



- I** **Manuale d'uso e manutenzione – Istruzioni di origine**
Leggere attentamente prima dell'uso e conservare per tutta la durata dell'apparecchio
- EN** **User's Instructions: Use and Maintenance - Original instructions**
Read all instructions before use and save them until the end of the product's life
- F** **Notice d'utilisation et Entretien – Instructions d'origine**
Lire attentivement la notice avant l'utilisation et la conserver jusqu'à fin de vie du produit

RESPONSABILITA' DEL COSTRUTTORE

Il costruttore non sarà responsabile di eventuali danni a persone o cose distinti dalla macchina cui questo manuale si riferisce.

Il costruttore non garantisce la conformità delle macchine alle norme vigenti in paesi extra UE ove venissero installate ed in particolare a quelle relative alla prevenzione degli infortuni.

In questo caso l'adeguamento delle macchine alle norme antinfortunistiche vigenti è a totale carico del committente, il quale si assume ogni relativa responsabilità sollevando di conseguenza da tali responsabilità il costruttore/fornitore.

Il costruttore non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti, ecc. dovuti alla non conoscenza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale.

Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o l'installazione di accessori non indicati nel manuale

RESPONSABILITY OF THE SUPPLIER

The supplier will be not responsible of any damage to people or objects different from the machine concerned by these instructions.

The supplier does not guarantee the conformity of the machine to the rules in force in the extra UE countries where the machines could be installed and particularly regarding accident prevention.

In this case the adaptation of the machines to the locally applicable accident prevention regulations is the total responsibility of the customer, who assumes all related responsibilities, consequently releasing the manufacturer / supplier of these responsibilities

The manufacturer will not be held responsible for inconveniences, breakages, accidents, etc. due to lack of knowledge (or in any case non-application) of the provisions contained in this manual.

The same applies to the implementation of modifications, variations and / or the installation of accessories not mentioned in the manual

RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

Le fabricant n'est pas responsable des dommages aux personnes ou objets non liés à la machine à laquelle ce manuel se réfère.

Le constructeur ne garantit pas la conformité des machines aux normes en vigueur dans les pays hors UE où elles sont installées et notamment à celles relatives à la prévention des accidents.

Dans ce cas, l'adaptation des machines à la réglementation en vigueur en matière de prévention des accidents relève de la responsabilité totale du client, qui en assume toutes les responsabilités, dégageant ainsi le fabricant / fournisseur de ces responsabilités.

Le fabricant n'est pas tenu responsable des désagréments, dommages, accidents, etc. dus à la non connaissance ou à la non-application des indications de cette notice,

Il en va de même pour l'implémentation de modifications, variantes et / ou l'installation d'accessoires non indiqués dans cette notice.



AVVERTENZA DI SICUREZZA (GOURMET SOUS-VIDE)

- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
 - campi estivi
 - da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale
 - ambienti tipo bed and breakfast.
- Questo apparecchio deve essere pulito accuratamente dopo ogni utilizzo come descritto di seguito. Comunque non immergere mai il dispositivo in acqua o altri liquidi per la pulizia.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone (compresi i bambini al di sopra degli 8 anni di età) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, psicologiche e mentali, o da persone con un grado non sufficiente di conoscenza o specifica esperienza, solo ed esclusivamente se adeguatamente formati ed informati in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e dei rischi ad esso correlati e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumità. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da minori di 8 anni, almeno essere adeguatamente istruiti e sorvegliati.
Tenere l'apparecchio, ed in particolare il cavo/spina di alimentazione, al di fuori dalla portata dei minori di 8 anni di età.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio
- Avvertenza: l'uso improprio di questo apparecchio e il non rispetto del presente Manuale d'uso possono causare lesioni.
- In particolare, dopo l'uso è necessario prestare attenzione alla superficie dell'elemento riscaldante soggetta a calore residuo. **RISCHIO DI USTIONI !**
- Durante l'uso evitare versamenti d'acqua sul cavo di alimentazione e sulla spina.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di contatto con l'acqua o se la spina o il cavo di alimentazione sembrano bagnati.
- Non utilizzare all'aperto, in ambienti umidi o in presenza di liquidi sui piani di lavoro.
- L'apparecchio deve essere scollegato prima di qualsiasi intervento, inclusa la pulizia dopo l'uso.
- In caso di deterioramento il cavo spina va sostituito da un tecnico specializzato, con un cavo dello stesso tipo di quello in dotazione fornito dal costruttore.
- Per il suo utilizzo, abbiate cura di posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. **RISCHIO DI USTIONI !**
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso e della stessa tensione di quella indicata sulla targhetta tecnica apposta sull'apparecchio.
- Dopo ogni utilizzo scollegare sempre la spina dell'apparecchio, soprattutto se lasciata incustodita.
- Dopo ogni utilizzo sempre lavare ed asciugare accuratamente ogni sua parte a contatto con gli alimenti.
- L'uso di parti di ricambio non raccomandati o venduti dal produttore può provocare danni all'apparecchio, provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Evitare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del bancone.
- Modelli con controllo Bluetooth: per evitare ogni rischio di accensione involontaria, si consiglia di non lasciare il dispositivo inutilmente collegato alla rete dopo utilizzo.
- L'apparecchio è destinato ad essere utilizzato esclusivamente con acqua nella vasca. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di utilizzo con altri liquidi.
- Non accendere mai l'apparecchio senza acqua nella vasca: rischio di danneggiare la vasca. Questo tipo di danno non è coperto dalla garanzia.
- Non movimentare mai l'apparecchio in funzionamento, diventa molto caldo! Proteggi le mani. **RISCHIO DI USTIONI!**
Attendere sempre che l'apparecchio si raffreddi prima di movimentarlo per svuotarlo.
Svuotare l'acqua facendola uscire dal lato opposto alla tastiera.
- Livello Acustico – inferiore a 60 dBa
- Laddove è richiesta la disconnessione dell'alimentazione, farlo sempre in modo tale che un operatore situato vicino alla macchina possa verificare che la spina rimanga rimossa.
- Norme e Direttive applicate: fare riferimento alla Dichiarazione UE allegata.



SAFETY WARNING (GOURMET SOUS-VIDE)

- 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.
- This appliance shall be carefully cleaned after each use as further described. However, never immerse the device in water or other liquids for cleaning.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 if they understand the hazards involved.
Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Children shall not play with the appliance.
- Warning : misuse of this appliance and non-respect of this User's Instructions may cause injuries.
- In particular, it is necessary to be careful of the heating element surface which has residual heat after use. **RISK OF BURNS !**
- During use avoid water spillage on the power cable and plug.
- Do not use the appliance in case of contact with water or if the plug or power cable seems to be wet.
- Do not use outdoors, in wet working places or on a wet support.
- Appliance must be unplugged before any intervention, including cleaning after use.
- If the supply cord is damaged, in order to avoid a hazard, it must be replaced by a qualified expert using only a cable of the same type supplied by the producer.
- Place the device on a flat surface and avoid positions that could cause the device to fall.
RISK OF BURNS !
- The device must be connected to a mains socket which is always easily accessible and of the same voltage than the one mentioned on the technical nameplate affixed to the device.
- At the end of use always unplug the appliance, especially when left unattended.
- At the end of use always wash and wipe all parts of the machine in contact with food.
- The use of replacement parts not recommended or sold by the manufacturer may damage the appliance, cause fire, electric shock or injury.
- Do not let the mains cord hang over edge of table or counter.
- Models equipped with Bluetooth control: to avoid any risk of unexpected starting, it is recommended to not keep the device unnecessarily connected to the mains after use.
- The device is intended to be used exclusively with water in the tank. The manufacturer declines all responsibility in case of use with other liquids.
- Never start the appliance without water in the tank: risk of damaging the tank. This type of damage is not covered by the warranty.
- Never move the appliance while it is in operation, it gets very hot ! Protect hands. **RISK OF BURNS !**
Always wait until the appliance has cooled down before moving it to empty it.
Empty the water by letting it come out on the keyboard opposite side.
- Sound pressure level - less than 60 dBa.
- Where supply disconnection is required do it always in such a way that an operator located near the machine can check that the plug remains removed.
- Applied standards and Directives: refer to attached EU Declaration.



AVERTISSEMENTS DE SECURITE (GOURMET SOUS-VIDE)

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues:
 - coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - fermes
 - utilisation par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
 - environnements du type chambres d'hôtes.
- Cet appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation comme décrit plus loin. Cependant pour ce faire ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ou par des personnes avec des capacités physiques ou mentales réduites sans expérience et sans connaissance si elles sont supervisées ou si des instructions leurs ont été données concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers impliqués.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectué par des enfants à moins qu'ils soient âgés de 8 ans et plus et supervisés.
Maintenir l'appareil et son cordon secteur hors de portée des enfants de moins de 8 ans..
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Avertissement : une mauvaise utilisation de cet appareil et le non-respect de cette Notice d'utilisation peut provoquer un risque de blessures.
- En particulier il est requis de prendre garde à la surface de l'élément chauffant qui présente une chaleur résiduelle après utilisation. **RISQUE DE BRULURES !**
- Pendant l'utilisation éviter tout débordement d'eau sur le cordon et sa fiche secteur.
- Ne pas utiliser l'appareil en cas de contact avec l'eau ou si la fiche ou le câble secteur présentent des traces d'humidité.
- Ne pas utiliser à l'extérieur, dans des lieux de travail humides ou si le support est humide.
- Débrancher impérativement l'appareil du secteur avant toute intervention sur le produit, y compris pour le nettoyage après utilisation.
- En cas de détérioration du câble secteur, celui-ci devra, pour éviter tout danger, être remplacé par un technicien compétent en utilisant uniquement un câble du même type fourni par le constructeur.
- Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil. **RISQUE DE BRULURES !**
- L'appareil doit être relié à une prise de courant toujours aisément accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques fixée sur l'appareil.
- En fin d'utilisation, toujours débrancher l'appareil, en particulier s'il est laissé sans surveillance.
- Laver et essuyer toutes les parties de la machine en contact avec les aliments.
- L'usage de pièces de rechange non recommandées / commercialisées par le fabricant peut endommager le produit, provoquer des risques de feu, chocs électriques ou des blessures.
- Ne pas laisser pendre le cordon secteur au bord de la table ou du comptoir.
- Modèles équipés de la commande par Bluetooth : pour éviter tout risque de mise en route intempestive il est recommandé de pas laisser l'appareil branché inutilement sur le secteur après utilisation.
- L'appareil est prévu pour être exclusivement utilisé avec de l'eau dans la cuve. Le constructeur dégage toute responsabilité en cas d'une utilisation avec d'autres liquides.
- Ne jamais démarrer l'appareil sans eau dans la cuve : risque d'endommager la cuve. Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie.
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant son fonctionnement, il devient très chaud ! Protéger les mains. **RISQUE DE BRULURES !**

Toujours attendre que l'appareil soit refroidi avant de le déplacer pour le vider.
Vider l'eau en la faisant sortir du côté opposé au clavier.
- Niveau de pression acoustique –moins de 60 dBa.
- Lorsqu'un débranchement de l'appareil est requis, toujours le faire de telle manière qu'un opérateur situé à proximité de la machine puisse le vérifier.
- Normes et Directives appliquées : voir Déclaration UE jointe.

**CARATTERISTICHE TECNICHE
CHARACTERISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL CHARACTERISTICS**

Tipo	10060 N – 10066 N	10061 N	10062 N – 10067 N	10063 N
Carcassa Body Carcasse	ABS	INOX	ABS	INOX
Vasca Tank Cuve	ABS Termoresistente ABS Heat-resistant ABS Thermoresistent	ABS Termoresistente ABS Heat-resistant ABS Thermoresistent	ABS Termoresistente ABS Heat-resistant ABS Thermoresistent	ABS Termoresistente ABS Heat-resistant ABS Thermoresistent
Resistenza Resistance Résistance	Acciaio INOX Stainless Steel Acier INOX	Acciaio INOX Stainless Steel Acier INOX	Acciaio INOX Stainless Steel Acier INOX	Acciaio INOX Stainless Steel Acier INOX
Max.Pot.assorbita Max Power absorbed Max.Puissance ab.	650 W	650 W	650 W	650 W
Coperchio Cap Couvercle	Acciaio INOX Stainless Steel Acier INOX	Acciaio INOX Stainless Steel Acier INOX	Acciaio INOX Stainless Steel Acier INOX	Acciaio INOX Stainless Steel Acier INOX
Classe Isolamento Insulation class Classe d'isolation	I	I	I	I
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	10 l	10 l	17 l	17 l



- I **Manuale d'uso e manutenzione – Istruzioni di origine**
Leggere attentamente prima dell'uso e conservare per tutta la durata dell'apparecchio

GOURMET SOUS-VIDE

Apparecchio per cottura Sottovuoto con Bluetooth connessione and APP.
ART.:10060 N – 10061 N – 10062 N – 10063 N – 10066 N – 10067 N



Reber srl–Via Valbrina 11– 42045 Luzzara (RE) Italia–www.rebersrl.it–E.mail: info@reber-snc.it
Assistenza / Parti di ricambio: www.rebersrl.it

Le caratteristiche – Foto – Disegni – sono indicative e modificabili dalla casa costruttrice senza preavviso.



PRESENTAZIONE

- Scopo del presente manuale è quello di fornire all'utilizzatore tutte le informazioni possibili sul prodotto oggetto del manuale stesso, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di mantenere nel tempo sia le prestazioni che l'efficienza del prodotto.
- **PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE AI AVVERTENZE DI SICUREZZA** all'inizio del presente manuale !
- Questo manuale deve essere consegnato alle persone preposte all'uso e manutenzione periodica della macchina.
- Il manuale deve essere conservato in buono stato e riposto in luogo facilmente accessibile per una rapida consultazione
- Il costruttore segue una politica di continua ricerca, evoluzione e modifica dei propri prodotti in campo normativo, tecnico, ecologico e commerciale, eventuali difformità del prodotto rispetto al presente libretto di istruzioni, sono conseguenza di questo processo.

IMPORTANZA DEL MANUALE

Il manuale è parte integrante della macchina. Contiene informazioni importanti sulla sicurezza:
Le informazioni contenute Vi permetteranno di utilizzare la macchina in perfette condizioni di sicurezza ed avere un risultato di utilizzo di massima soddisfazione.

GARANZIA

Uso Domestico acquisto con scontrino fiscale: La macchina risponde ai requisiti della Garanzia Europea di 24 mesi dalla data di acquisto con esclusione degli eventuali lavori di ripulitura e trasporto. I danni derivanti da uso improprio, mancata manutenzione, manomissioni, fanno decadere la garanzia.

Uso professionale acquisto con fattura: Il fornitore si limita a riparare o sostituire tutti i componenti con difetti di costruzione che si manifestano nei primi **12 mesi dalla data di messa in funzione** dell'apparecchio e comunque non oltre **18 mesi dalla data di spedizione**.

Sono esclusi dalla garanzia quei componenti per i quali è previsto un normale consumo o deterioramento in caso di uso improprio (resistenza e/o vasca). Il cliente deve segnalare al fornitore, per godere della garanzia, i difetti che si manifestano indicando: il numero di matricola della macchina, il riferimento alla data di acquisto (fattura o DDT) e dovrà inviare a proprie spese il pezzo difettoso per la riparazione e la sostituzione. Con la riparazione o la sostituzione del pezzo difettoso il fornitore adempie pienamente ai propri obblighi di garanzia. Qualora le riparazioni dovessero essere richieste dove la macchina è installata, le spese di mano d'opera, viaggio, soggiorno eventuale dei tecnici, saranno interamente a carico del committente. I danni derivanti da uso improprio, mancata manutenzione, manomissioni, fanno decadere la garanzia.



AVVERTENZE ALL'USO E NORME

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare la macchina, PRESTANDO PARTICOLARE ATTENZIONE AI AVVERTENZE DI SICUREZZA all'inizio del presente Manuale !

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora il prodotto cui questo manuale si riferisce venga utilizzato impropriamente.

TRASPORTO – MOVIMENTAZIONE – IMMAGAZZINAMENTO

La macchina è imballata in scatola di cartone, il prodotto è protetto con tamponi di protezione ed adeguato per viaggiare su tutti i mezzi di trasporto.

Si possono sovrapporre fino a 5 scatole.

L'imballo deve essere custodito in luogo asciutto e privo di polvere.

Quando su pallets, movimentare solo con transpallets o sollevatori elettrici

DISIMBALLO

Aprire il cartone, disimballare il prodotto almeno in due persone e posizionarlo su una superficie piana.



DIRETTIVA 2002/96/CEE

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti urbani: può essere consegnato presso i centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

INSTALLAZIONE

Installare il prodotto su una superficie piana che tenga conto delle dimensioni dell'apparecchio. Inoltre deve essere livellato, liscio, asciutto, robusto, e ad un'altezza da terra di circa 80 cm e con attorno lo spazio utile necessario per l'utilizzo e la manutenzione.

Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.

Condizioni ambientali:

Temperatura minima +10° - Temperatura massima + 38°

Umidità minima 30% - Umidità massima 80%

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Controlli preliminari.

Prima di collegare la macchina alla presa di corrente compiere i seguenti controlli:

- Accertarsi che la presa sia munita di circuito di protezione di terra
- Accertarsi che la frequenza e la tensione di alimentazione corrispondano a quelle riportate sulla targhetta dei dati tecnici della macchina
- Accertarsi sulle modalità di connessione del cavo di alimentazione in modo da evitare che si possa scivolare o inciampare
- Per il suo funzionamento l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente che rimanga in permanenza facilmente accessibile durante l'uso.
- E' responsabilità dell'utilizzatore che il collegamento della macchina alla rete rispetti le norme in vigore nel paese dell'installazione e venga eseguito da personale tecnico qualificato
- Una volta effettuati i controlli preliminari, mettere in tensione la macchina per iniziare il lavoro.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Il **Gourmet Sous-vide** è un apparecchio per cottura a bagnomaria con temperatura e tempi di cottura controllati, progettato e costruito interamente in Italia, e specificamente concepito per la cottura di alimenti preventivamente confezionati sottovuoto in sacchetto o contenitore.

L'utilizzo dell'apparecchio è previsto per l'ambito domestico o semi-professionale.

E' costituito da una vasca in materiale plastico termoresistente e da una carcassa in materiale plastico o in acciaio inox secondo i modelli; tra la vasca e la carcassa è presente una camera d'aria per limitare la dispersione del calore e favorire il risparmio energetico.

La resistenza è costruita in acciaio inox, è protetta da una griglia in acciaio inox e inserita direttamente nella vasca per favorire l'uniformità della circolazione del calore e limitare gli sprechi energetici.

La sonda di controllo della temperatura è inserita nella vasca ad una distanza conveniente dalla resistenza per un controllo globale della massa di acqua utilizzata, il suo posizionamento evita il rischio di avere zone con temperatura difforme da quella impostata; il grado di precisione della sonda è di 0,5°C.

L'apparecchio è stato costruito con particolare attenzione ai risparmi energetici, con l'acqua in temperatura il modello da 10 lt consuma in media 65 watt/ora ed il modello da 17 lt consuma in media 80 watt/ora per mantenere una temperatura costante di 65/70°C in cucine normalmente riscaldate; in fase di stand-by il sistema consuma meno di 0,5 watt/ora come previsto dalle norme per il risparmio energetico.

Il funzionamento dell'apparecchio è controllato elettronicamente ed il software di controllo prevede:

- 1- 9 cicli di cottura preimpostati + 11 cicli liberi; tutti i cicli sono programmabili e memorizzabili dall'utente
- 2- La possibilità di inserire un tempo di ritardo di accensione (via APP) per consentire all'utente di programmare il funzionamento dell'apparecchio in anticipo e rientrare a casa con gli alimenti già cotti senza necessità alcuna di sorveglianza o di intervento successivo
- 3- Il display a 4 cifre consente la visualizzazione dello stato della macchina e la programmazione delle funzioni di temperatura, tempo di cottura, ritardo di accensione e settaggio della sonda
- 4- Una temperatura minima di lavoro uguale alla temperatura ambiente
- 5- Una temperatura massima di lavoro di 86°C non modificabile, se l'acqua nella vasca supera i 90°C l'apparecchio entra in allarme
- 6- Qualora vengano impostati parametri al di fuori del range di cui sopra, l'apparecchio si ripositiona automaticamente entro i valori minimi e massimi di default
- 7- Sono previste 4 tipologie di protezione contro il surriscaldamento, 3 sono indicate dal software di controllo con messaggi di allarme e una è inserita a monte del sistema di alimentazione mediante un termo protettore

La Cucina Sous-vide

La cucina Sous-vide si basa su due concetti fondamentali:

- 1- eliminare il contatto in atmosfera libera con i tradizionali liquidi di cottura impedendo la dispersione delle sostanze naturalmente presenti nei cibi
- 2- limitare la temperatura allo stretto necessario affinché l'alimento raggiunga al cuore il calore necessario alla corretta trasformazione dallo stato di "crudo" a quello di "cotto" mediante un prolungamento del tempo di cottura.

Il più evidente pregio delle cotture Sous-vide è rappresentato dalla purezza dei sapori ottenuta mediante la combinazione di bassa temperatura in cottura e dal confezionamento sottovuoto dell'alimento che impedisce la dispersione di sapori e aromi.

Con la cottura sottovuoto si scoprono sapori di una purezza ed intensità inarrivabili con i metodi di cottura tradizionali.

Essendo gli alimenti isolati ed esposti a basse temperature, le Vitamine e i Sali Minerali, che sono i primi principi nutritivi a dissolversi e/o sciogliersi nei liquidi di cottura tradizionali, vengono preservati; questa prerogativa è tanto più evidente nella cottura del pesce e di certi vegetali che, cotti sottovuoto, non necessitano di salatura dopo la cottura.

La cottura Sous-vide è particolarmente indicata per le diete ipocaloriche e/o iposodiche in quanto gli alimenti possono essere cotti (e anche consumati: vedi sopra) senza l'aggiunta di condimenti e di sale.

Nella cottura Sous-vide gli alimenti vengono "protetti e isolati" dal confezionamento sottovuoto, risultano perciò indicati per chi soffre di disturbi allergici o da celiachia in quanto il piatto a loro destinato non può entrare in contatto, nemmeno inavvertitamente, con condimenti o componenti a cui il commensale è sensibile.

Pregio ulteriore, questa volta legato alla combinazione tra bassa temperatura e tempi prolungati, è relativo alla tenerezza delle carni cotte sottovuoto; i tagli più pregiati richiedono un tempo più breve ed i tagli meno pregiati e più duri un tempo più lungo, ma in ogni caso la bassa temperatura impedisce la coagulazione dei protidi conferendo perciò alle carni una tenerezza particolare.

Nel caso poi della cottura "al sangue" l'utilizzo di bassissime temperature (38°C-45°C) consente di ottenere un alimento ancora "al sangue", ma caldo fino al cuore; in questo caso un rapido passaggio su una padella in ferro molto calda o al barbecue consentirà di ottenere una superficie "grigliata" con tempi di esposizione ridottissimi e conseguente riduzione degli effetti potenzialmente dannosi della reazione di Maillard.

La struttura degli alimenti cotti sottovuoto è inoltre particolarmente soffice e setosa e anche questo risultato è impossibile da ottenere con le cotture tradizionali.

La Cucina Sous-vide è caratterizzata da una serie di peculiarità proprie che, se correttamente considerate, consentono di ottenere ottimi prodotti da finire con brevi cotture tradizionali, piatti pronti e finiti già in uscita dal Gourmet SOUS-VIDE, e preparazioni di base da abbinare a procedimenti o finiture più o meno convenzionali.

La prerogativa più interessante è la possibilità di cuocere gli alimenti anche senza l'aggiunta di condimenti e volendo anche senza l'aggiunta del sale. La mancata esposizione diretta alle fonti di calore ed ai liquidi di cottura preserva l'integrità del gusto degli alimenti; la scelta di aggiungere o meno insaporitori e condimenti è perciò esclusivamente correlata ai gusti personali ed al risultato finale che si vuole ottenere.

Buona parte dei condimenti e degli insaporitori che si vogliono utilizzare, andranno comunque ridimensionati nella quantità in quanto essi stessi risulteranno più intensi nel loro sapore per effetto della cottura "protetta" Sous-vide.

La maggior parte delle carni rosse necessita, per adeguarsi ai gusti correnti, di una finitura in forno o con una padella di ferro molto calda per creare una superficie dorata e/o croccante (reazione di Maillard). Questi tagli vanno perciò marinati, conditi e cotti sottovuoto alla temperatura di servizio (che è la temperatura che si desidera ottenere al cuore dell'alimento) per tempi più o meno lunghi secondo tipologia e dimensione del taglio stesso.

Il pesce in porzioni, che sia o meno condito, si presta invece alla sola cottura Sous-vide (si veda il caso del Salmone mi-cuit o un più prosaico filetto di pesce in bianco senza ulteriore finitura). Una volta scaloppato a porzione, condito e confezionato sottovuoto, può essere cotto per un breve periodo alla temperatura necessaria/desiderata ed impiattato direttamente all'uscita dal Gourmet SOUS-VIDE.

Le verdure vanno cotte a temperature normalmente più elevate di carne e pesce in quanto i carboidrati necessitano di almeno 80°C affinché il prodotto risulti edibile; possono essere cotte in buste separate e finite insieme in padella o venire cotte tutte insieme e successivamente solo condite in uscita dal Gourmet SOUS-VIDE. Se i vegetali sono confezionati assieme a carne o pesce hanno la funzione di insaporitori, vanno eliminati a fine cottura o finiti separatamente prima del servizio in quanto difficilmente saranno cotti alle temperature che normalmente si utilizzano per carne e pesce.

Il confezionamento sottovuoto in sacchetto degli alimenti con alto tenore di umidità è problematico se effettuato con le macchine ad aspirazione esterna: i liquidi possono essere aspirati dalla macchina danneggiandola e/o impedendo una corretta saldatura del sacchetto.

In questi casi si possono utilizzare procedimenti e sistemi che consentono comunque un corretto confezionamento, una creazione di vuoto al massimo livello ed una saldatura perfetta del sacchetto.

- 1 Lasciare spazio libero tra l'alimento e la bocca del sacchetto: maggiore è la distanza tra l'alimento e la bocca del sacchetto e minore sarà il rischio di aspirazione di liquidi. E' il sistema utilizzabile in presenza di modeste quantità di liquidi nell'alimento.
- 2 Raddoppiare il sacchetto: inserire l'alimento in un sacchetto, ripiegare la bocca ed infilarlo in un secondo sacchetto avendo cura che la bocca piegata del primo sia rivolta verso il fondo del secondo. In questo modo i liquidi resteranno nel primo sacchetto, ma il livello del vuoto sarà comunque completo perché la piegatura della bocca del primo sacchetto impedirà la fuoriuscita dei liquidi ma non dell'aria. E' un sistema utilizzabile in caso di sensibili quantità di liquidi presenti nell'alimento (bistecche al sangue o pesce), ed è molto utile anche per preservare l'integrità del sacchetto in presenza di alimenti con spine o ossa che potrebbero forare il sacchetto stesso.
- 3 Scatole e contenitori con coperchio per sottovuoto: se la quantità di liquidi è elevata gli alimenti possono essere confezionati sottovuoto in appositi contenitori e:
 - a- cotti nei contenitori stessi posizionando il contenitore direttamente nel Gourmet SOUS-VIDE. La cottura in contenitore sottovuoto è un procedimento particolarmente adatto a tutti quei vegetali che potrebbero schiacciarsi se confezionati in sacchetto da freschi, ma occorre un apparecchio sufficientemente grande da contenere il contenitore
 - b- posti in congelatore. Una volta completato il ciclo di congelamento aprire il contenitore, estrarre il blocco congelato e confezionarlo sottovuoto nel sacchetto. Il tutto potrà poi essere inserito nel Sous-vide cooker ancora congelato, il risultato finale sarà perfetto in quanto il livello di vuoto creato nel contenitore è identico a quello raggiungibile nel sacchetto.
- 4 Congelare i condimenti liquidi: quando si desidera aggiungere un condimento liquido all'alimento da confezionare sottovuoto, è possibile congelare preventivamente il condimento preparato creando delle "pastiglie" surgelate per mezzo degli accessori per il confezionamento dei cubetti di ghiaccio. Le pastiglie così create possono essere aggiunte agli alimenti da confezionare sottovuoto evitando rischi di aspirazione dei condimenti stessi. Consigliamo di fare delle specie di pastiglie piuttosto sottili per poterle agevolmente inserire negli alimenti.

La qualità dei sacchetti per sottovuoto utilizzati per la cottura Sous-vide riveste un'importanza fondamentale per la buona riuscita delle preparazioni.

I sacchetti da utilizzare devono essere conformi al contatto con gli alimenti, sufficientemente robusti per evitare forature a causa di spine o parti appuntite presenti negli alimenti confezionati e devono essere termostabili almeno per le temperature utilizzate per la cottura Sous-vide.

COME SCARICARE L'APP:



Per Android:

- Aprire "play store"
- Click su cerca in alto
- Digitare "Smart Forno" oppure "smartforno"
- Click sull'app "smart forno" con copertina "Gourmet" rossa e installare

Per Apple:

- Aprire "app store"
- Click su cerca in basso a destra
- Digitare "Smart Forno" oppure "smartforno"
- Click sull'app "smart forno" con copertina "Gourmet" rossa e installare

Dopo l'installazione:

- Avviare l'applicazione e abilitare la funzione Bluetooth e GPS del telefono.
- Selezionare il menu IMPOSTAZIONI.
- Accendere il Gourmet Sous-vide inserendo la spina in una presa di corrente. (Se l'apparecchio non viene individuato automaticamente usare la funzione "+ Aggiungi nuovo dispositivo" dell'applicazione).
- Alla prima connessione mantenersi ad una distanza non maggiore di 2 metri dall'apparecchio. La prima connessione può richiedere alcuni minuti per l'accoppiamento tra i dispositivi.
- Spegnere e riaccendere i dispositivi in caso di problemi e ripetere le operazioni di accoppiamento. (E' possibile assegnare un nome all'apparecchio).
- A questo punto nella schermata principale "Dashboard" viene visualizzato lo stato dell'apparecchio: temperatura dell'acqua e tempo di cottura.
- Una volta avviato un ciclo di cottura la schermata principale visualizzerà, oltre alla temperatura dell'acqua, rispettivamente:
 - A- "Countdown" se è stato impostato un tempo di ritardo di accensione
 - B- "Riscaldamento" quando l'apparecchio sta scaldando l'acqua e fino al raggiungimento della temperatura impostata
 - C- "Tempo di Cottura" con timer che mostra il tempo residuo di cottura (quando la temperatura settata è stata raggiunta e l'apparecchio inizia effettivamente a cuocere gli alimenti).

Una volta collegati, è possibile selezionare o modificare un programma con la funzione "Programmi" e avviare l'apparecchio impostando temperatura, tempo di funzionamento, eventuale ritardo di partenza, cambiare nome al programma o inserire appunti personali.

Il programma viene automaticamente memorizzato dalla scheda di controllo quando si avvia il ciclo di cottura; l'app memorizza il programma quando la si chiude.

Nel menu "Storico" verranno visualizzati i programmi utilizzati con possibilità di inserire appunti o foto.

I programmi modificati verranno memorizzati immediatamente dalla scheda di controllo, ma la modifica sarà visibile da app solo dopo il termine del programma e/o dopo essere usciti e rientrati nella applicazione; in effetti non è necessario restare collegati per tutto il tempo della cottura, quando ci si scollega tutte le modifiche vengono memorizzate e saranno visibili al rientro nella app anche se il ciclo di cottura non è terminato.

PROGRAMMAZIONE DELL'APPARECCHIO

1. DESCRIZIONE



Figura 1.

La posizione del display e le funzioni dei pulsanti

sono mostrati nella figura 1.

Display : Dispositivo di visualizzazione delle pagine.

▲ : Tasto UP.

▶ : Tasto spostamento a DX del cursore.

ENT : Tasto di conferma.

ESC : Tasto di uscita.

2. PAGINE PRINCIPALI.

All'accensione della scheda viene visualizzato sul display la pagina C-01, premendo il tasto **▲** verranno selezionate in sequenza le pagine dei cicli di cottura C-02, C-03, C-04, C-05, C-06, C-07, C-08, C-09, C-10, C-11, C-12, C-13, C-14...C20 ; premendo ancora il tasto **▲** si legge la temperatura attuale del forno e infine l'ora del forno (vedi figura.2 e 3).



Figura 2



Figura 3

2.1) PAGINE PARAMETRI CICLI DI COTTURA.

Una volta selezionato col tasto **▲** il ciclo di cottura desiderato (vedi paragrafo 2), è possibile visualizzarne i parametri premendo **▶**.

2.1.1) Modifica parametri cicli di cottura

Per modificare i parametri dei cicli di cottura in particolare la temperatura di cottura (t) xxx [°C] ed il tempo di cottura hh.mm, basta premere **ENT** mentre viene visualizzato il parametro da modificare e questo inizierà a lampeggiare. Per cambiare il valore premere **▲** poi **ENT** invece per cambiare parametro premere **▶**; mentre per ritornare al menù principale premere **ESC**.

La modifica dei parametri è attiva per i cicli di cottura dal C-1 al C-20.

3) START DEL CICLO DI COTTURA.

Una volta selezionato il ciclo di cottura (C1...C20) premere il tasto **ENT** per attivarlo. (Solo da APP è impostabile un ritardo di inizio ciclo su tutti i programmi disponibili)

3.1) PAGINE CON CICLO DI COTTURA IN CORSO.

Durante il ciclo di cottura vengono visualizzate tramite il tasto ▲, la temperatura attuale od il tempo rimanente di cottura. Se la temperatura è inferiore a quella di cottura, lampeggerà la lettera " P " (Preriscaldamento) fino al suo raggiungimento. Per indicare che la cottura è in corso la " t " della temperatura lampeggerà ed il timer comincerà a decrementarsi.

La cottura potrà essere interrotta da questi eventi:

- a) Termine del tempo di cottura.
- b) Allarme. (vedi paragrafo 5)
- c) Manualmente, premendo per più di 3 secondi il tasto ESC.
- d) Da APP con pulsante Stop

4) SETTAGGIO OROLOGIO

Per editare l'orologio, entrare nel menu dell'ora corrente e premere il tasto "ENT" dopo 3 secondi la cifra dell'ora lampeggia, premere ▲ per impostare l'ora fino al valore desiderato.

Premere ► per scegliere la cifra dei minuti, premere ▲ per impostare i minuti .

Premere "ESC" per uscire e salvare.

L'ora è visibile cliccando ▲ fino a terminare l'elenco dei programmi.

L'ora viene aggiornata automaticamente se si accede il Gourmet Sous-Vide con l'app.

5) ALLARMI

I codici di allarme attualmente gestiti sono i seguenti:

A-t1 = Sonda temperatura NTC in cortocircuito.

A-t2 = Sonda temperatura NTC non collegata.

A-t3 = Temperatura > di 90°C

Gli allarmi sono visualizzati solo quando viene attivato un ciclo di cottura. Per cancellare l'allarme, occorre innanzitutto eliminare la condizione che l'ha causato e successivamente bisogna uscire dal programma premendo **ESC**.

6) DESCRIZIONE DEI PROGRAMMI PRESETTATI

C--1 45° x 4 ore e 30 minuti: ciclo indicato per la cottura media delle carni, per il Salmone Mi-Cuit ed i carpacci tiepidi di pesce

C--2 50° x 4 ore e 30 minuti: ciclo indicato per la cottura media delle carni, per il Salmone Mi-Cuit medium rare ed i carpacci tiepidi di pesce

C--3 55° x 5 ore e 0 minuti: ciclo indicato per la cottura rosa delle carni, i filetti di pesce ed il pesce intero di piccola pezzatura

C--4 60° x 5 ore e 40 minuti: ciclo indicato per la cottura al punto delle carni, i crostacei e il pesce intero di media/grossa pezzatura;

C--5 68° x 5 ore e 30 minuti: ciclo indicato per la cottura dei cefalopodi di grosse dimensioni, i crostacei ben cotti e la frutta matura;

C--6 80° x 3 ore e 0 minuti: ciclo indicato per la cottura dei vegetali e della frutta

C--7 80° x 5 ore e 30 minuti: ciclo indicato per la cottura dei vegetali e della frutta

C--8 85° x 3 ore e 0 minuti: ciclo indicato per la cottura dei vegetali a grossa pezzatura e della frutta non perfettamente matura

C--9 85° x 5 ore e 0 minuti: ciclo indicato per la cottura dei vegetali e della frutta non perfettamente matura



USO DELL'APPARECCHIO

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare la macchina, prestando particolare attenzione ai **AVVERTENZE DI SICUREZZA ALL'INIZIO DEL PRESENTE MANUALE !**
- Gli alimenti inseriti nell'apparecchio devono essere preventivamente confezionati sottovuoto in appositi sacchetti termostabili o contenitori
- L'apparecchio necessita di 30-45 minuti di tempo per portare l'acqua fredda alla temperatura di cottura desiderata, questo tempo di preriscaldamento e' da tenere sempre in considerazione.
- Utilizzare solo acqua distillata o depurata, l'utilizzo di acqua calcarea puo' ridurre nel tempo la funzionalita' della resistenza
- Non manipolare o smontare la griglia di protezione della resistenza, effettuare la pulizia mediante semplice risciacquo come specificato nel paragrafo "fine lavoro"
- Inserire nella vasca acqua ad una temperatura massima di 60°C per non danneggiare le tenute stagne
- Il livello dell'acqua, una volta inseriti gli alimenti da cuocere, deve superare almeno di 10mm il sensore di calore posto all'interno della vasca nel suo alloggiamento tubolare in acciaio inox
- Attenzione!!! durante l'uso l'apparecchio emana calore, proteggere sempre le mani e non movimentare l'apparecchio in funzionamento – **RISCHIO DI USTIONI !**
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, robusta e stabile per evitare fuoriuscite di acqua calda – **RISCHIO DI USTIONI !**
- Dopo l'uso attendere sempre che l'apparecchio si raffreddi prima di movimentarlo per togliere l'acqua – **RISCHIO DI USTIONI !**
- Dopo ogni utilizzo, quando l'acqua si sara' raffreddata, vuotare l'apparecchio e sciacquare la vasca con acqua fredda – questo procedimento e' da effettuare solo saltuariamente se si utilizza acqua distillata e se l'apparecchio non viene movimentato
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi per la pulizia
- Non estrarre la spina dalla presa impugnando il cavo elettrico
- Non usare prolunghie al cavo di alimentazione
- Non usare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi
- Dopo ogni utilizzo e / o prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, **SEMPRE SCOLLEGARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE !**

Confezionare sottovuoto gli alimenti da cuocere avendo cura di effettuare una saldatura perfetta del sacchetto; una saldatura imperfetta può far entrare acqua nella confezione rovinando l'alimento ed inquinando l'acqua della vasca.

Gli alimenti vanno confezionati singolarmente e non sovrapposti, uno spessore ridotto facilita la penetrazione del calore e la cottura corretta.

E' possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi se confezionati in buste separate e se la temperatura di cottura è identica.

Riempire di acqua calda la vasca dell'apparecchio se l'inizio del ciclo di cottura è immediato, l'utilizzo di acqua calda (max. 60°C) consentirà di cuocere con un notevole risparmio energetico.

Riempire di acqua a temperatura ambiente la vasca dell'apparecchio se l'inizio del ciclo di cottura è ritardato di oltre 2 ore, in questo caso occorre considerare che l'apparecchio impiega circa 60 minuti per raggiungere una temperatura interna di circa 70°C; trascorso tale termine, durante il quale la resistenza lavora a pieno regime, il mantenimento della temperatura di cottura comporterà un consumo di energia variabile tra i 60 ed gli 80 watt/ora.

Inserire le buste con gli alimenti da cuocere nella vasca orizzontalmente per facilitare la diffusione termica, buste sovrapposte in senso orizzontale non avranno nessun problema di cottura in quanto l'interno della vasca avrà sempre la medesima temperatura.

Le eventuali buste affioranti saranno mantenute immerse e a temperatura corretta dal coperchio in acciaio; la forma leggermente convessa del coperchio consente lo scarico laterale della condensa ed evita il raffreddamento dell'eventuale busta affiorante.

Il rigonfiamento eventuale di alcune buste, durante le cotture a temperature alte, è un fatto normale ed è dovuto alla temperatura ed alla tipologia dell'alimento confezionato; Il vuoto non è stato perso e la corretta cottura non ne viene pregiudicata perché il coperchio mantiene immersa la busta e scarica lateralmente la condensa.

Il rigonfiamento del sacchetto deriva dalla combinazione di temperatura, tipologia dell'alimento e quantità residua di aria (il vuoto totale non si può ottenere).

L'eventuale presenza di liquidi nel sacchetto deriva dalla perdita di liquido da parte dell'alimento ed è strettamente correlata alla tipologia dell'alimento stesso e dalla quantità di sale aggiunta. Se la saldatura è corretta non vi è nessuna commistione tra l'acqua della vasca e l'alimento.

Il livello dell'acqua nella vasca, una volta inseriti gli alimenti confezionati, deve superare di almeno 10 mm l'alloggiamento tubolare della sonda di rilevamento della temperatura.

Una volta riempito di acqua ed inseriti gli alimenti confezionati da cuocere, scegliere il programma appropriato e accendere l'apparecchio; la cottura si effettuerà automaticamente e senza necessità di sorveglianza e/o interventi successivi da parte dell'operatore.

A cottura ultimata disconnettere l'apparecchio dalla rete, estrarre gli alimenti che saranno pronti per essere consumati e/o finiti rapidamente secondo i gusti del consumatore.

Per maggiori ragguagli sulla tecnica e le ricette della cucina Sous-Vide di casa, è possibile richiedere il libro **La Cucina della Via della Seta – tecnica e ricette della cucina Sous-Vide di casa – ed. Tom Press.**

FINE LAVORO

Al termine del ciclo impostato l'apparecchio arresta il lavoro automaticamente. Premere e tenere premuto il tasto ESC per arrestare il lavoro manualmente, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE per disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.

- Attendere sempre che l'apparecchio si raffreddi prima di movimentarlo per togliere l'acqua – RISCHIO DI USTIONI !

- Dopo ogni utilizzo, quando l'acqua si sarà raffreddata, vuotare l'apparecchio dal lato opposto a quello del pannello di controllo e sciacquare la vasca con acqua fredda per eliminare eventuali residui di calcare, aggiungere aceto di vino bianco all'acqua utilizzata per sciacquare la vasca. non manipolare o smontare la griglia di protezione della resistenza, che deve essere pulita mediante semplice passaggio con una spugna morbida dopo il risciacquo .

- Riporre in un luogo asciutto.

MANUTENZIONE E PULIZIA :

Prima di effettuare qualsiasi intervento sulla macchina, è necessario DISCONNETTERE LA MACCHINA DALLA RETE ELETTRICA.!

Non utilizzare getti d'acqua sul prodotto.

Non utilizzare spazzolini che potrebbero deteriorare le superfici della copertura e delle protezioni interne della macchina.

Pulire la carcassa con un panno umidificato con detersivi non aggressivi per evitare di danneggiare le superfici; in ogni caso non lavare con getti di acqua a pressione o immergere l'apparecchio in soluzioni liquide.

Controllare frequentemente il cavo d'alimentazione, in caso di usura il cavo deve essere sostituito da un tecnico qualificato con un cavo dello stesso tipo di quello fornito con la macchina.

Contattare subito il costruttore in caso di guasti.





EN User's Instructions: Use and Maintenance - Original instructions
Read all instructions before use and save them until the end of the product's life

GOURMET SOUS-VIDE

Appliance for sous-vide (vacuum) cooking with Bluetooth connection and APP
ART.:10060 N – 10061 N – 10062 N – 10063 N – 10066 N – 10067 N



Reber srl – Via Valbrina 11– 42045 Luzzara (RE) Italia – www.rebersrl.it – E.mail: info@rebersrl.it
Service / Spare Parts: www.rebersrl.it
Features – photos – drawings are indicative and the manufacturer can modify them without any notice.

PRESENTATION

- The purpose of the user manual is to provide the user with all possible information, instructions for use and maintenance which will keep the product performing and efficient over time.
- **SCRUPULOUSLY RESPECT THE SAFETY WARNINGS** at the beginning of this User's Instructions
- This manual should be given to the person who uses and maintains the product
- The manual must be kept in good condition and in an easily accessible place for quick reference.
- The manufacturer pursues a policy of research and improvement of products in relation to safety, technical, ecological and commercial standards. Each difference of the products compared to this manual is a consequence of this process.

IMPORTANCE OF THE USER MANUAL

The user manual is integral part of the machine. It includes important information regarding safety. The information included will allow you to use the machine in perfect safety conditions and to preserve its performances.

WARRANTY

Domestic Use: European Warranty 24 months is applicable excluding transport and cleaning costs. The damage due to an inappropriate use, missed maintenance, tampering are not included in the warranty.
Professional Use: The supplier restricts himself to repair or replace all components should have constructions faults in the first 12 months from the date of installation and however not later than 18 months from the shipment date.

The customer must indicate to the supplier, in order to benefit from the warranty, the faults pointing out, the serial number of the machine, the purchase date (from invoice), and furthermore he will have to send the faulty part at his charge for reparation or replacement. The supplier fulfills completely his warranty obligations by the reparation or replacement of the faulty piece. If reparation is requested where the machine is installed, all charges regarding labor, trip and hotel for the technicians will be entirely at the purchaser charges. Damages due to an inappropriate use, missed maintenance or tampering are not included in the warranty.



WARNING AND RULES

Read carefully all instructions before using the machine, **TAKING PARTICULAR CARE OF THE SAFETY WARNINGS** at the beginning of this User's Instructions !

The manufacturer declines all responsibility should the products concerned by this manual not be used in accordance with the instructions.

TRANSPORT – HANDLING – STORAGE

The machine is packed in a cardboard box with protection buffers and it is proper to travel by all means of transport.

It can be put a carton on another carton for maximum 5 cartons.

The package must be stored in a dry and no-dust place.

When on pallets, handle by trans pallet or electric lifter.

UNPACKING

Open the cardboard box, take off the machine in two persons and place on a plane support.



DIRECTIVE 2002/96/CEE

Disposal of used equipment by individuals within the European Union. The presence of this symbol on the product or on its packaging indicates that you cannot dispose of this product in the same way as your general waste. You are directly responsible for the disposal of your used equipment and for this purpose, you are required to deliver it to an approved collection point for the recycling of used electrical and electronic equipment. The separate sorting, disposal and recycling of your used equipment helps preserve natural resources and ensure that this equipment is recycled in a way that respects public health and the environment. For more information on where to collect used equipment, please contact your town hall, your household waste service or the store where you purchased the product.



INSTALLATION

The surface where the machine has to be installed must take into consideration the support dimensions. Furthermore, it must be smooth, dry, strong and with an height from the ground of about 80 cm and with the necessary space for use and maintenance all around.

The machine must be located on a flat surface, the falling must be avoided.

Environmental conditions :

Minimum temperature +10° - Max. temperature + 38°

Minimum moisture 30% - Max. moisture 80%

ELECTRICAL CONNECTION

Preliminary controls

Before connecting the machine to a socket, take care of the following:

- Make sure the socket is provided with good earth connection
- Make sure that the voltage and frequency of supply correspond to those indicated on the data plate of the machine
- To operate, the appliance must be connected to a power point that is always easily accessible during use
- Make sure about the way on how to connect the power cable to avoid the possibility of sliding and tripping
- It is user responsibility that the connection of the machine to the electric system is in compliance with the rules in force in the country where the machine is installed, and that the installation was made by a qualified technician.
- Once all preliminary controls have been correctly done, you may connect your appliance to the mains to start using it.

Gourmet SOUS-VIDE DESCRIPTION

The **Gourmet SOUS-VIDE** is an appliance for cooking in a water bath, with controlled times and temperatures, completely designed and realized in Italy, specifically thought for sous-vide food cooking (in bags or boxes).

The appliance is intended to domestic or semi-professional use.

The Gourmet SOUS-VIDE includes: a thermos-resistant plastic tank, a plastic or stainless-steel hulk (it depends from the model); there is some space free between the tank and the hulk, in order to reduce heat dispersion and support energy savings.

The electrical stainless-steel resistance is protected by a stainless steel grid and insert directly into the tank, to support the regular heat circulation and reduce energy waste.

The temperature control probe is insert into the tank, with a correct distance from the resistance for a global control of the water quantity used. Its location avoids temperature differences in comparison with the set temperature. Probe's precision degree is 0,5°C.

The appliance has been realized with a particular attention to energy savings; when the water reaches the set temperature, 10-liter model consumes 65watt /h on average and the 17-liter consumes 80watt/h to preserve a constant temperature of 65/70 °C in normally heated kitchens; in stand-by, the appliance consumes less than 0,5watt/h as required by energy saving's standards.

The operation of the appliance is controlled electronically, and the control software provides:

- 1- 1 to 9 preset cooking cycles + 11 free cycles; all cycles are programmable and can be memorized by the user
- 2- The ability to enter a switch-on delay time (via APP) to allow the user to program the operation of the appliance in advance and return home with the food already cooked without the need for any surveillance or subsequent intervention
- 3- The 4-digit display allows the display of the machine status and the programming of the temperature, cooking time, switch-on delay and probe setting functions
- 4- A minimum working temperature equal to the room temperature
- 5- A maximum working temperature of 86 ° C which cannot be changed, if the water in the tank exceeds 90 ° C the appliance goes into alarm
- 6- If parameters are set outside the above range, the appliance automatically re-positions itself within the minimum and maximum default values
- 7- There are 4 types of protection against overheating, 3 are indicated by the control software with alarm messages and one is inserted upstream of the power supply system by means of a thermal protector

The SOUS-VIDE cooking system

Sous-vide cooking is based on 2 fundamental concepts:

- 1- delete the contact in the free atmosphere with traditional cooking liquids preventing the leakage of substances naturally presents in foods
- 2- limit the temperature to the minimum necessary to ensure that the food reaches to the heart the heat required for the correct transformation from the state of "raw" to that of "cooked" by a prolongation of the cooking time.

The most obvious merit of Sous-vide cooking is the purity of the flavors achieved by the combination of low-temperature cooking and vacuum packaging of the food that prevents the dispersion of flavors and aromas.

With the vacuum cooking you will discover flavors of a purity and intensity unattainable with traditional cooking methods.

Being food isolated and exposed to low temperatures, Vitamins and Minerals, which are the first nutrients to dissolve in liquids in traditional cooking, are preserved; this prerogative is much more evident in the cooking of fish and certain vegetables that, vacuum cooked, do not require salting after cooking.

The Sous-vide cooking system is particularly suitable for hypocaloric diets and / or low-salt as foods may be cooked (and also consumed: see above) without the addition of seasonings and salt.

In Sous-vide cooking foods are "protected and insulated" from the vacuum packaging; they are therefore suitable for those who suffer from allergy or celiac disease because the dish intended for them can not get in touch, even inadvertently, with seasonings or components where the diner is sensitive.

Another worth, this time related to the combination of low temperature and long times, is the tenderness of sous-vide cooked meat; the most valuable cuts require a shorter time and cuts less valuable and hardest a longer time, but in any case the low temperature prevents the coagulation of proteins conferring therefore meat a particular tenderness.

In the case of "blood" cooking the use of low temperatures (38°- 45°) allows to obtain a food still "blood", but warm up to the heart; in this case a quick step on a very hot iron skillet or at the BBQ will provide a surface "grilled" with very short exposure times and consequent reduction of the potentially harmful effects of the Maillard reaction.

The structure of sous-vide cooked food is very soft and silky; this result is impossible to achieve with conventional cooking methods. Cooking Sous-vide is characterized by a number of peculiarities which, if properly considered, provide excellent products to end up with short cooking, traditional dishes prepared and finished already leaving the Gourmet SOUS-VIDE, and basic preparations to match processes or finishes more or less conventional.

The most interesting prerogative is the possibility to cook food even without the addition of seasonings and, if desired, even without the addition of salt. The lack of direct exposure to sources of heat and cooking liquids preserves the integrity of the food's taste; the choice of adding or not seasonings and condiments is therefore only related to personal tastes and to the final result you want to achieve. A good number of condiments and seasonings that you want to use, however, will be scaled down, as they become more intense in flavor due to the "protected" Sous-vide cooking system.

Most red meats needs, to adapt to current tastes, a finish in the oven or with a hot iron skillet to create a gold and / or crispy surface (Maillard reaction). These cuts must therefore be marinated, seasoned and baked sous-vide at a temperature of service (which is the temperature that you want to get to the heart of the food) for longer or shorter periods depending on type and size of the cut.

Fish portions (or fillets), seasoned or not, lend themselves only to the Sous-vide cooking (see the case of the salmon mi-cuit or a more prosaic fish fillet in white without finishing). Once opened in portions, seasoned and sous-vide packed, can be cooked at the temperature required / desired and served directly out from Gourmet SOUS-VIDE.

Vegetables are normally cooked at temperatures higher than meat and fish because carbohydrates require at least 80 °C as the product is edible; they can be cooked in separate envelopes and finished together in a pan or be cooked all at once and then only seasoned output from Gourmet SOUS-VIDE. If vegetables are packed together with meat or fish have the function of flavorings: they should be eliminated at the end of cooking or finished separately before serving because they will be not completely cooked at temperatures that are normally used for meat and fish.

Vacuum bags packaging for food with a high moisture content is problematic if done with machines external suction: liquids can be sucked out of the machine, causing damage and / or preventing a proper welding of the bag.

In these cases can be used processes and systems that still allow a correct wrapping, a creation of the maximum vacuum level and a perfect sealing of the bag.

- Leave space between the food and the mouth of the bag: the greater the distance between the food and the mouth of the bag and the lower the risk of aspiration of liquids. This is the system usable in presence of small quantities of liquids in the food..

- Doubling the bag: place the food in a bag, fold the mouth and insert it into a second bag, taking care that the mouth of the first bag is toward the bottom of the second. In this way the liquid will remain in the first bag, but the vacuum level will still be complete because the bending of the mouth of the first bag will prevent the leakage of liquids but not air. It is a system usable in the event of significant quantities of liquids present in food (rare steak or fish), and is also very useful for preserving the integrity of the bag in the presence of food with thorns or bones that could puncture the bag itself .

- Containers and boxes with sous-vide cover: if the quantity of liquids is high, foods may be vacuum packed in particular conteneurs and:

- a) cooked in the same container by placing the container directly into the Gourmet SOUS-VIDE. cooking in vacuum container is a process particularly suitable for all those vegetables that could pinch if packed in bag fresh, but it takes a unit large enough to hold the container

- b) in the freezer. Once the freezing cycle completed, open the container, remove the frozen block and put in a vacuum bag. Everything can then be inserted into the Gourmet SOUS-VIDE still frozen, the end result will be perfect as the level of vacuum created in the container is identical to that reached in the bag.

- c) Freeze the liquid seasonings: when you want to add a seasoning liquid to food to be vacuum pack, you can freeze the sauce in advance by creating frozen "pads" using accessories for the packaging of ice cubes. The tablets thus created can be added to foods to be vacuum packed to avoid the risk of liquid's aspiration. We recommend that you make some sort of pads pretty thin to easily insert them in food.

Vacuum bags quality for sous-vide cooking system is extremely important for good preparations. Bags must comply with food contact, sufficiently robust to prevent punctures due to thorns or sharp objects present in packaged foods and must be heat stable at least for the temperatures used for cooking Sous-vide.



DOWNLOAD APP “Smart Forno”:

For Android:

- Open “Play Store”
- Click on “Search”
- Type “Smart Forno” or “smartforno”
- Click on app “Smart Forno” with red “Gourmet” cover and install

For Apple/I-OS:

- Open “App Store”
- Click on “Search”
- Type “Smart Forno” or “smartforno”
- Click on app “Smart Forno” with red “Gourmet” cover and install

After installing:

- Start app and Bluetooth on smartphone.
- Select menu Settings.
- Plug in Gourmet Sous-vide.
- If device is not automatically recognized, use “+ Add device” from menu.
- At the first connection, keep at a distance of no more than two meters from the appliance. The first connection can take a few minutes to pair between devices.
- In case of problems, switch off both devices and switch on again and repeat the pairing operations. (It is possible to assign a name to the device).
- The status of the appliance is displayed on the main “Dashboard” screen: water temperature and cooking time.
- Once a cooking cycle has started, the main screen will display in addition to the water temperature, respectively:
 - A- “Countdown” if a switch-on delay time has been set
 - B- “Heating” when the appliance is heating the water and until the set temperature is reached
 - C- “Cooking time” with decreasing timer showing the residual cooking time when the set temperature has been reached and the appliance actually starts cooking the food.

Once connected, you can select or modify a program with the “Programs” function and start the appliance by setting temperature, operating time, any start delay, change the name of the program or insert personal notes.

The program is automatically memorized by the control board when the cooking cycle starts; the app stores the program when you exit the app.

In the “History” menu, the programs used will be displayed with the possibility of inserting notes or photos.

The modified programs will be memorized immediately by the control board, but the modification will be visible from the app only after the end of the program and / or after exiting and re-entering the application; in fact, it is not necessary to stay connected for the entire cooking time, when you disconnect all the changes are stored and will be visible when you return to the app even if the cooking cycle has not ended.

APPLIANCE SETTINGS

1) DESCRIPTION



Figure1.

The position of the display and the functions of the buttons are shown in Figure 1.

Display: Device for displaying pages.

▲: UP button.

▶: Key to move the cursor to the right.

ENT: Confirmation key.

ESC: Exit button.

2) MAIN PAGES.

When the card is switched on, page C-01 is shown on the display, by pressing the ▲ key the pages of the cooking cycles C-02, C-03, C-04, C-05, C-06, C will be selected in sequence. -07, C-08, C-09, C-10, C-11, C-12, C-13, C-14 ... C20;

pressing the ▲ button again reads the current oven temperature and finally the oven time (see figure 2 and 3).



Figure 2



Figure 3

2.1) COOKING CYCLES PARAMETERS PAGES.

Once the desired cooking cycle has been selected with the ▲ key (see paragraph 2), its parameters can be viewed by pressing ▶.

2.1.1) Modification of cooking cycle parameters

To modify the parameters of the cooking cycles, in particular the cooking temperature (t) xxx [° C] and the cooking time hh.mm, just press ENT while the parameter to be modified is displayed and this will start to flash. To change the value press ▲ then ENT instead to change parameter press ▶; while to return to the main menu press ESC.

The modification of the parameters is active for the cooking cycles from C-1 to C-20.

3) START OF THE COOKING CYCLE.

Once the cooking cycle (C1... C20) has been selected, press the ENT key to activate it. (Only from APP it is possible to set a cycle start delay on all available programs)

3.1) PAGES WITH COOKING CYCLE IN PROGRESS.

During the cooking cycle, the current temperature or the remaining cooking time are displayed using the ▲ key. If the temperature is lower than the cooking temperature, the letter “P” (Preheating) will flash until it is reached. To indicate that cooking is in progress, the temperature “t” will flash and the timer will begin to decrease.

Cooking may be interrupted by these events:

- a) End of the cooking time.
- b) Alarm. (see paragraph 5)
- c) Manually, by pressing the ESC key for more than 3 seconds.
- d) From APP with Stop button

4) CLOCK SETTING

To edit the clock, enter the current time menu and press the “ENT” key after 3 seconds the hour digit flashes, press ▲ to set the hour to the desired value.

Press ► to choose the minute digit, press ▲ to set the minutes.

Press “ESC” to exit and save.

The time is visible by clicking ▲ until the programs list is finished.

The time is automatically updated if you log in with the app

5) ALARMS

The alarm codes currently managed are the following:

A-t1 = NTC temperature probe in short circuit.

A-t2 = NTC temperature probe not connected.

A-t3 = Temperature > 90 ° C

The alarms are displayed only when a cooking cycle is activated. To clear the alarm, you must first eliminate the condition that caused it and then exit the program by pressing ESC.

6) DESCRIPTION OF THE PRESET PROGRAMS

C – 1 45 ° x 4 hours and 30 minutes: cycle suitable for medium cooking of meats, for Mi-Cuit salmon and warm fish carpaccio

C – 2 50 ° x 4 hours and 30 minutes: cycle suitable for cooking medium meats, for Mi-Cuit medium rare salmon and warm fish carpaccio

C – 3 55 ° x 5 hours and 0 minutes: cycle suitable for cooking pink meats, fish fillets and small-sized whole fish

C – 4 60 ° x 5 hours and 40 minutes: cycle suitable for cooking meat, crustaceans and whole fish of medium / large size to the point;

C – 5 68 ° x 5 hours and 30 minutes: cycle suitable for cooking large cephalopods, well-cooked crustaceans and ripe fruit;

C – 6 80 ° x 3 hours and 0 minutes: cycle suitable for cooking vegetables and fruit

C – 7 80 ° x 5 hours and 30 minutes: cycle suitable for cooking vegetables and fruit

C – 8 85 ° x 3 hours and 0 minutes: cycle suitable for cooking large-sized vegetables and fruit that is not perfectly ripe

C – 9 85 ° x 5 hours and 0 minutes: cycle suitable for cooking vegetables and fruit that is not perfectly ripe



USE OF THE APPLIANCE

- Carefully read all the instructions before using the device, in particular CAREFULLY RESPECT THE SAFETY WARNINGS at the beginning of this User's Instructions!
- Before placing it in the tank, the food must be vacuum packed. Use only suitable vacuum bags and containers.
- The appliance requires 30 to 45 minutes to bring the cold water to the desired cooking temperature, this preheating time must always be considered.
- Use only distilled or purified water, the use of hard water may reduce the functionality of the resistor over time
- Do not handle or dismantle the resistance protection grid, clean it by simple rinsing as specified in the "end of work" paragraph
- Put water in the tank at a maximum temperature of 60 °C to not damage the watertight seals.
- Once the food to be cooked inserted, the water level must exceed the temperature sensor placed inside the tank in its tubular stainless-steel casing by at least 10 mm.
- Warning !!! During use, the device generates heat, always protect your hands and do not move the device during operation - RISK OF BURNS!
- Place the appliance on a flat, solid and stable surface to prevent hot water leaks - RISK OF BURNS!
- After use, always wait for the appliance to cool down before moving it to remove the water - RISK OF BURNS!
- After each use, when the water has cooled, empty the appliance and rinse the tank with cold water - this procedure may only be carried out occasionally if distilled water is used and the appliance is not is not moved.
- Do not immerse the product in water or other liquids for cleaning.
- Do not remove the plug from the socket by pulling on the electric cable.
- Do not use extension cords for the power cable.
- Do not use the appliance with wet hands or bare feet.
- After each use and / or before carrying out any cleaning or maintenance operation, ALWAYS REMOVE THE PLUG FROM THE POWER SUPPLY!

A correct and efficient vacuum packaging is a basic and important operation for a good sous-vide cooking. An imperfect sealing could let water enter in the bags and consequently damage food and furthermore soil water.

Each food has to be single-packed without overlaps. A reduced thickness makes easy heating and cooking.

It is possible to cook together different foods if packed in different bags and if the cooking temperature is the same. Fill the tank with hot water (60°C) if the programs start immediately: you will spare a lot of energy.

If the program has a delayed start time of 2 hours, room temperature water will be perfect. Consider that the appliance needs 1 hour to reach an inside temperature of 70°C. At the end of this period, when the resistance has already worked at the top of its performance, you will consume around 60-80W/h to keep the temperature at 70°C.

Plunge vacuum bags in water always in horizontal position to make heat diffusion easy. Overlapped bags in horizontal sense will not give problems during the cooking program because the temperature inside the tank will always be the same.

Any outcropping vacuum bags will be kept plunged and heat by the stainless-steel cover; its convex shape allows a lateral condensation drainage and avoids vacuum sealed pouches cooling.

An eventual swelling of the bags during the cooking at high temperature is normal and due to the temperature, residual air in the bag and type of food; no problems for the final result; if seal is correct vacuum is not lost and the presence of some liquid inside the bag is due to liquid lost by food and salt added. When the food is plunged into the tank, water level has to get over the probe location at least 10 mm.

Turn on and choose the program for the Gourmet SOUS-VIDE **ONLY** when it will be full of water. Cooking starts automatically and doesn't need any surveillance. At the end of the program disconnect the appliance, keep out the food from the tank: it will be ready to be eaten or will need a rapid finishing.

END OF THE PROGRAM

The appliance stops automatically at the end of the program. Press and keep pressed ESC button X 3 SEC.for and manual stop. Once operation completed DISCONNECT THE APPLIANCE FROM THE MAINS SOCKET !.

- Always wait for the appliance to cool down before moving it to empty the water - RISK OF BURNS!
- After each use once the water is cold, evacuate water from the product on the opposite side of the control panel, then clean it with cold water addicted by vinegar to eliminate limestone residues. never manipulate the protection of the resistance, just softly clean it with soft sponge.
- Place the appliance in a dry and cool place.

MAINTENANCE AND CLEANING

Before carrying out any work on it, always DISCONNECT THE MACHINE FROM THE POWER SUPPLY!

Do not use water jets on the product.

Do not use brushes which could deteriorate the surfaces of the machine cover and internal protections.

Clean the casing with a cloth moistened with mild detergents to avoid damaging the surfaces; in any case, do not wash with pressurized water jets or immerse the appliance in liquid solutions.

Check the power cord frequently, in case of wearing it must be replaced by a qualified technician with a power cord of the same type as that supplied with the machine.

Contact the manufacturer immediately in case of failure.





**F Notice d'utilisation et Entretien– Instructions d'origine
Lire attentivement la notice avant l'utilisation et garder la notice**

GOURMET SOUS-VIDE
Appareil pour la cuisson sous-vide avec connexion Bluetooth et APP
ART. :10060 N – 10061 N – 10062 N – 10063 N – 10066 N – 10067 N



Reber srl – Via Valbrina 11– 42045 Luzzara (RE) Italia – www.rebersrl.it – E.mail: info@rebersrl.it
S.A.V.: www.rebersrl.it

Caractéristiques, photos et dessins sont indicatifs, ils peuvent être changés par le constructeur sans préavis.

PRESENTATION

- Le but du manuel d'utilisation est de fournir à l'utilisateur toutes les informations possibles, notices d'utilisation et d'entretien qui permettent de garder le produit performant et efficace dans le temps.
- RESPECTER SCRUPULEUSEMENT LES AVERTISSEMENTS DE SECURITE rassemblés en début de cette Notice
- Ce manuel doit être confié à celui qui utilise et entretient le produit
- Le manuel doit être conservé en bon état et dans un endroit aisément accessible pour une consultation rapide.
- Le constructeur poursuit une politique de recherche et d'amélioration des produits par rapport aux normes de sécurité, techniques, écologiques et commerciales. Chaque différence des produits par rapport à cette notice est une conséquence de ce processus.

IMPORTANCE DU MANUEL

Le Manuel fait partie de la machine, il contient les informations importantes pour la sécurité.
Les informations du manuel vous permettront d'utiliser la machine en toute sécurité et satisfaction.

GARANTIE

Usage Domestique : la garantie Européenne de 24 mois est applicable en excluant les frais de port et de nettoyage. Tous endommagements provenant d'un usage non approprié, manutention non correcte ou non effectuée, violation de la machine sont causes de déchéance de la garantie

Usage Professionnel : Le fournisseur limite la garantie à la réparation ou au changement de tous les composants avec des défauts qui auront lieu pendant les 12 premiers mois de la date de mise en marche de l'appareil et pas plus de 18 mois après la date d'expédition.

Sont à considérer hors garantie tous les composants qui sont susceptibles d'une détérioration normale pendant l'usage normal de la machine (résistance et/ou cuve). Pour être couvert par la garantie, le client doit indiquer le défaut trouvé, le numéro de série de la machine, la date d'achat (facture d'achat) et il doit envoyer à ses frais la pièce avec défaut pour réparation ou échange. Suite à la réparation ou à l'échange, le fournisseur couvre la garantie du produit. Si la réparation est demandée sur le lieu où la machine est installée, tous les frais de déplacement, séjour et main d'œuvre seront à la charge du client qui demande la réparation. Tous endommagements provenant d'un usage non approprié, manutention non correcte ou non effectuée, violation de la machine sont causes de déchéance de la garantie.



AVERTISSEMENTS ET NORMES

Lire attentivement tout le manuel avant d'utiliser la machine, AVEC UNE ATTENTION PARTICULIERE AUX AVERTISSEMENTS DE SECURITE rassemblés en début de cette Notice !

Le fabricant décline toute responsabilité si le produit auquel se réfère ce manuel n'était pas utilisé conformément aux instructions.

TRANSPORT – INSTALLATION – STOCKAGE

L'appareil est emballé dans une boîte en carton et est protégé par des tampons.

On peut superposer jusqu'à 5 boîtes.

L'emballage doit être stocké dans des locaux propres, secs et sans poussière.

Si les emballages se trouvent sur une palette, il ne faut les déplacer qu'à l'aide d'un transpalette ou d'un élévateur électrique

DEBALLAGE

Ouvrir la boîte, déballer le produit, le placer sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil.



DIRECTIVE 2002/96/CEE

Evacuation des équipements usagés par les particuliers au sein de l'Union européenne. La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas vous débarrasser de ce produit de la même façon que vos déchets courants. Vous êtes directement responsables de l'évacuation de vos équipements usagés et à cet effet, vous êtes tenu de les remettre à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques usagés. Le tri, l'évacuation et le recyclage séparés de vos équipements usagés permettent de préserver les ressources naturelles et de s'assurer que ces équipements soient recyclés dans le respect de la santé publique et de l'environnement. Pour plus d'informations sur les lieux de collecte des équipements usagés, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

INSTALLATION

Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil, la surface doit être sec, robuste, à une hauteur de 80 cm de l'étage et qui puisse avoir autour l'espace pour un usage correct et pour sa manutention.

Conditions d'usage :

Température minimale +10° - Température maximale + 38°

Humidité minimale 30% - Humidité maximale 80%

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de relier l'appareil veuillez contrôler que :

- La prise soit équipée du circuit de protection de terre
- La fréquence et la tension du réseau soient les mêmes que ceux indiquées sur l'étiquette des données techniques sur l'appareil.
- Faire attention à la connexion du câble pour éviter qu'on puisse glisser ou trébucher.
- L'appareil doit être branché sur une prise de courant restant en permanence facilement accessible pendant l'utilisation.
- C'est à la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que le branchement de l'appareil est conforme aux normes du pays où l'appareil est installé et que l'installation a été effectuée par un technicien qualifié.
- Une fois ces vérifications préliminaires effectuées, il est possible de mettre la machine sous tension pour commencer le travail.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Le Cuiseur **Gourmet Sous-Vide** est un appareil pour la cuisson au bain marie des aliments conditionnés sous-vide, en poches ou récipients.

L'usage de cet appareil est conçu pour un endroit domestique ou semi-professionnel ; il se compose d'une cuve en matériel plastique thermorésistant et d'une structure en plastique ou acier inox (selon les modèles). Il y a une chambre à air pour réduire la dispersion de la chaleur et encourager l'économie d'énergie.

La résistance est en acier inox, elle est protégée par une grille également en acier inox et insérée directement dans la cuve pour aider l'uniformité de la circulation de la chaleur et encourager l'économie d'énergie. La sonde de contrôle de la température est insérée dans la cuve, à une distance correcte de la résistance pour un contrôle global de l'eau utilisée. Son emplacement évite le risque de zones avec une température différente de celle choisie au début. Le degré de précision de la sonde est 0,5°C. L'appareil a été construit avec beaucoup d'attention à l'économie d'énergie : le modèle 10 l, avec l'eau en température, ne consomme que 65W/h en moyenne ; le modèle 17 l consomme 80W/h pour conserver une température constante de 65/70°C dans des cuisine normalement chauffées. Le système ne consomme que 0,5 W/h en stand-by, comme prévu par les normes pour l'économie d'énergie.

Le fonctionnement de l'appareil est contrôlé électroniquement et le logiciel de contrôle fournit :

- 1- 1 à 9 cycles de cuisson prédéfinis + 11 cycles libres ; tous les cycles sont programmables et peuvent être mémorisés par l'utilisateur
- 2- La possibilité d'entrer un délai de mise en marche (que via APP) pour permettre à l'utilisateur de programmer le fonctionnement de l'appareil à l'avance et de retourner à la maison avec les aliments déjà cuits sans avoir besoin de surveillance ou d'intervention ultérieure
- 3- L'affichage à 4 chiffres permet l'affichage de l'état de la machine et la programmation des fonctions de température, temps de cuisson, délai de mise en marche et réglage de la sonde
- 4- Une température de travail minimale égale à la température ambiante
- 5- Une température maximale de fonctionnement de 86 ° C qui ne peut pas être modifiée, si l'eau dans le réservoir dépasse 90 ° C, l'appareil se met en alarme
- 6- Si les paramètres sont définis en dehors de la plage ci-dessus, l'appareil se repositionne automatiquement dans les valeurs par défaut minimum et maximum
- 7- Il existe 4 types de protection contre la surchauffe, 3 sont indiqués par le logiciel de contrôle avec des messages d'alarme et un est inséré en amont du système d'alimentation au moyen d'une protection thermique

La Cuisine Sous-vide

La cuisson sous-vide est basée sur deux concepts fondamentaux :

- 1- éliminer le contact en atmosphère libre avec les liquides de cuisson traditionnelle en empêchant la fuite de substances naturellement présentes dans les aliments
- 2- limiter la température au minimum nécessaire pour garantir que l'aliment atteigne au cœur, la chaleur nécessaire à sa correcte transformation de l'état de « brut » à celui de « cuit » par un prolongement de la durée de la cuisson

Le premier et le plus évident mérite de la cuisson sous-vide est la pureté des saveurs obtenues par la combinaison de la cuisson à basse température et du conditionnement sous-vide des aliments qui empêche la dispersion de saveurs et d'arômes, en pratiquant la cuisson sous vide, vous découvrirez des saveurs d'une pureté et d'une intensité inaccessibles aux méthodes de cuisson traditionnelles.

Etant donné que les aliments sont isolés et exposés à de basses températures, les vitamines et les minéraux, qui sont les premiers éléments nutritifs à se dissoudre dans les liquides de cuisson traditionnelle, sont conservés ; cette prérogative est beaucoup plus évidente dans la cuisson de certains légumes et des poissons qui, cuits sous-vide, ne nécessitent pas de salage après la cuisson.

La cuisson Sous-vide est particulièrement adaptée pour les régimes hypocaloriques et / ou pauvres en sel du fait que la nourriture peut être cuite (et aussi consommée : voir ci-dessus) sans l'ajout de condiments et de sel.

Avec la cuisson Sous-vide les aliments sont ' protégés et isolés ' par le conditionnement sous vide, ils sont donc adaptés pour les personnes qui souffrent d'une allergie ou d'une maladie cœliaque, car la portion qui leur est destinée ne peut pas entrer en contact, même par inadvertance, avec des assaisonnements ou des composants auxquels celui qui mange est sensible.

Mérite ultérieur, cette fois lié à la combinaison d'une faible température et de longues périodes, c'est la tendreté des viandes cuites Sous-vide ; les morceaux naturellement plus tendres nécessitent un temps plus court, les coupes les moins tendres plus de temps, mais en tout cas, la basse température empêche la coagulation des protéines donnant ainsi à la viande une tendreté particulière.

Dans le cas d'une cuisson bleu ou saignant, l'utilisation d'une température entre 38° et 45° permet d'obtenir une viande encore bleue mais chaude jusqu'à cœur ; un passage rapide dans une poêle en fer très chaude ou sur le barbecue, permet d'obtenir une surface " grillée " avec des temps d'exposition très réduits ayant aussi comme conséquence une forte réduction des effets potentiellement dangereux de la réaction de Maillard.

La structure de la nourriture cuite sous vide est également très douce et soyeuse et ce résultat est impossible à réaliser avec une cuisson traditionnelle.

La Cuisine Sous-vide est caractérisée par un certain nombre de particularités qui, si bien considérées, vous permettront d'avoir d'excellents produits à terminer avec une finition traditionnelle très rapide, des plats déjà finis en sortie du Sous-vide cooker, et des préparations de base à utiliser dans tous vos plats.

La prérogative la plus intéressante est la possibilité de cuire les aliments sans l'ajout de condiments et si l'on veut, même sans l'addition de sel. L'absence d'exposition directe à la chaleur et aux liquides de cuisson, préserve l'intégrité du goût des aliments ; le choix d'ajouter ou pas des condiments est exclusivement lié aux goûts personnels et au résultat final que vous souhaitez obtenir

Beaucoup de condiments et assaisonnements que vous souhaitez utiliser, seront quand-même à réduire en quantité car ces mêmes saveurs seront plus fortes en raison de la « protection » sous-vide.

La majorité de la viande rouge nécessite une finition au four ou à la poêle en fer chaud pour créer une surface dorée et / ou croustillante (réaction de Maillard). Ces portions doivent donc être marinées, assaisonnées et cuites sous vide à une température de service (qui est la température que vous voulez obtenir au cœur de la nourriture) pour une période plus ou moins longue selon le type et la taille de la coupe.

Les poissons en portions ou en filets, aromatisés ou non, se prêtent à la cuisson Sous-vide tout court (voir le Saumon mi- cuit ou le simple filet de poisson blanc). Une fois portionnés, assaisonnés et emballés sous vide, ils peuvent être cuits à la température requise / souhaitée et servis directement à la sortie du cuiseur SOUS-VIDE.

Les légumes sont cuits à des températures normalement plus élevées que la viande et le poisson car les glucides ont besoin d'au moins 80°-83° pour que le produit devienne comestible ; ils peuvent être cuits dans des enveloppes séparées et terminés ensemble dans une casserole ou être cuits ensemble et assaisonnés seulement à la sortie du Cuiseur SOUS-VIDE.

Le conditionnement sous vide en sac de nourriture à haute teneur en humidité est problématique si elle est faite avec des machines à aspiration externe : les liquides peuvent être aspirés, causant des dommages et / ou empêcher la soudure correcte du sac.

Les machines utilisées pour les préparations de cette publication sont équipées de dispositifs qui limitent l'aspiration de liquides pour protéger les composants internes de l'appareil, mais ils ne sont pas en mesure de l'empêcher en particulier si la quantité de liquide est élevée.

Dans ces cas, on peut utiliser des procédés et des systèmes qui permettent quand même un emballage correct, la création d'un niveau de vide au maximum et une parfaite soudure du sac.

- Laisser de l'espace libre entre l'aliment et la bouche du sac : plus de distance entre l'aliment et la bouche du sac et moins de risque d'aspiration de liquides. C'est le système à utiliser en cas de présence de faibles quantités de liquides dans la nourriture

- Doubler le sac : placer la nourriture dans un sac, plier la bouche et l'insérer tête-bêche dans un deuxième sac. De cette manière, le liquide reste dans le premier sac, mais le niveau de vide sera toujours complet parce que la courbure de la bouche de la première poche empêche les fuites de liquides, mais pas de l'air. C'est un système utilisable dans le cas de quantités de liquides importantes présentes dans l'aliment (sang dans la viande ou eau dans le poisson), et est également très utile pour préserver l'intégrité de la poche, en présence d'aliments avec des épines ou des os qui pourraient percer le sac lui-même.

Boîtes et récipients avec couvercles pour le vide : si la quantité de liquide est élevée, la nourriture peut être emballée sous vide dans des récipients appropriés et :

- A. cuite dans le même récipient en plaçant directement la boîte dans l'appareil de cuisson sous-vide. La cuisson dans le récipient sous vide est un procédé particulièrement adapté pour toutes les légumes qui pourraient s'écraser s'ils sont emballés dans un sac, il est clair que l'appareil pour la cuisson Sous-vide doit être un dispositif assez grand pour contenir le récipient.

- B. placée dans le congélateur. Une fois que le cycle de congélation est terminé ouvrir le récipient, retirer le bloc congelé et le conditionner dans un sac sous vide. L'aliment pourra être cuit dans l'appareil de cuisson sous-vide encore gelé, le résultat final sera parfait car le niveau de vide créé dans le récipient est le même que celui atteint dans le sac.

- Geler les condiments liquides : si vous souhaitez ajouter un liquide d'assaisonnement à l'aliment emballé sous vide, vous pouvez congeler la sauce à l'avance par la création de « coussins » congelés à l'aide d'accessoires pour l'emballage de cubes de glace. Les comprimés ainsi créés peuvent être ajoutés aux aliments à emballer sous vide pour éviter les risques d'aspiration des liquides d'assaisonnement. Nous vous recommandons de faire une sorte de tapis plutôt mince pour les insérer facilement dans les aliments.

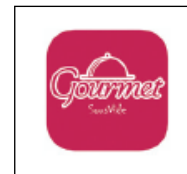
La qualité des sacs à vide utilisés pour la cuisson sous-vide est cruciale pour la réussite de la cuisson et de la préparation.

Les sacs à utiliser doivent être conformes au contact avec les aliments, suffisamment robustes pour éviter qu'ils se percent à cause des épines ou des objets tranchants qui peuvent se trouver dans les aliments emballés et doivent être stables à la chaleur, au moins pour les températures utilisées pour la cuisson Sous-vide.

COMMENT TÉLÉCHARGER L'APPLICATION :

Pour Android :

- Ouvrez « play store »
- Cliquez sur recherche en haut
- Écrivez « Smart Forno » ou « smartforno »
- Cliquez sur l'application du four intelligent avec couvercle « Gourmet » rouge et installez



Pour Apple :

- Ouvrez "l'App Store"
- Cliquez sur recherche en bas à droite
- Tapez "Smart Forno" ou "smartforno"
- Cliquez sur l'application du four intelligent avec couvercle "Gourmet" rouge et installez

Après l'installation:

- Démarez l'application et activez la fonction Bluetooth et GPS du téléphone.
- Sélectionnez le menu Paramètres.
- Allumez le Gourmet Sous-vide en insérant la fiche dans une prise.
- Si l'appareil n'est pas détecté automatiquement, utilisez la fonction "+ Ajouter un nouvel appareil" de l'application. (Lors de la première connexion, maintenez à une distance maximale de deux mètres de l'appareil).
- La première connexion peut prendre quelques minutes pour se coupler entre les appareils.
- En cas de problème, éteignez et rallumez les appareils et répétez les opérations de couplage.
- Il est possible d'attribuer un nom à l'appareil.

À ce stade, l'état de l'appareil s'affiche sur l'écran principal "Tableau de bord": température de l'eau et temps de cuisson.

Une fois qu'un cycle de cuisson a commencé, l'écran principal affiche en plus de la température de l'eau, respectivement:

- A- "Compte à rebours" si un délai de mise en marche a été réglé
- B- "Chauffage" lorsque l'appareil chauffe l'eau et jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte
- C- "Temps de cuisson" avec minuterie décroissante indiquant le temps de cuisson résiduel lorsque la température réglée est atteinte et que l'appareil commence réellement à cuire les aliments.

Une fois connecté, vous pouvez sélectionner ou modifier un programme avec la fonction "Programmes" et démarrer l'appareil en réglant la température, la durée de fonctionnement, tout retard de démarrage, changer le nom du programme ou insérer des notes personnelles.

Le programme est automatiquement mémorisé par le tableau de commande au début du cycle de cuisson; l'application stocke le programme lorsque vous quittez l'application.

Dans le menu "Historique", les programmes utilisés seront affichés avec la possibilité d'insérer des notes ou des photos.

Les programmes modifiés seront mémorisés immédiatement depuis la carte de contrôle, mais la modification ne sera visible depuis l'application qu'après la fin du programme et / ou après avoir quitté et rentré dans l'application; en fait, il n'est pas nécessaire de rester connecté pendant tout le temps de cuisson, lorsque vous déconnectez toutes les modifications sont stockées et seront visibles lorsque vous reviendrez à l'application même si le cycle de cuisson n'est pas terminé.

PROGRAMMATION DE L'APPAREIL

1. DESCRIPTION



Figure 1.

La position de l'affichage et les fonctions des boutons sont illustrées à la figure 1.

1. Affichage: dispositif d'affichage des pages.

▲: bouton HAUT.

►: Touche pour déplacer le curseur vers la droite.

ENT: clé de confirmation.

ESC: bouton Quitter.

2. PAGES PRINCIPALES.

Lorsque la carte est allumée, la page C-01 s'affiche à l'écran, en appuyant sur la touche ▲ les pages des cycles de cuisson C-02, C-03, C-04, C-05, C-06, C-07, C-08, C-09, C-10, C-11, C-12, C-13, C-14 ... C-20;

une nouvelle pression sur la touche ▲ lit la température actuelle du four et enfin l'heure (voir figures 2 et 3).



Figure 2



Figure 3

2.1) PAGES DES PARAMÈTRES DES CYCLES DE CUISSON.

Une fois le cycle de cuisson souhaité sélectionné avec la touche ▲ (voir paragraphe 2), ses paramètres peuvent être visualisés en appuyant sur ►.

2.1.1) Modification des paramètres du cycle de cuisson

Pour modifier les paramètres des cycles de cuisson, notamment la température de cuisson (t) xxx [° C] et le temps de cuisson hh.mm, il suffit d'appuyer sur ENT pendant que le paramètre à modifier est affiché et celui-ci se met à clignoter. Pour modifier la valeur, appuyez sur ▲ puis sur ENT à la place pour modifier le paramètre, appuyez sur ►; tandis que pour revenir au menu principal, appuyez sur ESC.

La modification des paramètres est active pour les cycles de cuisson de C-1 à C-20.

2.1) PAGES DES PARAMÈTRES DES CYCLES DE CUISSON.

Une fois le cycle de cuisson souhaité sélectionné avec la touche ▲ (voir paragraphe 2), ses paramètres peuvent être visualisés en appuyant sur ►.

2.1.1) Modification des paramètres du cycle de cuisson

Pour modifier les paramètres des cycles de cuisson, notamment la température de cuisson (t) xxx [° C] et le temps de cuisson hh.mm, il suffit d'appuyer sur ENT pendant que le paramètre à modifier est affiché et celui-ci se met à clignoter. Pour modifier la valeur, appuyez sur ▲ puis sur ENT à la place pour modifier le paramètre, appuyez sur ►; tandis que pour revenir au menu principal, appuyez sur ESC.

La modification des paramètres est active pour les cycles de cuisson de C-1 à C-20.

3) DÉBUT DU CYCLE DE CUISSON.

Une fois le cycle de cuisson (C1... C20) sélectionné, appuyez sur la touche ENT pour l'activer. (Seulement à partir de l'APP, il est possible de définir un délai de démarrage de cycle sur tous les programmes disponibles)

3.1) PAGES AVEC CYCLE DE CUISSON EN COURS.

Pendant le cycle de cuisson, la température actuelle ou le temps de cuisson restant sont affichés à l'aide de la touche ▲. Si la température est inférieure à la température de cuisson, la lettre «P» (Préchauffage) clignote jusqu'à ce qu'elle soit atteinte. Pour indiquer que la cuisson est en cours, la température "t" clignote et la minuterie commence à baisser.

La cuisson peut être interrompue par ces événements:

- a) Fin du temps de cuisson.
- b) Alarme. (voir paragraphe 5)
- c) Manuellement, en appuyant sur la touche ESC pendant plus de 3 secondes.
- d) De l'APP avec le bouton Stop

4) RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Pour modifier l'horloge, entrez dans le menu de l'heure actuelle et appuyez sur la touche "ENT" après 3 secondes, le chiffre des heures clignote, appuyez sur ▲ pour régler l'heure à la valeur souhaitée. Appuyez sur ► pour choisir le chiffre des minutes, appuyez sur ▲ pour régler les minutes. Appuyez sur "ESC" pour quitter et enregistrer. Appuyez sur ▲ jusqu'à la fin de la liste des programmes pour visualiser l'horaire. L'heure est automatiquement mise à jour si vous vous connectez avec l'application

5) ALARMES

Les codes d'alarme actuellement gérés sont les suivants:

- A-t1 = sonde de température NTC en court-circuit.
- A-t2 = sonde de température NTC non connectée.
- A-t3 = Température > 90 ° C

Les alarmes ne s'affichent que lorsqu'un cycle de cuisson est activé. Pour effacer l'alarme, vous devez d'abord éliminer la condition qui l'a provoquée, puis quitter le programme en appuyant sur ESC.

6) DESCRIPTION DES PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS

C - 1 45 ° x 4 heures et 30 minutes: cycle adapté à la cuisson moyenne des viandes, pour le saumon Mi-Cuit et le carpaccio de poisson chaud

C - 2 50 ° x 4 heures et 30 minutes: cycle adapté à la cuisson moyenne de la viande, pour le saumon Mi-Cuit carpaccio de poisson moyen rare et chaud

C - 3 55 ° x 5 heures et 0 minutes: cycle adapté à la cuisson de viandes roses, de filets de poisson et de petits poissons entiers

C - 4 60 ° x 5 heures et 40 minutes: cycle adapté à la cuisson de la viande, des crustacés et du poisson entier de taille moyenne / grande au point;

C - 5 68 ° x 5 heures et 30 minutes: cycle adapté à la cuisson de gros céphalopodes, de crustacés bien cuits et de fruits mûrs;

C - 6 80 ° x 3 heures et 0 minutes: cycle adapté à la cuisson des fruits et légumes

C - 7 80 ° x 5 heures et 30 minutes: cycle adapté à la cuisson des fruits et légumes

C - 8 85 ° x 3 heures et 0 minutes: cycle adapté à la cuisson de fruits et légumes de grande taille qui ne sont pas parfaitement mûrs

C - 9 85 ° x 5 heures et 0 minutes: cycle adapté à la cuisson de légumes et de fruits qui ne sont pas parfaitement mûrs



UTILISATION DE L'APPAREIL

- Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil, en particulier RESPECTER SCRUPULEUSEMENT LES AVERTISSEMENTS DE SECURITE rassemblés en début de cette Notice !
- Avant de les plonger dans la cuve les aliments doivent être conditionnés sous-vide. N'utiliser que des poches et conteneurs pour sous-vide.
- L'appareil nécessite 30 à 45 minutes pour amener l'eau froide à la température de cuisson souhaitée, ce temps de préchauffage doit toujours être pris en compte.
- N'utiliser que de l'eau distillée ou purifiée, l'utilisation d'eau calcaire peut réduire la fonctionnalité de la résistance au fil du temps
- Ne pas manipuler ni démonter la grille de protection de résistance, la nettoyer par simple rinçage comme spécifié dans le paragraphe "fin des travaux"
- Mettre de l'eau dans le réservoir à une température maximale de 60 °C pour ne pas endommager les joints étanches.
- Une fois l'aliment à cuire inséré, le niveau d'eau doit dépasser d'au moins 10 mm le capteur de température placé à l'intérieur de la cuve dans son boîtier tubulaire en acier inoxydable.
- Attention !!! Pendant l'utilisation, l'appareil dégage de la chaleur, toujours protéger les mains et ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement - RISQUE DE BRÛLURES !
- Placez l'appareil sur une surface plane, solide et stable pour éviter les fuites d'eau chaude - RISQUE DE BRÛLURES !
- Après utilisation, attendez toujours que l'appareil se refroidisse avant de le déplacer pour éliminer l'eau - RISQUE DE BRÛLURES !
- Après chaque utilisation, lorsque l'eau a refroidi, vider l'appareil et rincer le réservoir à l'eau froide - cette procédure ne peut être effectuée qu'occasionnellement si de l'eau distillée est utilisée et si l'appareil n'est pas déplacé.
- Ne pas plonger le produit dans l'eau ou d'autres liquides pour le nettoyage.
- Ne pas retirer la fiche de la prise en saisissant le câble électrique.
- Ne pas utiliser de rallonges pour le câble d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Après chaque utilisation et / ou avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, TOUJOURS ENLEVER LA FICHE DE LA PRISE D'ALIMENTATION !

Conditionner les aliments sous-vides avec soin : la soudure doit être bien étanche. Une mauvaise soudure peut endommager les aliments et salir l'eau dans la cuve. Conditionner les aliments singulièrement, dans une seule couche ; l'épaisseur réduite facilite l'entrée de la chaleur et la cuisson correcte.

Vous pouvez cuisiner en même temps différents aliments conditionnés singulièrement sous-vide s'ils utilisent la même température de cuisson. Remplir la cuve avec de l'eau chaude si le démarrage du programme de cuisson est immédiat (max 60°C) : il y aura une grosse économie d'énergie.

Au contraire, utiliser de l'eau à température ambiante si le démarrage du programme est renvoyé à plus de 2h. Tenir compte du fait qu'il faudra 1h avant que l'eau n'atteigne une température de 70°C. Après cette période la résistance ne consomme pas plus de 60-80 W/h pour conserver une telle température.

Plonger les aliments en poches sous-vide de façon horizontale dans la cuve pleine d'eau. Même si superposées, les poches cuiront sans problèmes.

Les poches qui émergent seront tenues plongées grâce au couvercle en acier. Sa forme un peu convexe permet la vidange latérale de la condensation et empêche le refroidissement des poches. Si les poches se gonflent pendant les cuissons à haute température, ce n'est pas un problème, ça dépend de l'aliment conditionné et de la combinaison entre chaleur et air résiduel dans le sac. Si la soudure du sac elle est bien faite, le vide n'est pas perdu et la présence de liquide dans le sac provient du type d'aliment et de l'ajout de sel et non pas de l'eau de la cuve.

Une fois remplie la cuve d'eau et plongés les aliments sous-vides, choisir le programme désiré et allumer l'appareil. La cuisson est automatique et ne demande pas de surveillance ni d'interventions par l'utilisateur.

Une fois la cuisson terminée, débrancher l'appareil, sortir les aliments qui seront prêts à manger ou bien faire un passage rapide à la poêle/four selon les goûts.

Pour plus d'information concernant la cuisine sous-vide à la maison il est possible demander le livre **La Cuisine Sous-Vide éd. Tom Press**

FIN DU TRAVAIL

Les programmes de cuissons s'arrêtent automatiquement. Appuyez en continu pendant 3 secondes sur la touche ESC pour arrêter le fonctionnement manuellement, Une fois le travail terminé DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA PRISE D'ALIMENTATION !

- Toujours attendre que l'appareil refroidisse avant de le déplacer pour vider l'eau - RISQUE DE BRÛLURES!
- Après chaque utilisation, une fois l'eau refroidie, vider l'appareil du côté opposé à celui du panneau de commande et rincer la cuve à l'eau froide pour éliminer les résidus de calcaire, ajouter du vinaigre de vin blanc à l'eau utilisée pour rincer la cuve, ne pas manipuler ni démonter la grille de protection contre la résistance, qui doit être nettoyée simplement en la passant avec une éponge douce après le rinçage.
- Entreposer dans un endroit sec.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

DEBRANCHER LA MACHINE DU SECTEUR avant toute intervention !

Ne jamais nettoyer l'appareil avec un jet d'eau.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des brosses qui peuvent endommager la surface de l'appareil.

Nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et utiliser des détergents neutres pour éviter d'endommager la surface de l'appareil. Il n'est en aucun cas autorisé de laver le produit avec des jets d'eau sous pression ou de plonger l'appareil dans des solutions liquides.

Contrôler fréquemment le câble d'alimentation, en cas d'usure le câble doit être remplacé par un technicien qualifié avec un câble du même type que celui fourni avec la machine.

Contactez rapidement le fabricant en cas de dommages.

