heeft voltooid, schakelt het apparaat niet uit. De waterpan zal blijven werken en de temperatuur constant houden. U kunt ook één keer voor 2 ~ 3 seconden op het pictogram Timer te drukken om omhoog te tellen vanaf 00:00. Druk nogmaals om deze functie te annuleren.

## TIPS/OPMERKINGEN:

- 1 Nadat u de timer en de temperatuur heeft ingesteld en gevacuümeerd voedsel in de bak heeft gedaan, dient u de deksel op de bak te doen. Om de deksel goed op de bak te kunnen plaatsen dient u eerst het ontluuchtingsklepje open te zetten. Dan pas kunt u de deksel sluitend plaatsen. Zodra de deksel goed sluit, dient u het ontluuchtingsklepje dicht te doen. U kunt voor het snel/gemakkelijk afsluiten van de bak ook de GN 1/1 deksel met artikelnummer 804100 gebruiken. Pas op: verbrandingsgevaar! Plaats de gevacuümeerde zak(ken) in het water zodra het water de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Als u meerdere zakken gebruikt, gebruik dan het rek zodat u er zeker van bent dat de zakken volledig onder het wateroppervlak staan.
- 2 Als de deksel wordt geopend dient eerst het ontluuchtingsklepje te worden geopend. Doet u dit niet dan is de deksel vacuüm gezogen en kunt u deze niet verwijderen. Waarschuwing: er kan stoom ontsnappen! Pas op verbrandingsgevaar.
- 3 U laat het water uit de bak lopen door de kraan in te drukken en een ¼ slag naar links te draaien. U draait de kraan vervolgens weer dicht door deze in te drukken een ¼ naar rechts te draaien. Let hierbij op dat de knop weer iets omhoog komt en daarmee in de veiligheidsvergrendeling staat.
- 4 Dit apparaat is uitgevoerd met een maximaalbeveiliging tegen oververhitting. Als het apparaat bijvoorbeeld per ongeluk zonder water aan wordt gezet, zal het oververhit raken. Het display zal volledig uit gaan maar het lampje van de groene aan-/uitschakelaar zal blijven branden. Om het apparaat weer werkend te krijgen, dient u het apparaat eerst volledig te laten afkoelen. Daarna kunt u het apparaat vullen met water en opnieuw in gebruik nemen. De laatste ingestelde standen blijven in het geheugen staan.
- 5 Reiniging en onderhoud:

Trek voordat u het apparaat schoonmaakt altijd eerst de stekker uit het stopcontact .

- Let op: Nooit het apparaat in water of een andere vloeistof onderdompelen
- De buitenkant maakt u schoon met een vochtig doekje (water met mild reinigingsmiddel).
- Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen. Geen scherpe en puntige voorwerpen gebruiken. Geen benzine of oplosmiddelen gebruiken! Schoonmaken met een vochtige doek en eventueel afwasmiddel. Geen schurende materialen gebruiken.
- Reinig de eventueel aanwezige ventilatieopeningen met de stofzuiger.
- Verwijder na gebruik altijd het water uit de bak om kalkafzetting te voorkomen.
- Zorg dat er geen kalkafzetting op de bodem van de bak ontstaat.
- Droog de binnenkant van de waterbak af met een zachte droge doek.

**6** Basisprincipes van sous-vide koken:

Het product moet altijd vacuüm, of in ieder geval verpakt in een plastic zak zonder lucht (geen drijfvermogen) verpakt worden zodat het verwarmde water een goed contact heeft met het te garen product. Kruiden, marinades worden vooraf toegevoegd, zodat deze goed in het product kunnen trekken en andersom de sappen en smaakstoffen van het product niet verloren gaan. Het beste kunt u hiervoor een vacuüm verpakkingsmachine gebruiken met binnenkamer. Om kosten te besparen kan men ook her afsluitbare plastic zakken gebruiken, waar de lucht uit wordt geperst. Garen: De juiste temperatuur en gaartijd is van groot belang voor het eindresultaat. Voor vlees en vis moet de minimumtemperatuur 54°C graden zijn om te voorkomen dat aanwezige bacteriën gaan groeien. De tijden zijn altijd minimumtijden, waarbij de dikte van het product de minimumtijd nog eens sterk beïnvloed.

**9** Gebruik alleen water. Gebruik geen olie of vet in de container

**8** Open het deksel van het apparaat niet tijdens gebruik. Er zal hitte en stoom vrijkomen

**7** Verwarm het apparaat niet zonder water. Het apparaat mag alleen worden ingeschakeld nadat er water in de pan is gegoten.

## **BIJBEHORENDE FIGUREN:**