



Gebruiksaanwijzing	NL
Instructions	EN
Mode d'emploi	FR
Gebrauchsanleitung	DE
Instrucciones de uso	ES



32.0001.00.00 Sous Vide Stick Deluxe

FIG. 1

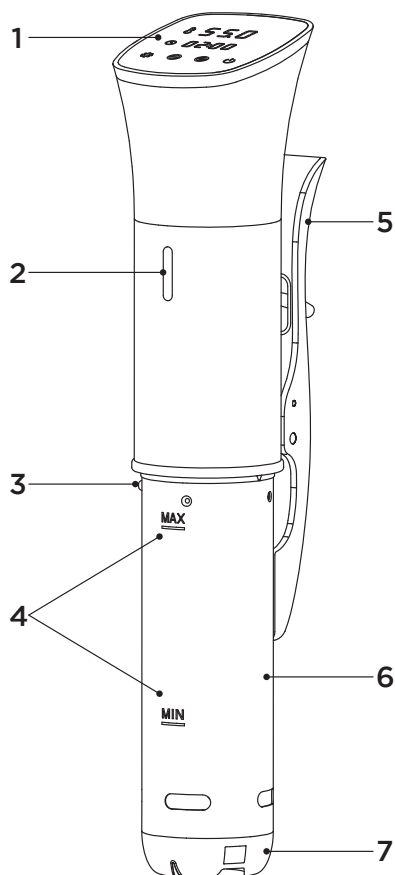


FIG. 2

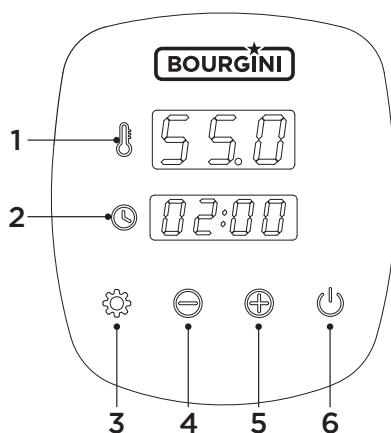


FIG. 3

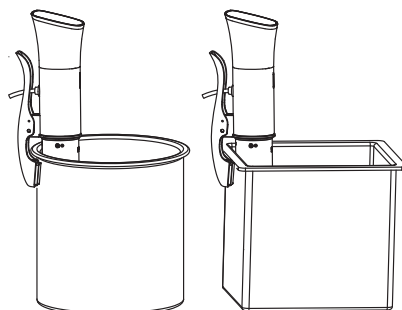
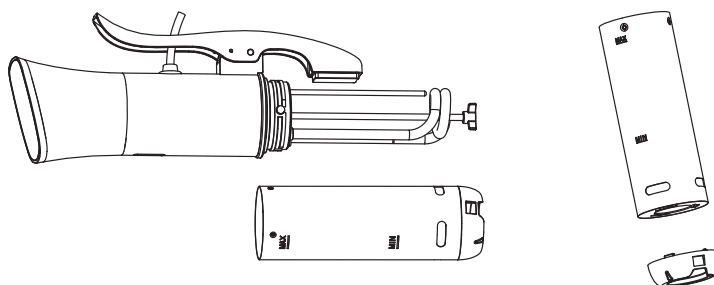


FIG. 4





Gebruiksaanwijzing	NL	4
Bourgini service en garantie	NL	7
Instructions	EN	8
Bourgini service and warranty	EN	11
Mode d'emploi	FR	12
Service après-vente et garantie Bourgini	FR	15
Gebrauchsanleitung	DE	16
Bourgini Kundenservice und Garantie	DE	19
Instrucciones de uso	ES	20
Servicio postventa y garantía de Bourgini	ES	23

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- ★ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing.
- ★ Het apparaat kan worden gebruikt, gereinigd en onderhouden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- ★ Het apparaat kan worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke, mentale of motorische handicap en door personen zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier te gebruiken is en indien ze de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat en de toebehoren uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de toebehoren niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker beschadigd of defect is. Laat een beschadigd of defect onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker door de leverancier of een erkend servicecentrum vervangen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van voorzieningen die water bevatten zoals badkuipen, douches en wastafels.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Als dit toch gebeurt, haal dan zo snel mogelijk de stekker uit het stopcontact. Verwijder het apparaat nooit uit water of andere vloeistoffen, voordat de stekker uit het stopcontact gehaald is. Een apparaat dat in water of andere vloeistoffen terecht is gekomen kunt u niet meer gebruiken.
- Zorg dat er geen water in de aansluitpunten van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit voor extra bescherming het apparaat aan op een groep die beveiligd is door een aardlekschakelaar met een nominale aanspreekstroom van maximaal 30 mA.
- Bedien het apparaat niet door middel van een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Wikkel het netsnoer en een eventueel verlengsnoer altijd volledig af. Zorg dat het netsnoer en een eventueel verlengsnoer niet over de rand van een werkblad hangen, dat deze niet per ongeluk verstrengeld kunnen raken en dat niemand er over kan struikelen.
- Trek niet aan netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
- Zorg dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat monteren of demonteren en voordat

u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.

- Motor apparaten: pas op voor scherpe en/of bewegende delen. Houd uw handen tijdens gebruik, reiniging en onderhoud uit de buurt van de bewegende delen.
- Verwarmingsapparaten: wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u de behuizing en de onderdelen van het apparaat aanraakt.

Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.

DE VERSCHILLENDE BEDIENINGS-ELEMENTEN EN ONDERDELEN (Zie Fig. 1)

1. Touchscreen met display
2. Indicatielampje
3. Schroef
4. Minimale & maximale waterlevel
5. Klem
6. RVS mantel
7. Waterpomp kapje

DISPLAY ICONEN (Zie Fig. 2)

1. Temperatuur (graden celcius)
2. Tijd (uren:minuten)
3. Instellen
4. Plus
5. Min
6. Power (aan/uit)

INTRODUCTIE IN SOUS VIDE

Vacuümgaan – ook bekend als **sous-vide** (Frans: sous = onder, vide = vacuüm) – is een methode voor de bereiding van voedsel. Zowel vlees, vis als groenten kunnen in een plastic zak bij relatief lage temperatuur – onder de 100 graden Celsius – worden gegaard. Het te bereiden voedsel wordt in een daarvoor bedoelde plastic zak gedaan, vacuüm getrokken, dicht gemaakt en vervolgens in een waterbad (zoals dat gaat bij Au bain-marie) van tussen de 50 en 85 graden Celsius gelegd. Het voordeel van sous-vide koken is dat alle smaken, aroma's en vocht niet uit de zak kunnen ontsnappen. Kruiden en specerijen zullen intenser van smaak blijken. Ook vitaminen en andere voedingswaarden blijven beter behouden. Bij deze wijze van voedsel bereiden krijgt het geen bruine korst zoals bij bakken en frituren het geval is. Hierom kan indien gewenst het voedsel na het vacuümgaan voor het serveren kort aangebraden worden. Het uiteindelijke resultaat is dat het voedsel zowel aan de binnen- als buitenzijde even gelijkmatig gaar gemaakt kan worden. Ook worden minder vaak gebruikte vleesdelen (stoofvlees e.d.) door langdurige garing op deze manier compleet anders qua textuur ten

opzichte van op traditionele wijze gesudderde of gestoofde delen resulterend in een intensere smaak.

SOUS VIDE VOORDELEN

Om een beter beeld te geven wat de sous vide techniek inhoudt, geven we 5 voordelen van sous vide garen.

1. Perfect resultaat

Doordat het voedsel bereid wordt op een constante temperatuur kun je dit compleet naar wens afstellen. Zo bereik je gemakkelijk iedere keer een perfect resultaat.

2. Gelijkmatische garing

Het voedsel wat je sous vide bereid, heeft een gelijkmatige garing. Bij enkel bakken of grillen zal de kern altijd een andere textuur hebben dan de buitenrand. Dit is bij sous vide niet het geval.

3. Behoud van smaken

Doordat het voedsel niet in direct contact komt met het kookvocht, blijven smaken behouden en zullen sappen niet wegsijpelen. Dit zorgt ervoor dat de smaak vol en geconcentreerd blijft.

4. Gezonder door behoud van vitaminen en mineralen

Doordat het voedsel vacuüm verpakt is blijven de vitaminen en andere voedingsstoffen perfect behouden. Dit zorgt er ook voor dat sous vide bereiding gezonder is.

5. Makkelijke bereidingsvorm

Doordat er met een programma gewerkt wordt, met exacte instellingen, is sous vide koken gemakkelijk. Sous vide garen is dankzij de Sous Vide Stick Deluxe laagdrempelig en voor iedereen toegankelijk.

GEBRUIK

Voordat u het apparaat in gebruik kunt nemen heeft u een aantal aanvullende hulpmiddelen nodig:

1. Waterreservoir (Zie Fig. 3)

De Sous Vide Stick Deluxe vereist een 6-15L waterreservoir, zoals een pan. Deze dient bestand te zijn tegen temperaturen tot 100 graden Celsius. De diepte van de pan is 16 tot 25 cm.

2. Vacuümzakken

U heeft afsluitbare zakken nodig waarin u het te bereiden voedsel waterdicht kunt verpakken. De zakken dienen bestendig te zijn tegen temperaturen tot 100 graden Celsius. Wij adviseren met het oog op voedselveiligheid om gebruikte zakken niet opnieuw te gebruiken. In huishoudspeciaalzaken zijn speciale sous-vide zakken verkrijgbaar.

3. Vacuümapparaat (optioneel)

Voor een optimaal resultaat raden wij het gebruik van vacuümzakken en een vacuümapparaat aan. Dit apparaat verwijdert de lucht uit de zak en creëert een water- en luchtdichte verzegeling.

Vacumeren kan ook zonder vacuümapparaat: Plaats de ingrediënten in de afsluitbare zak (zip-sluiting) en laat deze langzaam in het water glijden terwijl u de open sluiting boven het wateroppervlakte houdt. Door de druk van het water wordt de lucht uit de zak gedruwd. Sluit vervolgens de zak. Let op: deze methode is niet zo accuraat als het gebruik van een vacuümapparaat.

AANVULLENDE VEILIGHEIDSEISEN

- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen. Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen.
- Reinig de sous vide stick en het waterreservoir in een sopje, spoel na met schoon water en droog deze delen goed af.
- Dompel het apparaat niet verder onder dan de Max. aanduiding op de RVS mantel. Alleen de losse RVS mantel is vaatwasmachinebestendig.
- Rondom het apparaat moet voldoende ruimte zijn om warmte te laten ontsnappen.
- Klem het apparaat stevig op de zijkant van het waterreservoir. Plaats het geheel op een stabiel en vlak oppervlak, dat bestand is tegen hitte van 120°C om schade te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet op een fornuis of in een oven.
- Verbrandingsgevaar: het waterreservoir, de RVS mantel en de vacuümzakken kunnen allemaal zeer heet worden. Gebruik ovenwanten of tangen om verbranding te voorkomen.
- Hard water of kalkhoudend water veroorzaakt kalkaanslag. Gebruik bij voorkeur zacht of ontkalkt water.
- Laat overtollige snoer niet over het waterreservoir hangen.
- Dit apparaat is alleen ontworpen om met water te worden gebruikt.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat uit het waterreservoir haalt. Na het ontkoppelen zal het verwarmingselement warm blijven en mag het niet worden aangeraakt of op brandbare oppervlakken worden geplaatst.
- Berg het apparaat op een droge plaats op wanneer het niet in gebruik is.
- Zorg ervoor dat kinderen geen toegang hebben tot opgeborgen apparaten.
- Het apparaat is met een interne timer (schakelklok) uitgerust. Wanneer de ingestelde timertijd is verstreken, wordt het verhitten

automatisch gestopt. Om het apparaat opnieuw in te schakelen, drukt u op de power-knop (6) (U).

Bereiden van voedsel

De mogelijkheden voor sous vide bereiding zijn groot, u kunt nu aan de slag met vis, vlees, groenten, fruit, eieren, soepen, sauzen, etc. We hebben hier enkele kooktijden voor sous vide op een rijtje gezet. Echter raden we aan, wanneer u nog nooit met een sous vide gewerkt heeft, een kookboek met toegankelijke recepten inclusief duidelijk uitleg te gebruiken. Kijk ook op www.bourgini.com

ENIGE VOORBEELDEN

Zalmfilet van 25 mm dikte: 60°C met een sous vide tijd van 40 - 50 minuten

Mals varkenshaasje: 56°C met een sous vide tijd van 90 minuten

Asperges tot 50 mm: 83,5°C met een sous vide tijd van 45 minuten

Garnalen: 55°C met een sous vide tijd van 20 minuten

Gepocheerde eieren (in schaal): 63°C met een sous vide tijd van 60 minuten

BEDIENING APPARAAT

1. Vul het waterreservoir met water tussen min en max.
2. Plaats het apparaat stabiel op het waterreservoir.
3. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
4. Op het display knippert "0" en de rode LED brandt: dit is de stand-by-modus. Druk op power (U) om naar de instellingsmodus te gaan. U hoort een pieptoon. Op het display knipperen graden "60.0" en de timer "00:25" tegelijk.
5. Temperatuur en tijd instellen:
 - a. Temperatuur [graden Celsius]: Druk op instellingen (⚙️). Op het display knippert "60.0". Als u op "+/-" drukt, verhoogt / verlaagt u 0,5°C; Als u langer drukt, verhoogt / verlaagt u 5°C; De max. Temperatuur is 95°C, de Min. Temperatuur is 25°C. De standaard temperatuur instelling is 60.0 graden.
 - b. Timer [minuten]: Druk nogmaals op instellingen (⚙️). Op het display knipperen de minuten "00:25". Als u op "+/-" drukt, verhoogt / verlaagt u 1 minuut; Als u langer drukt, verhoogt of verlaagt u de timer met 5 minuten.
 - c. Timer [uren]: Druk nogmaals op de ⚙️ toets. Op het display knipperen de uren "00:25". Als u op "+/-" drukt, verhoogt / verlaagt u 1 uur; Als u langer drukt, verhoogt of verlaagt u de timer met 10 uur. De maximale instelling is 99 uur, de minimale instelling is 0. De standaard timerinstelling is "00:25" uur.

6. Druk op power  om de instelling te bevestigen en het apparaat te starten. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, zult u 3 pieptonen horen en zal de timer gaan lopen.
7. Als u de instelling wilt wijzigen, houdt u het pictogram  2 seconden ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande instellingen. Het apparaat stopt automatisch als de ingestelde tijd verstreken is en de standby-modus wordt geactiveerd.
8. Als het apparaat in de standby-modus staat, drukt u 2 seconden op  -knop, waarna het apparaat wordt uitgeschakeld.
9. Wanneer het waterniveau lager dan het "Min"-teken of het apparaat wordt omhoog verplaatst tijdens gebruik, zal het display "Err" weergeven met een pieptoon totdat de fout is hersteld en druk op  -knop om het apparaat opnieuw te starten, of 30 seconden later wordt het automatisch uitgeschakeld.
10. Wanneer het programma afgelopen is, verschijnt op het display "End" en hoort u 6 pieptonen. "End" wordt continu weergegeven totdat het apparaat is uitgeschakeld of opnieuw wordt opgestart.

Opmerking: Wanneer u de instellingen aanpast, hoort u altijd een pieptoon.

REINIGING EN ONDERHOUD (Zie Fig. 4)

1. Neem de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
2. Gebruik geen scherpe voorwerpen of bijtende of schurende reinigingsmiddelen om het apparaat schoon te maken.
3. De RVS mantel (6) is te verwijderen, door eerst schroef (3) te verwijderen en daarna de mantel te draaien. Installeren gebeurt in omgekeerde volgorde. **Gebruik de sous-vide stick niet zonder de RVS mantel!**
4. De RVS mantel (6) + Waterpomp kapje (7) mogen in de vaatwasser of in een sopje worden schoongemaakt.
5. Op de overige onderdelen die in contact geweest zijn met water (verwarmingsspoel, pomp-as en sensoren) kan kalkaanslag zitten. Dit kan gereinigd worden met een ontkalkingsmiddel, zoals verkrijgbaar voor waterkokers en strijkijzers. Let op dat hierbij het bovenste gedeelte van het apparaat niet nat mag worden.

AFVALVERWIJDERING

Elektrische apparaten, accessoires en hun verpakkingen moeten op een voor het milieu verantwoorde wijze zoveel mogelijk worden hergebruikt. Gooi deze materialen dus niet bij het huisvuil. Alleen voor landen van de EU:



Volgens de Europese WEEE richtlijn 2002/96/EG voor afdanken van elektrische en elektronische oude apparaten moeten niet meer bruikbare apparaten apart worden ingezameld en op een milieu verantwoorde wijze worden gerecycled.

BOURGINI SERVICE EN GARANTIE

Garantie wordt verleend gedurende 2 jaar vanaf de aankoop datum volgens de kassabon, welke tevens het garantiebewijs is. Voor garantie wendt u zich tot de winkelier. Geen garantie voor defecten welke het gevolg zijn van verkeerd gebruik, ondeskundige demontage, schade door vallen, stoten e.d. en schade door niet tijdig ontkalken van apparaten welke met water worden gebruikt. Indien bij een bepaald product specifieke garantievoorwaarden worden vermeld, hebben deze prioriteit boven de algemene voorwaarden. De garantie is niet van toepassing op gevolgschade. Voor vragen over het gebruik van het product kunt u onze website raadplegen www.bourgini.com

DISCLAIMER

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.



SAFETY INSTRUCTIONS

- ★ Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place.
- ★ This appliance may be used, cleaned and serviced by children older than 8 years of age provided they are supervised by a person responsible for their safety. Keep the appliance and the power cord away from children younger than 8. Children are not allowed to play with the appliance. Children should always be monitored to prevent them from playing with the appliance.
- ★ The appliance may be used by persons with a physical, sensory, mental or motor disability and by persons without the necessary experience and knowledge, provided they are supervised by a person responsible for their safety, or when they are given instructions on how to safely use the appliance and if understand the dangers that come with the use of the appliance.

- This appliance is only intended for normal household use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Only use the appliance and accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and accessories for any other purposes than those described in the instructions.
- Do not use the appliance when a part, accessory, the power cord or plug is damaged or defective. Only let the supplier or an acknowledged service centre replace a damaged or defective part, accessory, power cord or plug.
- Do not use the appliance near facilities containing water, such as bath tubs, showers and wash basins.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid. If this nevertheless happens, unplug the appliance from the wall socket as soon as possible. Never remove the appliance from water or other liquids before unplugging it from the wall socket. You can no longer use an appliance that has been immersed in water or other liquids.
- Make sure that water cannot get into the connection points of the power cord nor the extension cord.
- Always keep the power cord away from heat sources, oil and sharp edges.
- Always check, before use, that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate of the appliance.
- For extra safety, connect the appliance to a group protected by a residential current operated circuit breaker with a nominal operating current of max. 30 mA.
- Never operate the appliance by means of an external time switch or a separate remote control system.
- Always unroll the power cord and extension cord (when applicable) fully. Make sure that the power cord and extension cord (when applicable) do not dangle over the edge of the worktop to prevent them from becoming entangled or somebody accidentally tripping over them.
- Do not unplug the appliance by pulling the power cord.
- Always unplug the appliance when not in use.
- Do not use the appliance outdoors. Place the appliance on a stable and level surface.
- Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Make sure your hands are dry before you touch the appliance.
- Unplug the appliance before assembling or disassembling it and before cleaning or servicing the unit.

- Engine driven appliances: beware of sharp and/or moving parts. Always keep your hands away from the moving parts when using, cleaning or servicing the appliance.
- Heating devices: wait until the appliance has cooled down before you touch the housing and parts of the unit.

Be extra careful during cleaning and servicing.

OPERATING CONTROLS AND PARTS

(See Fig. 1)

1. Touchscreen with display
2. Indicator light
3. Screw
4. Minimum and maximum water level
5. Clamp
6. Stainless steel sleeve
7. Water pump cap

DISPLAY ICONS

(See Fig. 2)

1. Temperature (degrees Celsius)
2. Time (hours:minutes)
3. Settings
4. Plus
5. Minus
6. Power (on/off)

INTRODUCTION TO SOUS VIDE

Vacuum cooking - also known as **sous-vide** (French: sous = under, vide = vacuum) - is a method for preparing food. Meat, fish and vegetables can be cooked in a plastic bag at a relatively low temperature, below 100°C. The food is placed in a special plastic bag, a vacuum is formed, and the bag is then closed and immersed in water (similar to au bain-marie) with a temperature between 50 and 85°C. The advantage of sous-vide cooking is that the flavours, aromas and liquid cannot escape from the bag. Herbs and spices will have a more intense flavour and vitamins and other nutritional elements will also be preserved. This method of food preparation does not create a brown crust, as is the case with frying and deep-frying. If desired, the food can be browned slightly after vacuum cooking and before serving. The end result is that the food is cooked evenly both on the inside and the outside. In addition, less frequently used cuts of meat such as stewing beef will have a completely different texture when cooked in this way, compared to traditionally braised or stewed meat, resulting in a more intense flavour.

ADVANTAGES OF SOUS-VIDE COOKING

In order to paint a clearer picture of sous-vide cooking, five advantages of this technique are given below.

1. Perfect result

Because the food is prepared at a constant temperature, you can adjust the process to suit your taste. This way, you can achieve a perfect result every time.

2. Even cooking

Food that is prepared with the sous-vide technique cooks evenly. If you just fry or grill food, the texture of the core will always be different than that of the outside. This is not the case with sous-vide.

3. Preservation of flavours

As the food does not come into direct contact with the cooking water, the flavours are preserved and juices are prevented from seeping out. This keeps the flavours full and rich.

4. Preservation of nutrients

Vitamins and minerals are preserved perfectly due to the creation of a vacuum. The sous-vide preparation method is therefore healthier.

5. Simple preparation

Sous-vide cooking is easy because it works with a programme that has exact settings. The Sous Vide Stick Deluxe makes sous-vide cooking possible for everyone.

USAGE

You will need a number of additional attributes before you can use the appliance.

1. Water reservoir (See Fig. 3)

The Sous Vide Stick Deluxe requires a water reservoir of between 6 and 15 litres, such as a pan. This reservoir must be able to withstand temperatures up to 100°C. The pan must be between 16 and 25 cm deep.

2. Vacuum bags

You need sealable, watertight bags to hold the food. The bags must be able to withstand temperatures up to 100°C. We advise you not to use bags more than once for food safety reasons. Special sous-vide bags are available from household stores.

3. Vacuum appliance (optional)

We recommend the use of vacuum bags and a vacuum appliance for optimal results. This appliance removes the air from the bag and creates a watertight and airtight seal.

You can also create a vacuum without a vacuum appliance. Place the ingredients in the sealable bag (with a zip) and slowly lower it into the water while you keep the open zip above the water surface. The pressure from the water will push the air out of the bag. Then close the bag. Please note: this method is not as accurate as the use of a vacuum appliance.

ADDITIONAL SAFETY REQUIREMENTS

- Remove all packaging materials before using the product for the first time. Never remove the type plate and/or any warning messages.
- Clean the sous-vide stick and the water reservoir with soapy water, then rinse with clean water and dry thoroughly.
- Do not submerge the appliance any further than the maximum indication on the stainless steel sleeve. Only the separate stainless steel sleeve is dishwasher-safe.
- There must be enough space around the appliance to let heat escape.
- Clamp the appliance firmly to the side of the water reservoir. Place the appliance on a flat, stable surface that can withstand heat of 120°C to prevent damage.
- Do not place the appliance on a stove or in an oven.
- Burn hazard: the water reservoir, the stainless steel sleeve and the vacuum bags may all become very hot. Use oven gloves or tongs to prevent burning.
- Hard water or calcareous water causes limescale. Soft or decalcified water is preferable.
- Do not let any excess cord hang over the water reservoir.
- This appliance is solely developed to be used with water.
- Unplug the appliance before removing it from the water reservoir. After disconnecting, the heating element will remain hot and must not be touched or placed on flammable surfaces.
- When the appliance is not being used, store it in a dry place.
- Always keep stored appliances out of the reach of children.
- The appliance is equipped with an internal timer (a time switch). When the set timer time has elapsed, the heating process stops automatically. To switch the appliance on again, press the power button (6) .

PREPARING FOOD

The possibilities for sous-vide preparation cooking are endless. You can cook fish, meat, vegetables, fruit, eggs, soup, sauces, etc. We have listed a few sous-vide cooking times for you here. However, if

you have never worked with sous-vide before, we recommend that you use a cookbook with accessible recipes and clear explanations. You could also visit www.bourgini.com.

SOME EXAMPLES

Salmon fillet (25 mm thick): 60°C with a sous-vide time of 40-50 minutes

Pork tenderloin: 56°C with a sous-vide time of 90 minutes

Asparagus up to 50 mm: 83.5°C with a sous-vide time of 45 minutes

Prawns: 55°C with a sous-vide time of 20 minutes

Poached eggs (in a bowl): 63°C with a sous-vide time of 60 minutes

OPERATING THE APPLIANCE

1. Fill the water reservoir with water between the minimum and maximum levels.
2. Attach the appliance firmly to the water reservoir.
3. Plug the appliance into an earthed socket.
4. "0" will flash on the display and the red indicator light will illuminate. This is the stand-by mode. Press "Power"  to go to the settings mode. You will hear a beep. "60.0" (degrees) and "00:25" (timer) will flash on the display simultaneously.
5. Setting temperature and time:
 - a. Temperature [degrees Celsius]: Press "Settings" . "60.0" will flash on the display. By pressing "+/-" you will increase/reduce the temperature by 0.5°C. By pressing and holding, you will increase/reduce the temperature by 5°C. Max. temperature is 95°C, min. temperature is 25°C. The default temperature setting is 60.0°C.
 - b. Timer [minutes]: Press "Settings" again . The minutes "00:25" will flash on the display. By pressing "+/-", you will increase/reduce the timer by 1 minute. By pressing and holding, you will increase/reduce the timer by 5 minutes.
 - c. Timer [hours]: Press the  button again. The hours "00:25" will flash on the display. By pressing "+/-", you will increase/reduce the timer by 1 hour. By pressing and holding, you will increase/reduce the timer by 10 hours. The maximum setting is 99 hours, the minimum setting is 0 hours. The default timer setting is "00:25" hours.
6. Press "Power"  to confirm the setting and start the appliance. As soon as the set temperature is reached, you will hear 3 beeps and the timer will start.
7. To change the setting, press and hold the pictogram  for 2 seconds and repeat the setting process above. The appliance will stop automatically once the set time has expired and the stand-by mode will be activated.

8. When the appliance is in stand-by mode, press the  button for 2 seconds. The appliance will switch off.
9. If the water level is lower than the MIN indication or if the appliance is lifted up whilst in use, the display will show "Err" and a beep will sound until the error has been rectified. Press the  button to restart the appliance. The appliance will automatically switch off after 30 seconds.
10. When the programme has ended, "End" will be shown on the display and 6 beeps will sound. "End" will be continuously displayed until the appliance is switched off or restarted.

Please note: You will always hear a beep when you adjust the settings.

CLEANING AND MAINTENANCE

(See Fig. 4)

1. Unplug the appliance and wait until it has cooled down
2. When cleaning the appliance, do not use sharp objects or aggressive or abrasive detergents.
3. You can remove the stainless steel sleeve (6) by removing the screw (3) first and then rotating the sleeve. To replace the parts, repeat the steps above in reverse order. **Do not operate the sous-vide stick without the stainless steel sleeve!**
4. The stainless steel sleeve (6) and the water pump camp (7) can be cleaned with soapy water and are also dishwasher-safe.
5. Limescale may build up on the remaining components that come into contact with water (heating coil, pump axis and sensors). These can be cleaned with a descaling agent, such as the ones available for kettles and irons. Make sure that the upper part of the appliance does not get wet.

WASTE DISPOSAL

Electrical appliances, accessories and their packaging must be reused as much as possible in an environmentally sound manner. Do not dispose of these items together with your normal rubbish. Only for EU countries:



According to the European 2002/96/EG WEEE Guideline on the disposal of old electric and electronic appliances, the appliances that are no longer used must be collected and recycled in an environmentally sound manner.

BOURGINI SERVICE AND WARRANTY

The warranty is valid for a period of 2 years from the date of purchase as stated on your purchase receipt, which also your proof of warranty. Please turn to your retailer to claim your warranty. The warranty shall not apply if the product is subjected to incorrect use,, improperly disassembled, damaged by falls, impacts or similar, or if damage is caused due to failure to descale in good time products that are manufactured for use with water. Should a certain product be provided with specific warranty terms and conditions, these shall receive priority over general terms and conditions. The warranty shall not apply to indirect damages. Should you have any questions regarding the use of the product, please consult our website at www.bourgini.com

DISCLAIMER

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ★ Lisez attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation. Conservez le mode d'emploi.
- ★ Cet appareil peut être utilisé, nettoyé et entretenu par des enfants à partir de 8 ans sous la supervision d'un adulte responsable de leur sécurité. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Surveillez toujours les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- ★ L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur et par des personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires à condition qu'elles soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser cet appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers qui vont de pair avec son utilisation.

- Cet appareil est uniquement conçu pour un usage ménager.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour l'usage pour lequel il est conçu. N'utilisez pas l'appareil et les accessoires pour un usage autre que ceux décrits dans le mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'un de ses composants, un accessoire, le cordon ou la fiche sont endommagés ou défectueux. Faites remplacer un composant, accessoire, cordon ou fiche endommagés ou défectueux par le fournisseur ou un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'éléments contenant de l'eau tels que baignoires, douches et lavabos.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si cela se produit, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant. Ne sortez jamais l'appareil hors de l'eau ou autre liquide avant d'avoir débranché la fiche de la prise de courant. Vous ne pouvez plus utiliser un appareil qui est tombé dans l'eau ou un autre liquide.
- Évitez que l'eau ne puisse pénétrer dans les points de connexion du cordon et de la rallonge.
- Tenez le cordon à l'écart de sources de chaleur, de produits huileux et de rebords coupants.
- Avant emploi, vérifiez toujours que le voltage de votre domicile correspond au voltage indiqué sur la plaque d'identification de l'appareil.
- Pour une meilleure protection, branchez l'appareil sur un groupe protégé par un disjoncteur avec une tension nominale de 30 mA maximum.
- N'alimentez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
- Déroulez toujours entièrement le cordon et éventuellement la rallonge. Veillez à ce que le cordon et éventuellement la rallonge ne pendent pas sur le rebord d'un plan de travail, qu'ils ne risquent pas de s'emmêler et que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Débranchez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'un feu ou de flammes.
- Veillez à avoir les mains bien sèches lorsque vous touchez l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de monter ou de démonter l'appareil et avant

d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien.

- Appareils motorisés : faites attention aux parties acérées et/ou mobiles. Pendant l'emploi, le nettoyage et l'entretien, ne touchez pas les parties mobiles.
- Appareils de chauffage : attendez que l'appareil ait refroidi avant de toucher le coffrage et les pièces.

Soyez particulièrement vigilant lors du nettoyage et de l'entretien.

DESCRIPTION DES DIFFÉRENTES COMMANDES ET PIÈCES

(voir la fig. 1)

1. Écran tactile avec affichage
2. Témoins lumineux
3. Vis
4. Niveaux d'eau minimal et maximal
5. Pince
6. Corps chauffant en acier inoxydable
7. Capuchon de pompe à eau

SYMBOLES DE L'ÉCRAN D'AFFICHAGE

(voir la fig. 2)

1. Température (°C)
2. Temps (heures:minutes)
3. Réglage
4. Plus
5. Moins
6. Marche/Arrêt

INTRODUCTION À LA CUISSON SOUS VIDE

La cuisson sous vide est un mode de cuisson des aliments. La viande, le poisson mais aussi les légumes peuvent être cuits dans un sachet en plastique à une température relativement basse – en dessous de 100°C. Les aliments à cuire sont placés dans le sachet en plastique prévu à cet effet, ce dernier étant alors vidé de son air avant d'être fermé et placé dans un récipient rempli d'eau (comme pour un bain-marie) puis chauffé à une température comprise entre 50 et 85°C.

L'avantage de la cuisson sous vide est que toutes les saveurs, arômes et fumets, restent dans le sachet. Les herbes et les épices ont un goût plus relevé. Les vitamines et autres nutriments sont mieux préservés. Cette méthode de préparation des aliments évite la formation d'une croûte brune comme c'est le cas avec la cuisson au four ou la friture. Ainsi, après la cuisson sous vide, vous pouvez passer si vous le souhaitez les aliments brièvement au four avant de les servir. Au final, les aliments sont cuits uniformément, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur. De même, les morceaux de viande moins fréquemment utilisés (viande en daube, etc.)

acquièrent grâce à la cuisson prolongée impliquée par cette méthode une texture complètement différente par rapport au mode traditionnel à l'étuvée ou mijoté ainsi qu'un goût plus intense.

AVANTAGES DE LA CUISSON SOUS VIDE :

Pour vous permettre de mieux comprendre la technique de cuisson sous vide, nous vous confions ci-après 5 de ses avantages.

1. Un résultat parfait

Les aliments étant cuits à température constante, cette dernière peut être réglée à votre convenance. Une manière facile et fiable de toujours obtenir une cuisson parfaite.

2. Une cuisson régulière

La cuisson sous vide des aliments permet une cuisson uniforme. Lorsque les aliments sont rôtis ou grillés, le cœur présente toujours une texture différente de celle en surface. Ça n'est pas le cas de la cuisson sous vide.

3. Préservation des saveurs

En isolant les aliments de l'eau de cuisson, les saveurs sont préservées et les jus et sucs ne sont ni perdus ni dilués. En d'autres termes, le plat offre des saveurs fortes et intenses.

4. Une cuisson saine qui préserve les vitamines et les minéraux

Avec le conditionnement sous vide des aliments, les vitamines et autres nutriments sont parfaitement préservés : la cuisson sous vide est meilleure pour la santé.

5. Un mode de préparation simple

La cuisson sous vide étant programmée de manière précise, cuisiner avec le Sous Vide Stick Deluxe est facile et à la portée de tous.

UTILISATION

Avant d'utiliser le cuiseur sous vide à basse température, il vous faut un certain nombre d'accessoires complémentaires :

1. Récipient à eau (voir la fig. 3)

Le Sous Vide Stick Deluxe requiert un récipient à eau d'une contenance de 6-15 l (une casserole par exemple). Ce dernier doit résister à des températures allant jusqu'à 100°C. Il doit avoir une profondeur de 16 à 25 cm.

2. Sachets sous vide

Vous avez besoin de sachets refermables dans lesquels vous pourrez ensacher les aliments qui cuiront sans contact avec l'eau. Les sachets doivent

résister à des températures allant jusqu'à 100°C. Nous recommandons pour des raisons de sécurité alimentaire de ne pas réutiliser des sachets déjà utilisés.

Les sachets spéciaux pour la mise sous vide sont disponibles dans les magasins spécialisés dans la vente d'équipements et d'ustensiles de cuisine.

3. Soudeuse de sachets sous vide (optionnel)

Pour un résultat optimal, nous recommandons l'utilisation de sachets sous vide et d'une soudeuse de sachets sous vide. Cet appareil élimine l'air des sachets et crée une soudure étanche à l'eau et à l'air.

La mise sous vide peut aussi s'effectuer sans appareil : Placez les ingrédients dans un sachet refermable (à fermeture zip) et enfoncez-le lentement dans l'eau tout en maintenant le côté ouvert au-dessus de la surface. La pression de l'eau va chasser l'air du sachet. Fermez ensuite le sachet. Attention : cette méthode n'est pas aussi fiable qu'avec un appareil de mise sous vide.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ COMPLÉMENTAIRES :

- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage. Ne retirez jamais la plaque signalétique ou les éventuels avertissements.
- Nettoyez le cuiseur sous vide et le récipient à eau à l'eau additionnée de liquide vaisselle, puis rincez-les bien à l'eau claire et séchez-les.
- Ne plongez pas l'appareil en dessous du repère Max. situé sur le corps chauffant en acier inoxydable. Seul le corps chauffant en acier inoxydable (démonté) peut être lavé au lave-vaisselle.
- Il est nécessaire de laisser de l'espace autour de l'appareil afin de permettre à la chaleur de s'échapper.
- Fixez bien l'appareil sur le côté du récipient à eau. Placez l'ensemble sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur jusqu'à 120°C pour éviter tout dommage.
- Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière ou dans un four.
- Risque de brûlures : le récipient à eau, le corps chauffant en acier inoxydable et les sachets de cuisson sous vide peuvent atteindre des températures très élevées. Utilisez des gants isolants ou des pinces pour éviter les brûlures.
- Une eau dure ou calcaire favorise la formation de dépôts. Utilisez de préférence de l'eau douce ou non calcaire.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus du récipient à eau.

- Le cuiseur sous vide à basse température est conçu pour n'être utilisé qu'avec de l'eau.
- Débranchez l'appareil avant de le retirer du récipient. Une fois le cuiseur débranché, le corps chauffant reste chaud et ne doit pas être manipulé ni posé sur des surfaces inflammables.
- Lorsque vous ne l'utilisez pas, rangez l'appareil dans un endroit à l'abri de l'humidité.
- Assurez-vous que les appareils ainsi rangés sont hors de la portée des enfants.
- Cet appareil est équipé d'une minuterie interne. Lorsque le temps réglé sur la minuterie est écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (6)  pour remettre l'appareil en marche.

CUISSON DES ALIMENTS

La cuisson sous vide permet la préparation du poisson, de la viande, des légumes, des fruits, des œufs, des soupes, des sauces, etc. Les possibilités sont immenses ! Pour vous simplifier la vie, nous vous présentons ici les temps de cuisson les plus courants pour cuire vos aliments sous vide. Nous vous conseillons toutefois, si vous n'avez jamais utilisé la cuisson sous vide, d'utiliser un livre de recettes simples avec des explications claires. Rendez-vous également sur www.bourgini.com

QUELQUES EXEMPLES :

Filet de saumon de 25 mm d'épaisseur : 60°C avec un temps de cuisson sous vide de 40 - 50 minutes

Filet de porc tendre : 56°C avec un temps de cuisson sous vide de 90 minutes

Asperges jusqu'à 50 mm : 83,5°C avec un temps de cuisson sous vide de 45 minutes

Crevettes : 55°C avec un temps de cuisson sous vide de 20 minutes

Œufs pochés (dans leur coquille) : 63°C avec un temps de cuisson sous vide de 60 minutes

UTILISATION DU CUISEUR SOUS VIDE À BASSE TEMPÉRATURE :

1. Remplissez le récipient d'eau entre les repères min et max.
2. Fixez l'appareil sur le récipient à eau.
3. Branchez toujours l'appareil à une prise équipée d'une mise à la terre.
4. Sur l'écran, « 0 » clignote et le témoin rouge s'allume : c'est le mode veille. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt  pour passer au mode de réglage. Un bip sonore retentit. Sur l'écran, la température « 55,0 » et la minuterie « 00:25 » clignotent simultanément.
5. Réglage de la température et du temps de cuisson :
 - a. Température (°C) : Appuyez sur le bouton de réglage  « 60.0 » clignote sur l'écran. Si vous

appuyez sur « +/- », vous augmentez ou diminuez la température par incréments de 0,5°C. Si vous appuyez plus longtemps, vous augmentez/diminuez la température par incréments de 5°C. La température max. est de 95°C, la température mini. est de 25°C. La température est réglée par défaut sur 55°C.

- b. Minuterie (minutes) : appuyez de nouveau sur le bouton de réglage ⚙. « 00:25 » (minutes) clignote sur l'écran. Si vous appuyez sur « +/- », vous augmentez ou diminuez le temps par incréments de 1 minute. Si vous appuyez plus longtemps, vous augmentez/diminuez la minuterie par incréments de 5 minutes.
- c. Minuterie [heures] : Appuyez de nouveau sur la touche de réglage ⚙. « 00:25 » (heures) clignote sur l'écran. Si vous appuyez sur « +/- », vous augmentez ou diminuez le temps par incréments de 1 heure. Si vous appuyez plus longtemps, vous augmentez/diminuez la minuterie par incréments de 10 heures. Le réglage maximal est 99 heures, le réglage minimal est 0. La minuterie est programmée par défaut sur « 00:25 » heures.
6. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt ⏻ pour confirmer les réglages et mettre l'appareil en marche. Dès que la température réglée est atteinte, l'appareil émet 3 bips sonores et la minuterie continue le décompte.
7. Si vous souhaitez modifier le réglage, appuyez sur la touche Marche/Arrêt ⏻ 2 secondes et répétez la procédure de réglage préalablement détaillée. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le temps réglé est écoulé et que le mode veille est activé.
8. Si l'appareil est en veille, appuyez 2 secondes sur le bouton Marche/Arrêt ⏻ pour l'éteindre.
9. Si le niveau d'eau descend en dessous du repère « Min » ou si l'appareil remonte pendant la cuisson, l'affichage indique « Err » et un bip sonore retentit jusqu'à ce que le problème soit résolu. Après quoi, appuyez sur le pictogramme ⏻ pour remettre l'appareil en marche le cas échéant, il s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes.
10. Lorsqu'un programme est terminé, « End » s'affiche à l'écran et 6 bips sonores retentissent. « End » s'affiche en continu jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne ou soit remis en marche.

Remarque : la modification des réglages est toujours accompagnée d'un bip sonore.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (voir la fig. 4)

1. Retirez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil ait refroidi.
2. N'utilisez pas d'ustensiles tranchants ni de détergents abrasifs ou agressifs pour nettoyer l'appareil.

3. Le corps chauffant en acier inoxydable (6) se retire en desserrant d'abord la vis (3) puis en tournant le corps chauffant. Procédez dans le sens inverse pour le remettre en place. **N'utilisez pas le cuiseur sous vide sans le corps chauffant en acier inoxydable !**
4. Le corps chauffant en acier inoxydable (6) et le capuchon de pompe à eau (7) peuvent passer au lave-vaisselle ou être nettoyés à l'eau additionnée de liquide vaisselle.
5. Des dépôts calcaires peuvent se former sur les pièces qui sont en contact avec l'eau (résistance chauffante, axe de pompe et capteurs). Pour les nettoyer, utilisez un produit détartrant comme ceux pour les bouilloires électriques et les fers à repasser. Veillez à ne pas mouiller la partie supérieure de l'appareil.

COLLECTE DES DÉCHETS

Les appareils et accessoires électriques ainsi que leurs emballages doivent autant que possible être recyclés en tenant compte de l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas ces matériaux avec les ordures ménagères. Uniquement pour les pays de l'UE :



Conformément à la directive européenne 2002/96/EG DEEE relative aux déchets d'équipements électriques ou électroniques, les appareils ne pouvant plus être utilisés doivent être collectés et soumis à un recyclage respectueux de l'environnement.

SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE BOURGINI

Le ticket de caisse fait office de bon de garantie et vous permet de bénéficier d'une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Pour la garantie, veuillez vous adresser au magasin où vous avez effectué votre achat. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation et d'un démontage non effectué par un professionnel agréé. Vous ne pouvez bénéficier en outre de la garantie si vous faites tomber votre appareil ou si vous le cognez, et si vous ne détartrez pas à temps les appareils nécessitant l'utilisation d'eau. Les conditions de garantie spécifiques concernant un produit particulier prévalent sur les conditions de garantie générales. La garantie ne couvre pas les dommages indirects. Pour toute question relative à l'utilisation du produit, vous pouvez vous reporter sur notre site Web www.bourgini.com

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans notification préalable.

SICHERHEITSHINWEISE

★ Diese Gebrauchsanleitung vor der Benutzung des Geräts bitte sorgfältig durchlesen. Die Gebrauchsanleitung danach aufbewahren.

★ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt, gereinigt und gepflegt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder immer beaufsichtigen und darauf achten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

★ Das Gerät kann von Personen mit körperlichen, sensorischen, mentalen oder motorischen Einschränkungen und von Personen ohne Vorkenntnisse und Erfahrungen benutzt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist, oder sofern sie Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und die Gefahren, die von der Benutzung ausgehen, verstehen.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät und die Zubehörteile dürfen nur zweckgebunden benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät und die Zubehörteile niemals für andere als die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Bei Schäden an einem Element, einem Zubehörteil, am Netzkabel oder am Stecker darf das Gerät nicht benutzt werden. Beschädigte oder defekte Elemente, Zubehörteile, Netzkabel oder Stecker sollten nur vom Lieferanten oder von einem anerkannten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorrichtungen, die Wasser enthalten, wie Badewannen, Duschen oder Waschbecken.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte dies doch einmal passieren, müssen Sie schnellstmöglich den Netzstecker ziehen. Das Gerät niemals aus dem Wasser oder aus anderen Flüssigkeiten herausnehmen, solange der Stecker noch in der Steckdose steckt. Ein Gerät, das ins Wasser oder in sonstige Flüssigkeiten gefallen ist, können Sie nicht mehr benutzen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Anschlusspunkte von Netzkabel und Verlängerungskabel gelangen kann.
- Das Netzkabel darf nicht in die Nähe von Wärmequellen, Öl oder scharfkantigen Gegenständen gelangen.
- Kontrollieren Sie vor Gebrauch immer, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Für eine zusätzliche Sicherung sollte das Gerät an eine Gruppe angeschlossen werden, die durch einen Erdschlussschalter mit einem Ansprechstrom von maximal 30 mA gesichert ist.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.
- Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel immer vollständig abwickeln. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängen, sodass jemand sich darin verfangen oder darüber stolpern könnte.
- Nicht am Netzkabel ziehen, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen möchten.
- Den Stecker auch aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen. Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.

- Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen stellen und von offenem Feuer fernhalten.
- Das Gerät nur mit trockenen Händen anfassen.
- Ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät zusammensetzen oder auseinandernehmen und wenn Sie das Gerät reinigen oder pflegen.
- Bei motorbetriebenen Geräten: Achten Sie auf scharfe und/oder bewegende Teile. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände bei der Benutzung, Reinigung und Pflege nicht zu nah an die bewegenden Teile kommen.
- Bei Geräten, die heiß werden: Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, ehe Sie das Gehäuse und die einzelnen Teile berühren.

Lassen Sie bei Reinigung und Pflege besondere Vorsicht walten.

BEDIENUNGSELEMENTE UND BAUTEILE DES GERÄTES

(Siehe Abb. 1)

1. Touchscreen mit Display
2. Kontrolllämpchen
3. Schraube
4. Minimaler & maximaler Wasserstand
5. Halterung
6. Edelstahl-Mantel
7. Kappe für Wasserpumpe

DISPLAY-SYMBOLS

(Siehe Abb. 2)

1. Temperatur (Grad Celsius)
2. Zeit (Stunden:Minuten)
3. Einstellen
4. Plus
5. Minus
6. Betrieb (ein/aus)

EINFÜHRUNG IN SOUS VIDE

Vakuulgaren – auch bekannt unter der Bezeichnung **Sous-Vide** (Französisch: sous = unter, vide = Vakuum) – ist eine Methode zur Zubereitung von Speisen. Sowohl Fleisch als auch Fisch und Gemüse können in einem Plastikbeutel bei relativ niedriger Temperatur – unter 100°C – gegart werden. Hierzu werden die zuzubereitenden Lebensmittel in einen dafür vorgesehenen Plastikbeutel gefüllt, dann wird ein Vakuum gezogen, der Beutel wird verschlossen und danach in ein Wasserbad (wie zum Beispiel beim Au bain-marie) mit einer Temperatur zwischen 50 und 85°C gelegt.

Der Vorteil des Sous-Vide-Garens besteht darin, dass weder Geschmack noch Aromen oder Feuchtigkeit aus dem Beutel entweichen können. Somit schmecken die gegarten Kräuter und Gewürze

intensiver als beim normalen Kochen. Und es bleiben auch mehr Vitamine und andere Nährstoffe erhalten. Bei dieser Zubereitungsart erhalten die Lebensmittel keine braune Kruste, wie es beim Braten und Frittieren der Fall ist. Daher kann man die Lebensmittel, falls gewünscht, nach dem Vakuulgaren kurz anbraten, bevor sie serviert werden. Als Ergebnis des Vakuulgarens erhält man Lebensmittel, die sowohl außen als auch innen gleichmäßig durchgegart wurden. Außerdem bildet sich bei weniger oft verwendeten Fleischteilen (Schmorfleisch u. a.) durch die lange Garung eine vollkommen andere Struktur als bei Fleisch, das auf traditionelle Weise gegart oder geschmort wird, was zu einem intensiveren Geschmack führt.

VORTEILE DES SOUS-VIDE-GARENS:

Um anschaulicher darzustellen, worum es bei der Sous-Vide-Technik geht, zeigen wir im Folgenden 5 Vorteile des Sous-Vide-Garens auf.

1. Perfektes Resultat

Da die Lebensmittel bei konstanter Temperatur zubereitet werden, kann diese ganz nach Wunsch eingestellt werden. Auf diese Weise erreichen Sie stets ein perfektes Ergebnis.

2. Gleichmäßige Garung

Die durch Sous Vide zubereiteten Lebensmittel werden rundum gleichmäßig gegart. Wenn Lebensmittel ausschließlich gebraten oder gegrillt werden, haben sie im Innern immer eine andere Struktur als auf der Außenseite. Beim Sous-Vide-Garen ist das nicht der Fall.

3. Geschmack bleibt erhalten

Da die Lebensmittel nicht direkt mit der Kochflüssigkeit in Kontakt kommen, bleiben alle Aromen erhalten und Säfte versickern auch nicht. Das sorgt dafür, dass die Geschmacksintensität voll und ganz gewahrt bleibt.

4. Gesünder, da keine Vitamine und Mineralien verloren gehen

Weil die Lebensmittel vakuumverpackt sind, bleiben auch Vitamine und andere Nährstoffe perfekt erhalten. Daher ist die Sous-Vide-Zubereitung gesünder als herkömmliche Garungsarten.

5. Einfache Zubereitung

Da die Zubereitung durch ein Programm mit exakten Einstellungen erfolgt, ist Sous-Vide-Garen ganz einfach. Dank des Sous Vide Sticks Deluxe ist diese Garmethode problemlos und für jedermann zugänglich.

BEDIENUNG

Bevor Sie das Gerät bedienen können, benötigen Sie eine Reihe von zusätzlichen Hilfsmitteln:

1. Wasserbehälter (Siehe Abb. 3)

Für den Sous Vide Stick Deluxe ist ein

Wasserbehälter mit 6 bis 15 Liter Fassungsvermögen erforderlich, z. B. ein Topf. Dieser muss gegen Temperaturen von bis zu 100°C hitzebeständig sein. Der Topf muss 16 bis 25 cm tief sein.

2. Vakuumbeutel

Sie benötigen verschließbare Beutel, in denen Sie die zuzubereitenden Lebensmittel wasserdicht verpacken können. Die Beutel müssen bis zu 100°C hitzebeständig sein. Im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit empfehlen wir, gebrauchte Beutel nicht wiederzuverwenden. In Fachgeschäften für Haushaltswaren sind spezielle Sous-Vide-Beutel erhältlich.

3. Vakuumgerät (optional)

Für ein optimales Resultat empfehlen wir den Gebrauch von Vakuumbeuteln zusammen mit einem Vakuumgerät. Dieses Gerät entfernt die Luft aus dem Beutel und erzeugt eine wasser- und luftdichte Versiegelung.

Vakuuieren ist aber auch ohne Vakuumgerät möglich: Dazu füllen Sie die Zutaten in den verschließbaren Beutel (mit Druckverschluss) und lassen ihn langsam ins Wasser gleiten, während Sie den offenen Verschluss über die Wasseroberfläche halten. Durch den Wasserdruck wird die Luft aus dem Beutel gedrückt. Dann verschließen Sie den Beutel. Achtung: Diese Methode ist nicht so akkurat wie der Gebrauch eines Vakuumgerätes.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial. Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen.
- Reinigen Sie den Sous Vide Stick und den Wasserbehälter in Spülwasser. Danach mit klarem Wasser abspülen und die Teile gut abtrocknen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht so weit unter, dass die Anzeige Max. auf dem Edelstahl-Mantel überschritten wird. Nur der separate Edelstahl-Mantel ist spülmaschinenfest.
- Rund um das Gerät muss genügend Freiraum vorhanden sein, damit die Wärme abziehen kann.
- Klemmen Sie das Gerät am Rand des Wasserbehälters fest. Stellen Sie das Ganze auf eine stabile und ebene Oberfläche, die bis zu 120°C hitzebeständig ist, um Schäden zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen Herd oder in einen Ofen.
- Verbrennungsgefahr: Sowohl der Wasserbehälter als auch der Edelstahl-Mantel und die Vakuumbeutel können sehr heiß werden. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Zangen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Hartes oder kalkhaltiges Wasser verursacht Kalkablagerungen. Verwenden Sie vorzugsweise weiches oder entkalktes Wasser.

- Lassen Sie die zu langen Teile des Kabels nicht über den Wasserbehälter hängen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch mit Wasser bestimmt.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät aus dem Wasserbehälter nehmen. Nach dem Ziehen des Netzsteckers bleibt das Heizelement warm und darf nicht angefasst oder auf brennbare Oberflächen gestellt werden.
- Verwahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort, wenn es nicht benutzt wird.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keinen Zugang zu aufbewahrten Geräten haben.
- Das Gerät ist mit einem internen Timer (Zeitschaltuhr) ausgestattet. Wenn die eingestellte Timerzeit abgelaufen ist, wird die Erhitzung automatisch gestoppt. Um das Gerät erneut einzuschalten, drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste (6) .

ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN

Die Sous-Vide-Technik bietet zahlreiche Zubereitungsmöglichkeiten, Sie können also nach Belieben mit dem Garen von Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst, Eiern, Suppen oder Saucen etc. beginnen. Hier haben wir einige Garzeiten für Sous Vide aufgelistet. Wenn Sie noch nie mit einem Sous-Vide-Gerät gearbeitet haben, empfehlen wir jedoch, ein Kochbuch mit einfachen Rezepten und verständlichen Anweisungen zu verwenden. Informieren Sie sich auch auf www.bourgini.com

EINIGE BEISPIELE:

25 mm dickes Lachsfilet: 60°C mit einer Sous-Vide-Zeit von 40 bis 50 Minuten

Eine saftige Schweinelende: 56°C mit einer Sous-Vide-Zeit von 90 Minuten

Bis zu 50 mm dicker Spargel: 83,5°C mit einer Sous-Vide-Zeit von 45 Minuten

Garnelen: 55°C mit einer Sous-Vide-Zeit von 20 Minuten

Pochierte Eier (in der Schale): 63°C mit einer Sous-Vide-Zeit von 60 Minuten

BEDIENUNG DES GERÄTES

1. Den Wasserbehälter zwischen Min. und Max. mit Wasser füllen.
2. Stellen Sie das Gerät stabil in den Wasserbehälter.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
4. Auf dem Display blinkt nun „0“ und die rote LED-Lampe leuchtet auf: Dies ist der Stand-by-Modus. Drücken Sie auf Ein/Aus,  um zum Einstellungsmodus zu gehen. Sie hören einen Signalton. Auf dem Display beginnen „60.0“°C und „00:25“ auf dem Timer gleichzeitig zu blinken.
5. Temperatur und Uhrzeit einstellen:

- a. Temperatur [Grad Celsius]: Drücken Sie auf Einstellungen . Auf dem Display erscheint „60.0“. Wenn Sie auf „+/-“ drücken, erhöhen/senken Sie um 0,5°C; wenn Sie länger drücken, erhöhen/senken Sie um 5 °; die max. Temperatur beträgt 95°C, die min. Temperatur beträgt 25°C. Die Standard-Temperatureinstellung ist 60.0°C.
- b. Timer [Minuten]: Drücken Sie noch einmal auf Einstellungen . Auf dem Display erscheinen die Minuten „00:25“. Wenn Sie auf „+/-“ drücken, erhöhen/senken Sie um 1 Minute; wenn Sie länger drücken, erhöhen/senken Sie den Timer um 5 Minuten.
- c. Timer [Stunden]: Drücken Sie noch einmal auf die Taste  Einstellungen. Auf dem Display erscheinen die Stunden „00:25“. Wenn Sie auf „+/-“ drücken, erhöhen/senken Sie um 1 Stunde; wenn Sie länger drücken, erhöhen oder senken Sie den Timer um 10 Stunden. Die maximale Einstellung beträgt 99 Stunden, die minimale Einstellung ist 0. Die Standard-Timereinstellung ist „00:25“ Stunden.
6. Drücken Sie auf Ein/Aus, , um die Einstellung zu bestätigen und das Gerät einzuschalten. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, hören Sie 3 Signaltöne, und der Timer wird gestartet.
7. Wenn Sie die Einstellung ändern wollen, halten Sie das Piktogramm (Symbol)  2 Sekunden eingedrückt und wiederholen die oben beschriebenen Einstellungen. Das Gerät stoppt automatisch, wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist, dann wird der Stand-by-Modus aktiviert.
8. Wenn das Gerät im Stand-by-Modus steht, drücken Sie 2 Sekunden auf die -Taste, danach wird das Gerät ausgeschaltet.
9. Wenn der Wasserstand sich unter der „Min.“-Anzeige befindet oder wenn das Gerät während des Gebrauchs hochgehoben wird, erscheint „Err“ auf dem Display, zusammen mit einem Signalton, bis der Fehler behoben wird. Drücken Sie auf das Piktogramm , um das Gerät erneut einzuschalten, andernfalls wird es nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet.
10. Wenn das Programm abgelaufen ist, erscheint auf dem Display „End“, und Sie hören 6 Signaltöne. „End“ wird ununterbrochen angezeigt, bis das Gerät ausgeschaltet oder erneut eingeschaltet wird.

Hinweis: Wenn Sie die Einstellungen ändern, hören Sie immer einen Signalton.

REINIGUNG UND PFLEGE (Siehe Abb. 4)

1. Den Stecker aus der Steckdose ziehen und warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
2. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scharfen Gegenstände bzw. ätzende oder

scheuernde Reinigungsmittel.

3. Der Edelstahl-Mantel (6) ist abnehmbar. Entfernen Sie zuerst die Schraube (3) und drehen Sie dann den Mantel ab. Die Teile werden in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammengesetzt. **Den Sous Vide Stick nicht ohne den Edelstahl-Mantel verwenden!**
4. Der Edelstahl-Mantel (6) + die Kappe für die Wasserpumpe (7) können in der Spülmaschine oder in Wasser mit Spülmittel gereinigt werden. Auf den übrigen Zubehöerteilen, die mit Wasser in Kontakt kamen (Heizspule, Pump-Achse und Sensoren) können sich Kalkablagerungen befinden. Diese können mit einem Entkalkungsmittel gereinigt werden, wie es beispielsweise für Wasserkocher und Bügeleisen erhältlich ist. Beachten Sie hierbei, dass der oberste Teil des Geräts nicht nass werden darf.

ENTSORGUNG

Elektrische Geräte, Zubehöerteile und ihre Verpackungen müssen umweltschonend entsorgt und nach Möglichkeit wiederverwendet werden. Werfen Sie diese Materialien daher nicht in den Hausmüll. Nur für EU-Länder:



Gemäß der Europäischen WEEE- Richtlinie 2002/96/EG zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten müssen nicht mehr funktionsfähige Geräte separat eingesammelt und auf umweltfreundliche Weise recycelt werden.

BOURGINI KUNDENSERVICE UND GARANTIE

Die Garantie wird für die Dauer von zwei Jahren ab dem auf dem Kassenbon angegebenen Kaufdatum gewährt. Der Kassenbon gilt als Garantieschein. Sie können die Garantie bei dem Einzelhändler einlösen, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Die Garantie deckt keine Schäden, die durch falsche Nutzung, unsachgemäßes Auseinandernehmen, Fallenlassen, Stöße u. Ä. entstanden sind sowie Schäden an Geräten, die mit Wasser benutzt werden, die durch zu spätes Entkalken entstehen. Sofern bei einem bestimmten Produkt besondere Garantiebestimmungen angegeben werden, gelten diese vor den Allgemeinen Garantiebestimmungen. Die Garantie gilt nicht für Folgeschäden. Bei Fragen zur Anwendung des Produkts besuchen Sie bitte unsere Website: www.bourgini.com

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Änderungen vorbehalten; Produktspezifikationen können ohne Angabe von Gründen geändert werden.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- ★ Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato. Conserve las instrucciones de uso.
- ★ El aparato puede ser utilizado, limpiado y cuidado por niños a partir de los 8 años siempre que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga siempre vigilados a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- ★ El aparato puede ser utilizado por personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora o por personas que no dispongan de la experiencia ni de los conocimientos necesarios siempre que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o si reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros inherentes al uso del mismo.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Utilice el aparato y los accesorios exclusivamente para el uso previsto. No utilice el aparato ni los accesorios para ninguna otra finalidad que las descritas en el manual.
- No utilice el aparato si alguno de sus componentes, accesorios o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos. Si algún componente, accesorio o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos, deben ser sustituidos por el proveedor o por un servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato debajo del agua o de otros líquidos. Si esto sucediera, desenchufe el aparato de la toma de corriente tan rápidamente como sea posible. No saque nunca el aparato del agua o de otros líquidos antes de haber desenchufado el aparato. Si el aparato ha estado sumergido en agua o en otros líquidos, no podrá volver a utilizarse.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los puntos de conexión del cable eléctrico y del cable alargador.
- Mantenga el cable eléctrico alejado de fuentes de calor, del aceite y de bordes afilados.
- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Para una protección adicional, conecte el aparato a un grupo protegido por un interruptor diferencial con una corriente residual nominal que no supere los 30 mA.
- No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador. Asegúrese de que el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador no cuelguen por encima del borde de una superficie de trabajo, para evitar que puedan engancharse accidentalmente y que alguien pueda tropezarse.
- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no se esté utilizando.
- No utilice el aparato en el exterior. Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor. No coloque el aparato sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas.

- Asegúrese de que sus manos están secas antes de tocar el aparato.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica antes del montaje o el desmontaje del aparato y antes de realizar actividades de limpieza o mantenimiento en el aparato.
- Aparatos con motor: tenga cuidado con los componentes afilados o móviles. Mantenga las manos alejadas de los componentes móviles durante el uso, la limpieza y el mantenimiento.
- Aparatos calefactores: espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de tocar la carcasa y los componentes del aparato.

Extreme la precaución durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.

MANDOS Y COMPONENTES

(Consulte la Fig. 1)

1. Pantalla táctil con indicador
2. Luz indicadora
3. Tornillo
4. Nivel de agua mínimo y máximo
5. Abrazadera
6. Carcasa de acero inoxidable
7. Capuchón de la bomba de agua

ICONOS DEL INDICADOR

(Consulte la Fig. 2)

1. Temperatura (grados centígrados)
2. Tiempo (horas:minutos)
3. Configurar
4. Más
5. Menos
6. Potencia (encendido/apagado)

INTRODUCCIÓN AL SOUS VIDE

Cocción al vacío – también conocida como **sous-vide** (del francés: sous = bajo, vide = vacío) – es un método para la preparación de alimentos. Es posible cocer carnes, pescados y verduras en el interior de una bolsa de plástico a una temperatura relativamente baja – menos de 100°C. Para preparar la comida, se introduce en una bolsa de plástico apropiada, envasada al vacío, sellada y, a continuación, sumergida en un baño de agua (al baño María) a una temperatura de entre 50 y 85°C. La ventaja de la cocción sous vide es que los sabores, los aromas y los líquidos permanecen en la bolsa. Las hierbas aromáticas y especias tendrán un sabor más intenso. También se conservarán mejor las vitaminas y otras cualidades nutricionales. Con este estilo de cocción, los alimentos no adquieren una costra marrón, como ocurre en alimentos asados y fritos. Por lo tanto, tras la cocción al vapor, es posible dorar brevemente los alimentos antes de

servirlos. El resultado definitivo es que los alimentos quedan hechos de manera uniforme, tanto por dentro como por fuera. Además, las piezas de carne menos utilizadas (por ejemplo carne para estofar, etc.) adquieren una textura totalmente distinta a las piezas cocinadas a fuego lento o estofadas de manera tradicional gracias a la cocción prolongada, obteniendo así un sabor más intenso.

VENTAJAS DEL SOUS VIDE

Para ofrecer una imagen más clara de lo que es la técnica sous vide, indicamos 5 ventajas de la cocción sous vide.

1. Resultado perfecto

Puesto que el alimento se prepara a una temperatura constante, es posible regularla totalmente a su gusto. Así, conseguirá siempre un resultado perfecto sin ningún esfuerzo.

2. Cocción uniforme

Los alimentos preparados en sous vide están cocidos uniformemente. Al asar o freír solamente, el núcleo siempre tendrá una textura distinta a la borde exterior. Esto no pasa con sous vide.

3. Conservación de los sabores

Como los alimentos no entran en contacto directo con el líquido de cocción, se conservan los sabores y los jugos no rezuman. Por este motivo el sabor seguirá siendo pleno y concentrado.

4. Más saludable gracias a la conservación de vitaminas y minerales

Al estar los alimentos envasados al vacío, las vitaminas y otros nutrientes se conservan perfectamente. Por este motivo, el método de cocción sous vide resulta más saludable.

5. Forma de preparación sencilla

El método de cocción sous vide es muy sencillo, ya que funciona con un programa con configuraciones exactas. Gracias al Sous Vide Stick Deluxe, la cocción sous vide resulta accesible y comprensible para todo el mundo.

UTILIZACIÓN

Antes de utilizar el aparato, necesitará una serie de accesorios complementarios:

1. Depósito de agua (Consulte la Fig. 3)

El Sous Vide Stick Deluxe requiere un depósito de agua de entre 6 y 15 litros, como por ejemplo una cazuela. Este debe ser resistente a temperaturas de hasta 100°C. La profundidad de la cazuela debe ser entre 16 y 25 cm.

2. Bolsas de vacío

Necesitará bolsas con cierre para envasar al vacío los alimentos que desee preparar. Las bolsas deben ser resistentes a temperaturas de hasta 100°C. Por motivos de seguridad alimentaria, recomendamos no reutilizar las bolsas previamente usadas. Encontrará

bolsas para cocción sous vide en establecimientos especializados en menaje del hogar.

3. Bomba de vacío (opcional)

Para un resultado óptimo, recomendamos utilizar bolsas de vacío y una bomba de vacío. Esta bomba extrae el aire de la bolsa y crea un sellado hermético al agua y al aire.

También es posible realizar el envasado al vacío sin necesidad de utilizar una bomba de vacío.

Coloque los ingredientes en la bolsa con cierre (tipo Ziploc) e introdúzcala en el agua lentamente, mientras mantiene el cierre abierto por fuera del agua. La presión del agua expulsará el aire de la bolsa. A continuación, cierre la bolsa. Atención: este método no es tan eficaz como una bomba de vacío.

REQUISITOS DE SEGURIDAD ADICIONALES

- Retire todos los materiales de embalaje antes de utilizar el aparato por primera vez. Nunca retire la placa de identificación ni las etiquetas con posibles advertencias.
- Lave el sous vide stick y el depósito de agua en una solución de agua jabonosa, enjuáguelos con agua corriente y seque estos componentes con cuidado.
- No sumerja el aparato a una profundidad superior a la indicación MAX en la carcasa de acero inoxidable. Únicamente la carcasa suelta de acero inoxidable es apta para lavavajillas.
- Procure que alrededor del aparato haya suficiente espacio para que pueda disiparse el calor.
- Fije el aparato firmemente en el lateral del depósito de agua. Coloque el conjunto sobre una superficie estable y plana, resistente a temperaturas de 120°C para evitar daños.
- No coloque el aparato sobre una estufa o en un horno.
- Peligro de quemaduras: el depósito de agua, la carcasa de acero inoxidable y las bolsas de vacío pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. Utilice manoplas para horno o tenazas para evitar quemaduras.
- El agua dura o el agua caliza producen incrustaciones de cal. Utilice preferentemente agua blanda o descalcificada.
- No deje que el cable sobrante cuelgue sobre el depósito de agua.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para utilizarse con agua.
- Desenchufe el aparato antes de extraerlo del depósito de agua. No toque el elemento término ni lo coloque en superficies inflamables tras desenchufar el aparato, ya que seguirá estando caliente.

- Guarde el aparato en un lugar seco cuando no lo esté utilizando.
- Mantenga los aparatos almacenados fuera del alcance de los niños.
- El aparato está provisto de un temporizador interno (interruptor horario). Cuando haya transcurrido el tiempo de temporización fijado, dejará de calentar automáticamente. Para volver a poner en marcha el aparato, pulse el botón ON/OFF (encendido/apagado) (6) (U).

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Las posibilidades de cocer alimentos sous vide son innumerables: puede ponerse manos a la obra con pescados, carnes, verduras, frutas, huevos, sopas, salsas, etc. A continuación, incluimos algunos tiempos de cocción para elaborar platos con el método sous vide. No obstante, si es la primera vez que utiliza un sous vide, le recomendamos consultar un libro de cocina con recetas accesibles y una explicación clara. Visite también www.bourgini.com

ALGUNOS EJEMPLOS:

Filete de salmón de 25 mm de grosor: 60°C y un tiempo de cocción sous vide de 40 - 50 minutos.

Solomillo de cerdo tierno: 56°C y un tiempo de cocción sous vide de 90 minutos.

Espárragos de hasta 50 mm: 83,5°C con un tiempo de cocción sous vide de 45 minutos.

Gambas: 55°C con un tiempo de cocción sous vide de 20 minutos.

Huevos escalfados (con cáscara): 63°C con un tiempo de cocción sous vide de 60 minutos.

UTILIZACIÓN DEL APARATO:

1. Llene con agua el depósito de agua entre las indicaciones MIN y MAX.
2. Coloque el aparato de forma estable dentro del depósito de agua.
3. Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra.
4. En el indicador parpadeará "0" y se encenderá el LED de color rojo: este es el modo stand-by. Pulse el botón Encendido (U) para ir al modo de configuración. Escuchará un pitido. En el indicador parpadearán los grados "60.0" y el temporizador "00:25" al mismo tiempo.
5. Configurar temperatura y tiempo:
 - a. Temperatura [grados centígrados]: Pulse el botón Configuración (G). En el indicador parpadeará "60.0". Si pulsa "+/-", aumenta/disminuye 0,5°C. Si pulsa más tiempo, aumenta/disminuye 5°C. La temperatura máxima es de 95°C y la temperatura mínima es de 25°C. La configuración estándar de la temperatura es de 55°C.

- b. Temporizador [minutos]: Pulse nuevamente Configuración . En el indicador parpadean los minutos "00:25". Pulsando la tecla "+/-", aumenta/disminuye 1 minuto. Si mantiene esta tecla pulsada, aumenta/disminuye 5 minutos.
- c. Temporizador [horas]: Vuelva a pulsar la tecla . En el indicador parpadean las horas "00:25". Pulsando la tecla "+/-", aumenta/disminuye 1 hora. Si mantiene esta tecla pulsada, aumenta/disminuye 10 horas. La configuración máxima es de 99 horas, la configuración mínima es 0. La configuración estándar del temporizador es de "00:25" horas.
6. Pulse la tecla Encendido  para confirmar la configuración y poner en funcionamiento el aparato. Una vez alcanzada la temperatura configurada, escuchará 3 pitidos y se activará el temporizador.
7. Si desea modificar la configuración, mantenga pulsado el pictograma  durante 2 segundos y repita el proceso de configuración anterior. El aparato dejará de funcionar automáticamente cuando haya transcurrido el tiempo configurado y se activará el modo standby.
8. Cuando el aparato se encuentre en el modo standby, pulse la tecla  durante 2 segundos, tras lo cual el aparato dejará de funcionar.
9. Cuando el nivel del agua está por debajo del signo MIN o el aparato se mueve hacia arriba durante su utilización, el indicador mostrará el mensaje "Err" acompañado de un pitido que permanecerá sonando hasta que el error quede subsanado. Pulse la tecla  para volver a poner en funcionamiento el aparato. De lo contrario, se apagará automáticamente transcurridos 30 segundos.
10. Cuando haya finalizado el programa, el indicador mostrará el mensaje "End" acompañado de 6 pitidos. El mensaje "End" se mostrará permanentemente hasta que el aparato se apague o se ponga nuevamente en funcionamiento.

Observación: Cada vez que usted modifique la configuración, se escuchará un pitido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

(Consulte la Fig. 4)

1. Desenchufe el aparato y espere hasta que este se haya enfriado.
2. No utilice objetos afilados ni productos de limpieza corrosivos o abrasivos para limpiar el aparato.
3. Para retirar la carcasa de acero inoxidable (6), quite primero el tornillo (3) y haga girar la carcasa. La instalación se realiza en orden inverso. **No utilice el sous vide stick sin la carcasa de acero inoxidable!**

4. La carcasa de acero inoxidable (6) y el tapón de la bomba de agua (7) son aptos para lavavajillas y también pueden limpiarse con una solución jabonosa.
5. En las demás piezas que han estado en contacto con el agua (bobina calefactora, eje de la bomba y sensores) pueden formarse incrustaciones. Estas pueden eliminarse con un producto descalcificador, como los utilizados para hervidores de agua y planchas. Tenga cuidado de no mojar la parte superior del aparato.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Los aparatos eléctricos, accesorios y sus embalajes deben reutilizarse en la medida de lo posible de forma respetuosa con el medio ambiente. Por lo tanto, no debe eliminar estos materiales con los desechos domésticos. Solo para países miembros de la UE:



De conformidad con la directiva europea de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), 2002/96/CE, los aparatos usados que ya no puedan usarse deben recogerse por separado y reciclarse respetando el medio ambiente.

SERVICIO POSTVENTA Y GARANTÍA DE BOURGINI

El periodo de garantía tendrá una duración de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de caja, que será asimismo el certificado de garantía. Diríjase al vendedor en relación con la garantía. Los defectos derivados de un uso indebido, de un desmontaje inadecuado, de caídas, golpes o similar o por no descalcificar a tiempo los aparatos que se utilicen con agua no estarán cubiertos por la garantía. En caso de que para un determinado producto se mencionen condiciones de garantía específicas, estas condiciones específicas prevalecerán sobre las condiciones generales. La garantía no será de aplicación a daños consecuenciales. Si tiene preguntas relacionadas con el uso del aparato, le rogamos consulte nuestra página web: www.bourgini.com

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Sujeto a cambios. Las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

THE BOURGINI COMPANY

NL-4835 JB no 6

Breda

The Netherlands

July 2019 V1 32.0001.00.00