



SOUS VIDE
STICK
PROFESSIONAL

Spring
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Inhalt

	Seite
Deutsch	4-12
English	13-24
Français	25-36
Italiano	37-48
Español	49-60
Nederlands	61-72

1.	Einleitung	4
2.	Das Gerät	4
2.1	Bestandteile	4
2.2	Kurzanleitung	5
3.	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
3.1	Garantie	5
3.2	Haftungsausschluss	5
3.3	Verwendungszweck	5
4.	Sicherheitshinweise	6
5.	Inbetriebnahme	7
5.1	Anforderungen an den Aufstellort	7
5.2	Vor dem ersten Gebrauch	8
5.3	Gebrauch	8
5.4	Tipps und Tricks	9
5.5	Gartabelle	9
5.6	Rezept	10
6.	Reinigung	10
6.1	Entkalken	11
7.	Lieferumfang	11
8.	Wartung/Instandhaltung	11
9.	Reparaturen	11
10.	Fehlerbehebung	11
11.	Lagerung	12
12.	Entsorgung	12
13.	Technische Daten	12

1 Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause SPRING entschieden haben.

Das Gerät entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch wird, wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät, auch beim Betrieb des Sous Vide-Sticks PROFESSIONAL besondere Sorgfalt verlangt.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen und zu beachten. Diese enthält die erforderlichen Informationen zur sicheren Benutzung. Deshalb gilt:



Personen, welche die Gebrauchsanweisung nicht gelesen und verstanden haben, dürfen den Sous Vide-Stick PROFESSIONAL nicht benutzen. Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die das Gerät benutzen, fachkundig instruiert wurden. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein und bei Weitergabe des Gerätes ebenfalls mit ausgehändigt werden.

2 Das Gerät

2.1 Bestandteile

1. LC-Display

1.1 EIN/AUS-Taste

1.2 Einstelltaste SET

1.3 SET TEMP: eingestellte Temperatur

1.4 Aktuelle Temperatur

1.5 SET TIME: eingestellte Gardauer (h:min)

1.6 WORK TIME: bereits abgelaufene Gardauer (h:min)

2. Einstellrad für Zeit / Temperatur

3. Gehäuse

4. Fixierklammer

5. Heizstab

6. Netzkabel



2.2 Kurzanleitung

1. Füllen Sie einen ausreichend hohen Kochtopf mit Wasser, befestigen Sie das Gerät senkrecht am Topfrand und vergewissern Sie sich, dass der Wasserstand innerhalb der MIN – MAX-Markierung liegt.
2. Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose. Halten Sie die EIN/AUS-Taste mehr als 5 Sekunden gedrückt, um das Gerät einzuschalten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie das Einstellrad nach oben oder unten drehen. Um zwischen °C und °F zu wechseln, halten Sie gleichzeitig die Tasten EIN/AUS und SET für zwei Sekunden gedrückt.
4. Stellen Sie jetzt die gewünschte Gardauer SET TIME ein. Durch Drücken der Taste SET blinkt die Anzeige für Stunden. Drücken Sie die Taste SET erneut, blinkt die Anzeige für Minuten. Wenn die jeweilige Anzeige blinkt, wählen Sie mit dem Einstellrad die gewünschte Zeit aus.
5. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät zu starten.
6. Sobald das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt alle 3 Sekunden ein akustisches Signal. Um dieses auszuschalten, halten Sie für 2 Sekunden die Taste SET gedrückt. Geben Sie das vakuumierte Gargut in den Topf.
7. Nach 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und die Trennpunkte der Anzeigen WORK TIME und SET TIME beginnen zu blinken, um zu zeigen, dass das Gerät arbeitet.
8. Sobald die erste Minute der gewünschten Gardauer verstrichen ist, wird die bereits vergangene Gardauer WORK TIME angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt alle 3 Sekunden ein akustisches Signal.
9. Halten Sie die EIN/AUS-Taste für 5 Sekunden gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie das Gargut mit einer langen Zange vorsichtig aus dem Topf heraus.

3 Bestimmungsgemäße Verwendung

3.1 Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum gemäß Kaufbeleg. Bewahren Sie den Original-Kaufbeleg gut auf.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind.

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler und übergeben dort das Gerät zusammen mit dem Original-Kaufbeleg. Die fehlerhafte Ware wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, das defekte Gerät durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen. Aufgrund von Sortimentsänderungen können wir die Verfügbarkeit des gleichen Produktes nicht garantieren. Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

3.2 Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.

3.3 Verwendungszweck

Zubereiten von vakuumierten Speisen im Wasserbad nach der Sous Vide-Garmethode.

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

4 Sicherheitshinweise

Obwohl sich das Gerät durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemäßer Verwendung Verletzungen oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden. Beachten Sie darum die mit den folgenden Symbolen gekennzeichneten Sicherheitshinweise:



Gefahr!

Bei Nichtbeachtung können dauernde Personen- und/oder größere Sachschäden auftreten.



Vorsicht!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.
- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt wird.
- Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Fassen Sie weder das Gerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Betreiben Sie das Gerät nur unter unmittelbarer Aufsicht und für den vorgesehenen Zweck, wie in **Kapitel 3.3 Verwendungszweck** beschrieben.

Vorsicht!

Dieses Gerät darf nicht durch Kinder benutzt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern.



- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab (keine Tücher, Folien etc.).
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Erhitzen eines Wasserbades und nicht für andere Flüssigkeiten.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Gerätes entstehen hohe Temperaturen. Auch nach dem Ausschalten besteht Restwärme. Fassen Sie das Gerät nur an dem dafür vorgesehenen Handgriff an.

- Schalten Sie das Gerät immer erst aus, bevor Sie es aus dem Topf herausnehmen. Beim Herausnehmen des Gerätes aus dem Topf kann heißes Wasser aus dem Heizstab heraustropfen. Verwenden Sie ggf. Hitzeschutzhandschuhe.
- Transportieren Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Ziehen Sie nicht am Kabel, um es zu bewegen, sondern lösen Sie die Fixierklammer und befestigen es an der gewünschten Position.

- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
 - wenn sich das Gerät nicht unter Ihrer unmittelbaren Aufsicht befindet
 - bei Störungen während des Betriebes
 - vor jeder Reinigung
 Ziehen Sie hierfür niemals am Netzkabel, sondern immer am Netzstecker selbst.
- Legen Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer nur auf hitzebeständigen, nicht brennbaren, wasserfesten Oberflächen ab.

Gefahr!

Tauchen Sie das Gerät ausschließlich bis zur MAX-Markierung, aber niemals darüber hinaus in Wasser ein. Tauchen Sie weder das Gehäuse, den Netzstecker noch das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und richten Sie nie einen offenen Wasserstrahl auf das Gerät. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.



Gefahr!

Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Ihnen eine Beschädigung während des Betriebes auffallen sollte.



Gefahr!

Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es unverzüglich ersetzt werden. Dies darf ausschließlich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte und autorisierte Fachleute durchgeführt werden.



5 Inbetriebnahme



Gefahr!

Beachten Sie die unter **Kapitel 5.1** beschriebenen **Anforderungen an den Aufstellort**.



Vorsicht!

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des heißen Gerätes.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Gerätes entstehen hohe Temperaturen.

5.1 Anforderungen an den Aufstellort

- Befestigen Sie das Gerät nur an ausreichend hohen, stabilen und hitzebeständigen Kochgefäßen. Wir empfehlen den Einsatz eines entsprechend großen Kochtopfs. Stellen Sie diesen so auf, dass er während der gesamten Gardauer nicht verschoben werden muss. Stellen Sie den Kochtopf nur auf eine standsichere, ausreichend hitzebeständige Arbeitsfläche sowie außer Reichweite von Kindern. Halten Sie einen Sicherheitsabstand zu heißen Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät senkrecht am Topfrand befestigt ist und einen festen Halt hat.
- Während des Betriebes entsteht heißer Wasserdampf. Achten Sie auf ausreichend freien Raum neben und über dem Gerät/Topf.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel so geführt wird, dass es keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gerät, anderen heißen Flächen wie z.B. Kochstellen oder heißen Flüssigkeiten hat. Vergewissern Sie sich, dass es nicht über scharfe Kanten geführt sowie nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Stellen Sie weiterhin sicher, dass das Netzkabel so zum Gerät geführt wird, dass es nicht herunterhängt und niemand darüber stolpern bzw. sich darin aus Versehen einhängen oder das Gerät herunterreißen kann.

5.2 Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile gemäß **Kapitel 7 Lieferumfang** enthalten sind und diese sich in ordnungsgemäßigem Zustand befinden.
- Wischen Sie das Gerät mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie es anschließend vollständig ab.

5.3 Gebrauch

- Füllen Sie einen ausreichend hohen Kochtopf mit Wasser, befestigen Sie das Gerät senkrecht am Topfrand und vergewissern Sie sich, dass der Wasserstand innerhalb der MIN – MAX-Markierung liegt. Beachten Sie, dass der Wasserstand steigt, wenn Sie die vakuumierten Lebensmittel hinzufügen oder sinkt, wenn Wasser verdunstet ist. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät einen festen Halt am Topfrand hat.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine dafür geeignete Steckdose gemäß **Kapitel 13 Technische Daten**.
- Halten Sie die EIN/AUS-Taste auf dem Display mehr als 5 Sekunden gedrückt, um das Gerät einzuschalten.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur SET TEMP ein, indem Sie das Einstellrad nach oben oder unten drehen. Um zwischen °C und °F zu wechseln, halten Sie gleichzeitig die Tasten EIN/AUS und SET für zwei Sekunden gedrückt.
- Stellen Sie jetzt die gewünschte Gardauer SET TIME ein, in dem Sie die Taste SET drücken. Die Anzeige für Stunden blinkt. Wählen Sie mit dem Einstellrad die gewünschte Stundenzahl aus. Drücken Sie die Taste SET erneut, blinkt die Anzeige für Minuten. Wählen Sie mit dem Einstellrad die gewünschte Minutenzahl aus.
- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät zu starten.
- Wenn das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt alle 3 Sekunden ein akustisches Signal. Um dieses auszuschalten, halten Sie die Taste SET für 2 Sekunden gedrückt. Geben Sie das vakuumierte Gargut in den Topf und kontrollieren Sie den Wasserstand. Erst nach Erreichen der eingestellten Temperatur beginnt die gewünschte Gardauer SET TIME zu laufen. Hinweis: Dieses Gerät ist mit einer Wasserstandkontrolle ausgestattet. Sollte der Wasserstand unter- oder oberhalb des Minimum- bzw. Maximum-Bereiches liegen, ertönt ein Warnsignal. Korrigieren Sie die Wassermenge und halten Sie die Taste SET gedrückt, um das Signal auszuschalten.
- Nach 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und die Trennpunkte zwischen WORK TIME und SET TIME beginnen zu blinken. Sobald die erste Minute der gewünschten Gardauer SET TIME verstrichen ist, wird die bereits vergangene Gardauer WORK TIME angezeigt.
- Um während des Betriebes die gewünschte Temperatur oder Kochzeit zu verändern, drücken Sie die Taste SET. Sobald die jeweilige Anzeige für Temperatur, Stunden oder Minuten blinken, können Sie diese mit Hilfe des Einstellrades verändern.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt alle 3 Sekunden ein akustisches Signal.
- Schalten Sie das Gerät aus, in dem Sie EIN/AUS-Taste für 5 Sekunden gedrückt halten und ziehen Sie den Stecker des Netzzuleitungskabels aus der Steckdose.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Nehmen Sie dann das Gargut mit einer langen Zange vorsichtig aus dem Topf heraus.

- Lassen Sie das Gerät und das Wasser abkühlen, bevor Sie das Gerät aus dem Topf herausnehmen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig auf einer wasserfesten Oberfläche trocknen.

5.4 Tipps und Tricks

- Durch das Sous Vide-Garen verstärkt sich der Geschmack von Gewürzen. Dosieren Sie diese sparsam.
- Falls Sie mehrere Beutel gleichzeitig garen, beschriften Sie diese mit einem wasserfesten Stift, um die jeweilige Garzeit zu kontrollieren.
- Beschweren Sie die Vakuumbbeutel, wenn Sie diese garen.
- Nehmen Sie nach dem Garen die Lebensmittel aus dem Vakuumbbeutel heraus. Servieren Sie diese direkt oder braten sie in einer hoch hitzebeständigen Bratpfanne bei hoher Temperatur kurz bis zum gewünschten Röstgrad an.
- Alternativ eignen sich Sous Vide-gegarte Lebensmittel auch sehr gut zur Aufbewahrung. Kühlen Sie die Beutel sofort nach dem Garen in Eiswasser ab, trocknen sie vollständig ab und bewahren sie danach im Kühlschrank auf (max. 3 °C / 37,4 °F), bzw. im Gefrierfach für eine noch längere Haltbarkeit. Zum Auftauen oder Erwärmen, erhitzen Sie die geschlossenen Beutel auf mindestens 55 °C / 131 °F. Die Dauer hängt von der Menge und der Größe der Lebensmittel ab.

5.5 Gartabelle

Bei den Angaben in der Tabelle handelt es sich um Richtwerte, da die Garzeiten von vielen verschiedenen Faktoren wie z.B. der Dicke der Lebensmittel abhängen. Bei den angegebenen Zeiten handelt es sich um Mindestgarzeiten. Ein Garen über den eingestellten Garpunkt hinaus wird durch das Sous Vide-Garen verhindert; für andere Garpunkte erhöhen oder reduzieren Sie die Temperatur.

Lebensmittel	Temperatur	Zeit
Rinderfilet am Stück, medium (7 – 8 cm)	56 °C / 132,8 °F	2 Stunden
Schweinefilet, medium (4 – 5 cm)	63 °C / 145,4 °F	50 – 55 Minuten
Lammkaree, medium (4 – 5 cm)	58 °C / 136,4 °F	35 Minuten
Hähnchenbrust (3 – 4 cm)	60 °C / 140 °F	2 Stunden
Rehrücken, rosa (2 – 3 cm)	56 °C / 132,8 °F	90 Minuten
Lachsfilet (2 – 3 cm)	45 °C / 113 °F	20 Minuten
Karotten	75 °C / 167 °F	40 Minuten
Zucchini	85 °C / 185 °F	15 Minuten

5.6 Rezept

Lachs mit Erbsenpüree und Karotten (4 Portionen)

800 g Lachs-Filet mit Haut, küchenfertig
12 Karotten, mittelgroß, geschält, längs halbiert
500 g Erbsen, tiefgekühlt
1 rote Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
200 ml Fischfond
100 ml Weißwein, trocken
1 Knoblauchzehe, gepresst
2 Knoblauchzehen, in feine Würfel geschnitten
2 milde Chilis
10 EL Erdnussöl
6 EL Orangensaft
4 TL braunen Zucker
1 EL Butter
1 Limette, Schalenabrieb ganze Limette, Saft halbe Limette
1 Bund Koriander
1 Bund Minze
Salz und Pfeffer

Die Karotten zusammen mit 3 EL Erdnussöl, 3 EL Orangensaft, dem braunen Zucker und etwas Salz in einem Vakuumierbeutel luftdicht verschließen. Mit dem Sous Vide-Stick in einem Topf Wasser auf 75 °C / 167 °F erhitzen und die vakuumierten Karotten 40 Minuten garen.

4 EL Erdnussöl, 1 gepresste Knoblauchzehe, Chilis und frisch gemahlene Pfeffer zu einer Marinade verrühren und den Lachs damit in einem Vakuumierbeutel luftdicht verschließen. Bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank aufbewahren. Das restliche Erdnussöl bei mittlerer Hitze in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig andünsten. Mit Fond und Weißwein ablöschen und bei niedriger Hitze einkochen lassen.

Die gefrorenen Erbsen in der eingekochten Flüssigkeit auftauen lassen. Die gehackten Kräuter, den Limettensaft und den Limettenabrieb unter die Erbsen geben. Alles grob mit einer Gabel zerdrücken, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren warmhalten. Sobald die Karotten fertig gegart sind, diese aus dem Wasser herausnehmen und beiseitelegen. Die Wassertemperatur auf 55 °C / 131 °F reduzieren. Wenn die Temperatur erreicht ist, den vakuumierten Lachs für 15 Minuten garen.

Sobald der Lachs fertig gegart ist, aus dem Wasser und Vakuumbbeutel herausnehmen. In vier Stücke schneiden und diese auf der Hautseite bei großer Hitze kurz scharf anbraten. Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne die Butter schmelzen und die Karotten zusammen mit dem restlichen Orangensaft darin schwenken. Das Erbsenpüree auf vorgewärmte Teller verteilen, je ein Stück Lachs darauf geben und die Karotten dekorativ dazulegen. Mit einigen gehackten Kräutern und frisch gemahlenem Pfeffer servieren.

6 Reinigung



Gefahr!

Ziehen Sie vor jeder Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose.



Gefahr!

Tauchen Sie niemals das komplette Gerät, den Netzstecker oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

- Wischen Sie das Gerät nur mit einem weichen Tuch, ggf. leicht angefeuchtet, ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes oder der Komponenten keine kratzenden Gegenstände und keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie es erneut benutzen oder wegräumen.

6.1 Entkalken

Von Zeit zu Zeit sollten Sie das Gerät entkalken. Die Intervalle richten sich nach dem Kalkgehalt Ihres Wassers. Sollte sich ein wenig Kalk abgelagert haben, raten wir zu einer verträglichen Entkalkung mit Zitronensäure oder Essig, bei stärkerer Verkalkung sollte Entkalkungsmittel verwendet werden.

- Füllen Sie einen ausreichend hohen Kochtopf mit einer Lösung aus Wasser und Zitronensäure bzw. Essig. Befestigen Sie das Gerät senkrecht am Topfrand und vergewissern Sie sich, dass die Füllmenge bis zur MAX-Markierung reicht.
- Stellen Sie die Temperatur auf 70 °C / 158 °F. Sobald die Temperatur erreicht ist, lassen Sie das Wasser für 20 Minuten zirkulieren.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Wenn der Heizstab abgekühlt ist, spülen Sie diesen mit kaltem Wasser ab und lassen ihn trocknen.

7 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 x Sous Vide-Stick PROFESSIONAL
- 1 x Gebrauchsanweisung

8 Wartung/Instandhaltung

Die Wartung und Instandhaltung beschränken sich auf die **Reinigung** gemäß **Kapitel 6**.

9 Reparaturen

Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder durch autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Bei Fragen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder direkt an unseren Kundendienst.

10 Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
Das Gerät heizt nicht.	Keine / keine ausreichende Speisespannung	Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine passende Steckdose ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt und das Gerät eingeschaltet ist.
Fehlercode E05	Zu geringe oder zu hohe Wassermenge	Kontrollieren Sie den Wasserstand und vergewissern Sie sich, dass dieser innerhalb des MIN – MAX- Bereiches liegt. Reduzieren oder erhöhen Sie die Wassermenge.
Fehlercode E02	Interner Defekt	Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Service-stelle.

Bei Störungen oder Fragen jeglicher Art kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle oder direkt:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Lagerung

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort sowie außer Reichweite von Kindern auf.

12 Entsorgung

Nach Ablauf der Lebensdauer des Gerätes muss dieses fachgemäß entsorgt werden. Im Gerät sind elektrische und elektromechanische Bauteile enthalten. Beachten Sie dabei die nationalen Bestimmungen. Stellen Sie bei der Entsorgung sicher, dass das Gerät nicht von dritten Personen wieder in Betrieb genommen werden kann.

13 Technische Daten

Bezeichnung	Sous Vide-Stick PROFESSIONAL
	Art.-Nr. 38 1220 00 01
Stecker	Schutzkontaktstecker (EU)
Spannung	220-240 V
Frequenz	50/60 Hz
Nennleistung	1300 W
Abmessungen L x B x H	130 mm x 85 mm x 420 mm
Länge des Netzkabels	1,5 Meter





SOUS VIDE
STICK
PROFESSIONAL

Spring
SWISS DESIGN

OPERATING INSTRUCTIONS



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Content

	Page
1. Introduction	16
2. The appliance	16
2.1 Components	16
2.2 Brief instructions	17
3. Proper use	17
3.1 Warranty	17
3.2 Liability exclusion	17
3.3 Intended use	17
4. Safety instructions	18
5. Initial operation	19
5.1 Installation site requirements	19
5.2 Before the first use	20
5.3 Use	20
5.4 Tips and tricks	21
5.5 Table of cooking times	21
5.6 Recipe	22
6. Cleaning	22
6.1 Decalcifying	23
7. Scope of delivery	23
8. Servicing/Maintenance	23
9. Repairs	23
10. Troubleshooting	23
11. Storage	24
12. Disposal	24
13. Technical specifications	24

1 Introduction

Thank you for having chosen a product made by SPRING.

The appliance complies with the highest safety standards. Nevertheless, as all electric appliances, the Sous Vide Stick PROFESSIONAL must be operated with care.

For this reason, we ask you to read and follow the instructions carefully. They contain the information required for a safe use. Therefore:



Persons who have not read and understood the instructions should not use the Sous Vide Stick PROFESSIONAL. Make sure that all persons who use the appliance have had proper instruction. These instructions should always be available for referral and should be passed on if the appliance changes hands.

2 The appliance

2.1 Components

1. LC-Display

1.1 ON/OFF button

1.2 SET button

1.3 SET TEMP: set temperature

1.4 Current temperature

1.5 SET TIME: set cooking time (h:min)

1.6 WORK TIME: elapsed cooking time (h:min)

2. Adjustment wheel for time / temperature

3. Housing

4. Spring holder

5. Heating rod

6. Power cord



2.2 Brief instructions

1. Fill a sufficiently high cooking pot with water, fix the appliance vertically at the rim of the pot and assure that the water level is between the MIN – MAX marking.
2. Plug the appliance into a suitable socket. Press and hold the ON/OFF button for more than 5 seconds to switch on the appliance.
3. Set the desired temperature by turning the adjustment wheel upwards or downwards. To switch between °C and °F, press and hold the ON/OFF and SET buttons simultaneously for two seconds.
4. Set the desired cooking time SET TIME. By pressing the SET button, the figures for hours blink. Once you press the SET button again, the figures for minutes blink. While the according figures are blinking, you can set the desired time by turning the adjustment wheel.
5. Press the ON/OFF button to start the operation.
6. As soon as the water temperature has reached the set temperature an acoustic signal sounds every 3 seconds. To turn it off, hold the SET button pressed for 2 seconds. Put the vacuumed food in the pot.
7. After 5 seconds the figures stop blinking and the dots between WORK TIME and SET TIME start blinking to show that the appliance is operating.
8. As soon as the first minute of the desired working time has elapsed, the total elapsed cooking time WORK TIME will be shown in the display. After the complete set time has elapsed an acoustic signal sounds every 3 seconds.
9. Press and hold the ON/OFF button for 5 seconds to switch off the appliance. Pull the power cord out of the socket and remove the vacuumed food carefully from the pot with a long pair of tongs.

3 Proper use

3.1 Warranty

The warranty period is 2 years after purchase date on the receipt. Keep the original proof of purchase safe.

The warranty excludes damage resulting from normal wear and tear, improper use, improper handling, incorrect operation, lack of care and cleaning, intentional destruction, transport or accident, and access by non-authorized third parties.

In case of a warranty claim, contact your specialty dealer and submit the appliance together with the original sales invoice. The defective goods will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective appliance with an equivalent product. Due to changes in the assortment, we cannot guarantee the availability of the same product. Further claims for property damage or personal injury are excluded.

3.2 Liability exclusion

We assume no liability for damages resulting from improper use and non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.

3.3 Intended use

Preparing vacuum-sealed food in a water bath using the Sous Vide cooking method.

This appliance is not intended for commercial use. Do not use the appliance in outdoor areas.

4 Safety instructions

Although the appliance features high quality and safety standards, injuries or damage due to operating errors or improper use cannot be ruled out. Therefore, note the safety recommendations marked by the following symbols:



Danger!

Failure to observe can lead to permanent injuries and/or major damage.



Caution!

Failure to observe can lead to slight to moderate personal injuries and/or property damage.



Risk of burns or injury!

Failure to observe can lead to slight to moderate personal injuries and/or property damage.

- Read these instructions carefully before the first use of the appliance.
- If the appliance is given to another person, please ensure that the instructions are also included.
- First check whether the type of current and voltage are the same as on the type label.
- Do not touch either the appliance or the power plug with wet or damp hands.
- Connect the device to a properly installed power socket only. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and power cord must be dry. Do not use any extension cord.
- Operate the device under direct supervision and for the intended purpose only, as described in **chapter 3.3 Intended use**.

Caution!

This appliance must not be used by children. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance must not be made by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.



- Children are not allowed to play with the appliance.
- Never operate this appliance using an external timer or separate remote control system.
- Do not cover the appliance during operation (no cloths, foils, etc.).
- Use the appliance only for heating a water bath, not for other liquids.

Risk of burns or injury!

Using the appliance results in high temperatures. Even after use there is residual heat. Only hold the appliance by the handle provided for this purpose.



- Always switch off the appliance before removing it from the pot. When removing the appliance from the pot, hot water may drip out of the heating rod. Use heat-protective gloves if necessary.
- Do not move the appliance as long as it is still hot. Do not pull on the cable to move the device but loosen the fixing clip and then fix it at the desired position.

- Pull the power plug after each use and:
 - when the device is not under your direct supervision
 - in case of faults during operation
 - each time you clean the device

Always pull on the plug and not on the cord.

- After use, always place the appliance on heat-resistant, non-flammable and waterproof surfaces only.

Danger!



Only immerse the device in water up to the MAX marking, but never beyond. Do not immerse the housing, the power cord or plug in water or any other liquids and never spray water directly onto the appliance. Do not clean it in the dishwasher.

Danger!



Never use the appliance if you discover damage, if water has penetrated the housing or if the appliance has been dropped. If you notice damage during use, unplug it from the power supply immediately.

Danger!



Check the power cord for damage before every use. If the power cord is damaged, it must be replaced immediately. This may only be arranged by the manufacturer, his customer service or a similarly qualified and authorized specialist.

5 Initial operation



Danger!

Observe the **Installation site requirements** described in **chapter 5.1**.



Caution!

Do not leave children unattended in the vicinity of the hot device.



Risk of burns or injury!

High temperatures are generated during operation of the appliance.

5.1 Installation site requirements

- Fix the appliance at sufficiently high, stable and heat-resistant cookware only. We recommend the use of an appropriately large cooking pot. Position it in a way that it does not have to be moved during the entire cooking procedure. Place the pot on a stable, sufficiently heat-resistant surface out of reach of children. Keep a safe distance to hot cooktops, gas flames or other sources of heat.
- Make sure that the appliance is fixed vertically at the pot rim and has a firm hold.
- During the operation hot steam will form. Make sure that there is enough space next to and above the appliance/pot.
- Ensure that the power cord does not have any contact to hot surfaces at the device or other hot surfaces such as cooktops or hot liquids. Make sure it does not pass over sharp edges and is not kinked or bent.
- Also ensure that the power cord used does not hang down from the table or counter so that no one can trip over it and cause the appliance to be pulled down.

5.2 Before the first use

- Read the instructions and safety guidelines carefully before using the appliance.
- Remove all packing material and make sure that all parts as in **chapter 7 Scope of delivery** are present and in proper condition.
- Wipe the appliance with a soft, slightly moistened cloth. Dry it off thoroughly.

5.3 Use

- Fill a sufficiently high cooking pot with water, fix the appliance vertically at the rim of the pot and make sure that the water level is within the MIN-MAX marking. Take note that the water level rises when the vacuumed food is added or falls when the water has evaporated. Make sure that the appliance has a firm hold on the rim of the pot.
- Plug the cord into a suitable socket according to **chapter 13 Technical specifications**.
- Keep the ON/OFF button on the display pressed for more than 5 seconds to turn on the unit.
- Set the desired temperature SET TEMP by turning the adjustment wheel up or down. To switch between °C and °F, simultaneously keep the ON/OFF and SET buttons pressed for two seconds.
- Now set the desired cooking time SET TIME. Press the SET button, the display for hours will flash. Use the adjustment wheel to select the desired hours. Press the SET button again, the display for minutes flashes. Use the adjustment wheel to select the desired minutes.
- Press the ON/OFF button to start the device.
- As soon as the water reaches the set temperature, an acoustic signal sounds every 3 seconds. To turn it off, keep the SET button pressed for 2 seconds. Put the vacuumed food in the pot and check the water level. Only after the set temperature is reached, the desired cooking time SET TIME starts to run. Note: This appliance is equipped with a water level control. If the water level is below or above the minimum or maximum range, a warning signal sounds. Correct the amount of water and keep the SET button pressed to turn the signal off.
- After 5 seconds, the display stops flashing and the dots between WORK TIME and SET TIME start flashing. As soon as the first minute of the desired cooking time has elapsed, the already elapsed cooking time WORK TIME is displayed.
- To change the desired temperature or cooking time during operation, press the button SET. As soon as the respective display for temperature, hours or minutes flashes, you can change it with the adjustment wheel.
- After the set time has elapsed, an acoustic signal sounds every 3 seconds.
- Turn off the appliance by keeping the ON/OFF button pressed for 5 seconds and unplug the power cord from the socket.



Risk of burns or injury!

Then carefully remove the food from the pot with a long pair of tongs.

- Allow the appliance and the water to cool completely before removing the device from the pot.
- Allow the appliance to dry completely on a waterproof surface.

5.4 Tips and tricks

- Sous Vide cooking enhances the taste of spices. Dose them sparingly.
- If you cook several bags at the same time, label them with a waterproof pen to control the cooking time.
- Weigh the vacuum bags down when you cook them.
- After cooking, remove the food from the vacuum bag. Serve it directly or shortly fry it in a highly heat-resistant fry pan at high temperature up to the desired degree of roast.
- Alternatively, Sous Vide cooked food is also very suitable for storage. Immediately after cooking, cool the bags off in ice water, dry them off completely, and then store them in the refrigerator (max 3 °C / 37,4 °F) or in the freezer for extended shelf life. To thaw or reheat, heat the closed bags to at least 55 °C / 131 °F. The duration depends on the amount and size of the food.

5.5 Table of cooking times

The figures in the table are indicative, as cooking times depend on many different factors, such as, e.g., the thickness of the food. The indicated times are minimum cooking times. Cooking beyond the set doneness is prevented by Sous Vide cooking, for other kind of doneness increase or decrease the temperature.

Food	Temperature	Time
Beef tenderloin piece, medium (7 – 8 cm)	56 °C / 132,8 °F	2 hours
Pork fillet, medium (4 – 5 cm)	63 °C / 145,4 °F	50 – 55 minutes
Rack of lamb, medium (4 – 5 cm)	58 °C / 136,4 °F	35 minutes
Chicken breast (3 – 4 cm)	60 °C / 140 °F	2 hours
Saddle of venison, pink (2 – 3 cm)	56 °C / 132,8 °F	90 minutes
Salmon fillet (2 – 3 cm)	45 °C / 113 °F	20 minutes
Carrots	75 °C / 167 °F	40 minutes
Zucchini	85 °C / 185 °F	15 minutes

5.6 Recipe

Salmon with pea purée and carrots (4 servings)

800 g salmon fillet with skin, ready to cook
12 carrots, medium size, peeled, cut in half lengthwise
500 g peas, frozen
1 red onion, cut into fine cubes
200 ml fish stock
100 ml white wine, dry
1 garlic clove, pressed
2 garlic cloves, cut into fine cubes
2 mild chillies
10 tbsp peanut oil
6 tbsp orange juice
4 tsp brown sugar
1 tbsp butter
1 lime, zest of whole lime, juice of half lime
1 bunch cilantro
1 bunch mint
Salt and pepper

Seal the carrots airtight together with 3 tbsp of peanut oil, 3 tbsp of orange juice, the brown sugar and some salt in a plastic bag. Using the Sous Vide Stick to heat water to 75 °C / 167 °F in a pot and cook the vacuumed carrots for 40 minutes.

Stir 4 tbsp of peanut oil, 1 clove of pressed garlic, chillies and freshly ground pepper into a marinade and seal the salmon together with the marinade in a plastic bag. Store the salmon in the refrigerator until further processing. Heat the remaining peanut oil over medium heat in a pot and sweat the onion and garlic cubes. Deglaze with fish stock and white wine and reduce over low heat.

Thaw the frozen peas in the reduced liquid. Fold in the chopped herbs, lime juice and lime zest. Crush everything roughly with a fork, season with salt and freshly ground pepper and keep warm until served. Once the carrots are done, remove them from the water and set them aside. Reduce the water temperature to 55 °C / 131 °F. When the temperature is reached, cook the sealed salmon for 15 minutes.

Once the salmon is done, remove it from the water and plastic bag. Cut the salmon into four pieces and fry these on the skin at high heat. At the same time melt the butter in a second pan and stir the carrots together with the remaining orange juice. Spread the pea purée on preheated plates, add one piece of salmon to each and decorate the carrots. Serve with some chopped herbs and freshly ground pepper.

6 Cleaning



Danger!

Pull the plug out of the socket before each cleaning.



Danger!

Never immerse the complete appliance, the plug or the power cable in water or other liquids. Do not clean it in the dishwasher.



Risk of burns or injury!

Let the appliance cool down completely before cleaning it.

- Wipe the appliance with a soft cloth only, slightly damp if necessary.
- Do not use any abrasive utensils or materials or aggressive cleaning products to clean the appliance or its components.
- Ensure that the appliance and all parts are completely dry before using them again or putting them away.

6.1 Decalcifying

From time to time, you should decalcify the appliance. The intervals depend on the lime content of your water. If a little bit of limescale has built up, we recommend a decalcification with citric acid or vinegar. In case of heavy limescale, descaling agents should be used.

- Fill a sufficiently high cooking pot with a solution of water and citric acid or vinegar. Fix the appliance vertically at the rim of the pot and make sure that the pot is filled up to the MAX marking.
- Set the temperature to 70 °C / 158 °F. Once the temperature is reached, allow the water to circulate for 20 minutes.
- Turn off the appliance and unplug the power cord.
- When the heating rod has cooled, rinse it with cold water and allow to dry.

7 Scope of delivery

The package contains:

- 1 x Sous Vide Stick PROFESSIONAL
- 1 x Operating instructions

8 Servicing/Maintenance

Servicing and maintenance are limited to **Cleaning** as described in **chapter 6**.

9 Repairs

Repairs may be made by the manufacturer or an authorized technician only. If you have any questions, please contact your dealer or our customer service.

10 Troubleshooting

Disorder	Possible Cause	Troubleshooting
The appliance does not heat up.	No / insufficient supply voltage	Insert the mains plug of the device into a suitable socket. Make sure that the power outlet carries the required voltage and the appliance is switched on.
Error code E05	The quantity of water is too low or too high	Check the water level and make sure that it is between the MIN-MAX marking. Reduce or increase the amount of water.
Error code E02	Internal defect	Contact your sales or service center.

If you have any problems or questions, please contact your local point of sale or directly:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Germany
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Storage

Store the appliance in a dry location as well as out of reach of children.

12 Disposal

At the end of its usable life, the device must be disposed of properly. The device contains electrical and electromechanical components. Follow the regulations in your country. When disposing of it, ensure that the device cannot be operated again by third parties.

13 Technical specifications

Description	Sous Vide Stick PROFESSIONAL
	Art.-Nr. 38 1220 00 01
Plug	Shock-proof (EU)
Voltage	220-240 V
Frequency	50/60 Hz
Power output	1300 W
Measurements L x W x H	130 mm x 85 mm x 420 mm
Length of lead	1.5 metres





SOUS VIDE
STICK
PROFESSIONAL

Spring
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Contenu

	Page
1. Introduction	28
2. L'appareil	28
2.1 Composants	28
2.2 Notice condensée	29
3. Utilisation conforme à la destination	29
3.1 Garantie	29
3.2 Exclusion de responsabilité	29
3.3 Usage prévu	29
4. Consignes de sécurité	30
5. Mise en service	31
5.1 Exigences au lieu d'installation	31
5.2 Avant la première utilisation	32
5.3 Utilisation	32
5.4 Conseils et astuces	33
5.5 Tableau de cuisson	33
5.6 Recette	34
6. Nettoyage	34
6.1 Détartrage	35
7. Contenu de livraison	35
8. Entretien/Maintenance	35
9. Réparations	35
10. Élimination de défauts	35
11. Rangement	36
12. Mise au rebut	36
13. Données techniques	36

1 Introduction

Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING.

L'appareil est conforme aux exigences de sécurité les plus élevées. Cependant, comme pour tous les appareils électriques, des précautions particulières doivent être prises lors de l'utilisation du Sous Vide Stick PROFESSIONAL.

C'est pourquoi nous vous prions de bien vouloir lire attentivement le mode d'emploi et de le respecter. Celui-ci contient les informations indispensables pour utiliser l'appareil en toute sécurité. C'est pourquoi :



Des personnes qui n'ont pas lu, ni compris le mode d'emploi ne doivent pas utiliser le Sous Vide Stick PROFESSIONAL. Assurez-vous que toutes les personnes qui utilisent l'appareil, ont été correctement informées. Ce mode d'emploi doit se trouver à portée de main pour que vous puissiez vous y référer ultérieurement et doit également être mis à disposition en cas de transmission de l'appareil à des tiers.

2 L'appareil

2.1 Composants

1. Écran à cristaux liquides

1.1 Touche MARCHE/ARRÊT

1.2 Touche de réglage SET

1.3 SET TEMP : température réglée

1.4 Température actuelle

1.5 SET TIME : temps de cuisson réglée (h:min)

1.6 WORK TIME : temps de cuisson déjà écoulé (h:min)

2. Molette de réglage pour temps / température

3. Boîtier

4. Clip de fixation

5. Thermoplongeur

6. Cordon d'alimentation



2.2 Notice condensée

1. Remplissez d'eau une marmite suffisamment haute et fixez l'appareil verticalement au bord de la marmite. Assurez-vous que le niveau d'eau se situe entre les repères MIN et MAX.
2. Branchez la fiche secteur dans une prise de courant. Maintenez la touche MARCHE/ARRÊT sur l'écran enfoncée pendant plus de 5 secondes pour allumer l'appareil.
3. Réglez la température souhaitée en tournant la molette de réglage vers le haut ou le bas. Pour changer entre °C et °F, maintenez simultanément les touches MARCHE/ARRÊT et SET enfoncées pendant deux secondes.
4. Réglez maintenant le temps de cuisson SET TIME souhaité. Pressez la touche SET, l'indication des heures clignote. Pressez la touche SET une nouvelle fois, l'indication des minutes clignote. Si l'indication correspondante clignote, choisissez la durée souhaitée avec la molette de réglage.
5. Pressez la touche MARCHE/ARRÊT pour démarrer l'appareil.
6. Si l'eau a atteint la température réglée, un signal sonore est émis toutes les 3 secondes. Pour le désactiver, maintenez la touche SET enfoncée pendant 2 secondes. Placez les aliments sous vide dans la marmite.
7. L'indication cesse de clignoter après 5 secondes et les points de séparation de la durée WORK TIME et de la durée SET TIME commencent à clignoter pour signaler que l'appareil travaille.
8. Dès que la première minute du temps de cuisson souhaité est écoulée, le temps de cuisson déjà écoulé WORK TIME est affiché. Une fois le temps réglé est écoulé, un signal sonore est émis toutes les 3 secondes.
9. Maintenez la touche MARCHE/ARRÊT enfoncée pendant 5 secondes pour éteindre l'appareil. Tirez la fiche secteur de la prise de courant et retirez les aliments doucement de la marmite à l'aide d'une pince longue.

3 Utilisation conforme à la destination

3.1 Garantie

Le délai de garantie est de 2 ans à partir de la date figurant sur le justificatif d'achat. Gardez le bon d'achat original avec soin.

Sont exclus de la garantie, les dommages liés à l'usure normale, à un usage différent de sa fonction initiale, à une manipulation non conforme, à une utilisation incorrecte, à un manque d'entretien et de nettoyage, à une détérioration volontaire, au transport ou à un accident ainsi qu'aux interventions de tiers non autorisés.

En cas de recours à la garantie, adressez-vous à votre revendeur spécialisé et remettez-lui le produit accompagné du ticket de caisse d'origine. Le produit défectueux sera réparé ou remplacé selon notre appréciation. En cas de remplacement, nous nous réservons le droit de remplacer le produit défectueux par un produit équivalent. En raison des modifications de notre gamme, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité du même produit. Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

3.2 Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.

3.3 Usage prévu

Préparation d'aliments mis sous vide au bain-marie selon la méthode de cuisson sous vide.

Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en plein air.

4 Consignes de sécurité

Même si l'appareil se caractérise par son haut niveau de qualité et de sécurité, des blessures ou des dégâts matériels ne peuvent pas être exclus en cas d'erreurs de manipulation ou d'une utilisation non conforme. Pour cela, veuillez respecter les consignes de sécurité représentées par les symboles suivants :



Danger !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels durables ou des dégâts matériels importants.



Attention !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et / ou matériels légers, voire modérés.



Risque de blessures resp. brûlures !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et / ou matériels légers, voire modérés.

- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil.
- Si vous deviez transmettre cet appareil à des tiers, assurez-vous que ce mode d'emploi soit également remis.
- Veuillez tout d'abord vérifier si le type de courant et la tension de secteur correspondent aux indications de la plaque signalétique.
- Ne touchez jamais l'appareil ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs. N'utilisez jamais un câble de rallonge.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance et l'utilisez uniquement conformément à sa destination, comme décrit dans le **chapitre 3.3 Usage prévu**.

Attention !

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et / ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.



- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut en aucun cas fonctionner par le biais d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement (pas de tissus, de feuilles, etc.).
- N'utilisez l'appareil que pour chauffer un bain-marie, pas pour d'autres liquides.

Risque de blessures resp. brûlures !



Des températures élevées se produisent lors du fonctionnement. Il y a de la chaleur résiduelle même après avoir éteint l'appareil. Ne touchez l'appareil que par la poignée prévue à cet effet.

- Éteignez toujours l'appareil avant de le retirer de la casserole. Lorsque vous retirez l'appareil de la casserole, de l'eau chaude peut s'écouler du thermoplongeur. Utilisez les cas échéant des gants de protection contre la chaleur.
- Ne transportez pas l'appareil tant qu'il soit encore chaud. Ne tirez pas sur le câble pour déplacer l'appareil mais desserrez le clip de fixation et fixez-le ensuite à l'endroit souhaité.

- Débranchez l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :

- si l'appareil ne se trouve pas sous votre surveillance directe
- des pannes pendant l'utilisation
- à chaque nettoyage

Pour ce faire, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, mais uniquement sur la fiche même.

- Après l'utilisation déposez l'appareil uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur, ininflammables et imperméables.

Danger !



Immergez l'appareil dans l'eau uniquement jusqu'au repère MAX, mais jamais au-delà. Ne plongez pas le boîtier, ni la fiche ni le cordon d'alimentation dans de l'eau et ne jamais placez-le sous un jet d'eau sur l'appareil. Ne le nettoyez pas dans le lave-vaisselle.

Danger !



N'utilisez jamais l'appareil si vous détectez des dégâts, si de l'eau s'est infiltrée ou est entrée en contact avec le boîtier. Retirez immédiatement la fiche de secteur si vous remarquez une détérioration alors que l'appareil est en fonctionnement.

Danger !



Avant chaque utilisation, vérifiez la présence d'éventuels dégâts sur le cordon d'alimentation. Dès que le cordon soit endommagé, il doit impérativement être remplacé immédiatement ! Ceci ne peut être effectué que par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes autorisés.

5 Mise en service



Danger !

Respectez les Exigences au lieu d'installation décrites dans le chapitre 5.1.



Attention !

Ne laissez pas des enfants sans surveillance à proximité de l'appareil chaud.



Risque de blessures resp. brûlures !

Le fonctionnement peut provoquer des températures élevées.

5.1 Exigences au lieu d'installation

- Fixez l'appareil uniquement aux récipients de cuisson suffisamment hauts, stables et résistants à la chaleur. Nous recommandons l'utilisation d'une marmite de taille appropriée. Placez cette dernière de sorte à ne pas avoir à la déplacer pendant toute la durée de la cuisson. Ne placez la marmite que sur un plan de travail stable et suffisamment résistant à la chaleur, ainsi que hors de portée des enfants. Gardez une distance de sécurité aux plaques de cuisson chaudes, des flammes de gaz ou d'autres sources de chaleur.
- Assurez-vous que l'appareil est fixé à la verticale sur le bord de la marmite et qu'il est parfaitement stable.
- De la vapeur d'eau chaude se dégage durant le fonctionnement. Assurez-vous qu'un espace suffisant est dégagé à côté et au-dessus de l'appareil/de la marmite.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne passe pas sur des surfaces chaudes comme une plaque de cuisson ou des liquides chauds, ne passe pas sur des bords coupants, n'est pas écrasé ou plié.
- Assurez-vous de plus que le cordon d'alimentation est connecté à l'appareil de manière à ne ce que personne ne puisse trébucher ou l'accrocher involontairement et faire tomber l'appareil.

5.2 Avant la première utilisation

- Veuillez tout d'abord lire attentivement l'ensemble du mode d'emploi et des consignes de sécurité.
- Retirez tout le matériel d'emballage, assurez-vous que les pièces mentionnées dans le **chapitre 7 Contenu de livraison** s'y trouvent dans leur totalité et qu'elles sont en bon état.
- Essayez l'appareil avec un chiffon doux, légèrement humidifié. Séchez-le complètement.

5.3 Utilisation

- Remplissez d'eau une marmite suffisamment haute et fixez l'appareil verticalement au bord de la marmite. Assurez-vous que le niveau d'eau se situe entre les repères MIN et MAX. Tenez en compte que le niveau d'eau augmente lorsque vous ajoutez les aliments mis sous vide, et baisse lorsque l'eau s'est évaporée. Assurez-vous que l'appareil est solidement fixé sur le bord de la marmite.
- Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise électrique adéquate comme il est spécifié au **chapitre 13 Données techniques**.
- Maintenez la touche MARCHE/ARRÊT sur l'écran enfoncée pendant plus de 5 secondes pour allumer l'appareil.
- Réglez la température souhaitée SET TEMP en tournant la molette de réglage vers le haut ou le bas. Pour changer entre °C et °F, maintenez simultanément les touches MARCHE/ARRÊT et SET enfoncées pendant deux secondes.
- Réglez maintenant le temps de cuisson SET TIME souhaité. Pressez la touche SET, l'indication des heures clignote. Choisissez le nombre d'heures souhaité avec la molette de réglage. Pressez la touche SET une nouvelle fois, l'indication des minutes clignote. Choisissez le nombre de minutes souhaité avec la molette de réglage.
- Pressez la touche MARCHE/ARRÊT pour démarrer l'appareil.
- Si l'eau a atteint la température réglée, un signal sonore est émis toutes les 3 secondes. Pour le désactiver, maintenez la touche SET enfoncée pendant 2 secondes. Placez les aliments sous vide dans la marmite et contrôlez le niveau d'eau. Ce n'est que lorsque la température réglée est atteinte que le temps de cuisson souhaité SET TIME commence à s'écouler. Remarque : Cet appareil est équipé d'un dispositif de contrôle du niveau d'eau. Si le niveau d'eau est supérieur à la plage maximale ou inférieur à la plage minimale, un signal d'avertissement retentit. Rectifiez le niveau d'eau et maintenez la touche SET enfoncée pour désactiver le signal.
- L'indication cesse de clignoter après 5 secondes et les points de séparation de la durée WORK TIME et de la durée SET TIME commencent à clignoter. Dès que la première minute du temps de cuisson souhaité SET TIME est écoulée, le temps de cuisson déjà écoulé WORK TIME est affiché.
- Pour changer la température ou la durée de cuisson souhaitées pendant le fonctionnement, pressez la touche SET. Dès que les indications correspondantes pour température, heures ou minutes clignent, vous pouvez les changer à l'aide de la molette de réglage.
- Une fois le temps réglé est écoulé, un signal sonore est émis toutes les 3 secondes.
- Éteignez l'appareil en maintenant la touche MARCHE/ARRÊT enfoncée pendant 5 secondes, puis tirez le cordon d'alimentation de la prise de courant.



Risque de brûlures !

Retirez les aliments doucement de la marmite à l'aide d'une pince longue.

- Laissez l'appareil et l'eau refroidir avant de retirer l'appareil de la marmite.
- Laissez l'appareil sécher complètement sur une surface résistante à l'eau.

5.4 Conseils et astuces

- La cuisson sous vide intensifie le goût des épices. Dosez-les avec modération.
- Si vous cuisez plusieurs sachets en même temps, identifiez-les à l'aide d'un stylo indélébile afin de contrôler le temps de cuisson de chacun.
- Lestez les sachets sous vide pour la cuisson.
- Après la cuisson, retirez les aliments du sachet sous vide. Servez-les directement ou faites-les dorer à haute température dans une poêle à frire hautement résistante à la chaleur jusqu'à ce que les aliments aient la coloration souhaitée.
- Autrement, les aliments cuits sous vide peuvent aussi parfaitement être conservés. Faites refroidir les sachets immédiatement après la cuisson dans de l'eau glacée, laissez-les sécher complètement, puis placez-les au réfrigérateur (3 °C / 37,4 °F max.) ou au congélateur pour les conserver encore plus longtemps. Pour les décongeler ou les faire chauffer, réchauffez les sachets fermés à une température minimale de 55 °C / 131 °F. La durée dépend de la quantité et de la taille des aliments.

5.5 Tableau de cuisson

Les indications fournies dans le tableau sont des valeurs indicatives, les temps de cuisson variant en fonction d'une multitude de facteurs, comme l'épaisseur de l'aliment. Les temps indiqués sont des temps de cuisson minimaux. Une cuisson au-delà du point de cuisson réglé est impossible avec la cuisson sous vide, pour d'autres points de cuisson, augmentez ou réduisez la température.

Aliments	Température	Temps
Filet de bœuf à la pièce, à point (7 – 8 cm)	56 °C / 132,8 °F	2 heures
Filet de porc, à point (4 – 5 cm)	63 °C / 145,4 °F	50 – 55 minutes
Carré d'agneau, à point (4 – 5 cm)	58 °C / 136,4 °F	35 minutes
Blanc de poulet (3 – 4 cm)	60 °C / 140 °F	2 heures
Selle de chevreuil, rosée (2 – 3 cm)	56 °C / 132,8 °F	90 minutes
Filet de saumon (2 – 3 cm)	45 °C / 113 °F	20 minutes
Carottes	75 °C / 167 °F	40 minutes
Courgettes	85 °C / 185 °F	15 minutes

5.6 Recette

Saumon avec purée de pois et carottes (4 portions)

800 g de filet de saumon avec peau, prêt à cuire
12 carottes, moyennes, épluchées, coupées en deux dans le sens de la longueur
500 g de petits pois, surgelés
1 oignon rouge, coupé en petits dés
200 ml de fumet de poisson
100 ml de vin blanc sec
1 gousse d'ail, pressée
2 gousses d'ail, coupé en petits dés
2 piments doux
10 cs d'huile d'arachide
6 cs de jus d'orange
4 cc de sucre roux
1 cs de beurre
1 citron vert, zeste de citron vert entier, jus de demi-citron vert
1 bouquet de coriandre
1 bouquet de menthe
Sel et poivre

Mettre les carottes sous vide avec 3 cs d'huile d'arachide, 3 cs de jus d'orange, le sucre roux et un peu de sel dans un sachet de film. Avec le Sous Vide Stick, faire chauffer de l'eau à 75 °C / 167 °F dans une marmite et cuire les carottes sous vide pendant 40 minutes.

Mélanger 4 cs d'huile d'arachide, 1 gousse d'ail pressée, les piments et du poivre fraîchement moulu pour obtenir une marinade et mettre le saumon sous vide avec ce mélange dans un sachet de film. Conserver le saumon au réfrigérateur jusqu'à sa préparation. Faire chauffer le reste d'huile d'arachide à feu moyen dans une casserole et y faire blondir les dés d'oignon et d'ail. Mouiller le tout avec le fumet de poisson et le vin blanc, puis laisser réduire à feu doux.

Laisser les petits pois surgelés décongeler dans le liquide réduit. Ajouter les herbes hachées, le jus du citron vert et les zestes de citron vert aux petits pois. Écraser le tout grossièrement avec une fourchette, assaisonner de sel et de poivre fraîchement moulu, puis conserver au chaud jusqu'au moment de servir. Dès que les carottes sont cuites, les sortir de l'eau et les mettre de côté. Réduire la température de l'eau à 55 °C / 131 °F. Si la température est atteinte, cuire le saumon sous vide pendant 15 minutes.

Dès que le saumon est cuit, le retirer de l'eau et du sachet de film. Couper le saumon en 4 morceaux et les faire cuire à feu vif sur le côté peau. En parallèle, faire fondre le beurre dans une seconde poêle et y remuer les carottes avec le reste de jus d'orange. Répartir la purée de pois sur des assiettes préchauffées, placer un morceau de saumon dessus et déposer les carottes au-dessus pour décorer. Servir avec quelques herbes hachées et du poivre fraîchement moulu.

6 Nettoyage



Danger !

Retirez impérativement la fiche de secteur de la prise avant le nettoyage.



Danger !

Ne plongez jamais l'appareil entier, la fiche de secteur ni le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Ne nettoyez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.



Risque de blessures resp. brûlure !

Avant le nettoyage laissez refroidir l'appareil complètement.

- Nettoyez l'appareil uniquement avec un chiffon doux, légèrement humide si nécessaire.
- Pour le nettoyage de l'appareil ou ses composants n'utilisez jamais de racleurs, ni de produits nettoyeurs abrasifs ou agressifs.
- Assurez-vous que l'appareil et tous ses accessoires sont totalement secs avant de les utiliser à nouveau ou de les ranger.

6.1 Détartrage

L'appareil doit être d tartr  de temps en temps. La fréquence dépend de la teneur en calcaire de votre eau. Si un peu de calcaire s'est formé, nous vous conseillons un détartrage approprié avec de l'acide citrique ou du vinaigre. En cas d'entartrage plus intense, un détartrant doit être utilisé.

- Remplissez une marmite suffisamment haute d'une solution à base d'eau et d'acide citrique ou de vinaigre. Fixez l'appareil verticalement sur le bord de la marmite et assurez-vous que le niveau atteint le repère MAX.
- Réglez la température sur 70  C / 158  F. Dès que la température est atteinte, laissez l'eau circuler pendant 20 minutes.
- Éteignez l'appareil et débranchez la prise.
- Lorsque le thermoplongeur a refroidi, rincez-le à l'eau froide et laissez-le sécher.

7 Contenu de livraison

Font partie du contenu de livraison :

- 1 x Sous Vide Stick PROFESSIONAL
- 1 x Mode d'emploi

8 Entretien/Maintenance

L'entretien et la maintenance se limitent au processus de **Nettoyage** décrit dans le **chapitre 6**.

9 Réparations

Les réparations ne peuvent être réalisées que par le fabricant ou par des spécialistes autorisés. En cas de doutes, adressez-vous à votre revendeur ou directement à notre service clientèle.

10  limination de défaut

Dysfonctionnement	Causes possibles	élimination de la panne
L'appareil ne chauffe pas.	Absence / insuffisance de tension d'alimentation	Branchez la fiche de contact de l'appareil dans une prise de courant appropriée. Vérifiez que la prise électrique délivre la tension requise et que l'appareil est allumé.
Code erreur E05	Volume d'eau trop faible ou trop élevé	Contrôlez le niveau d'eau et assurez-vous qu'il se situe dans la plage située entre les repères MIN et MAX. Réduisez ou augmentez le volume d'eau.
Code erreur E02	Défaut interne	Adressez-vous à votre revendeur ou au service après-vente.

En cas de dysfonctionnements ou de questions de tout type, veuillez contacter le point de vente, le service clientèle, ou directement :

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Allemagne
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Rangement

Conservez l'appareil dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

12 Mise au rebut

Après écoulement de la durée de vie de l'appareil, il doit être mis au rebut selon les normes. L'appareil contient des composants électriques et électromécaniques. Tenez compte notamment des stipulations nationales. Lors de la mise au rebut, assurez-vous que le l'appareil ne peut pas être remis en fonctionnement pas des tiers.

13 Données techniques

Désignation	Sous Vide-Stick PROFESSIONAL
	Art. No. 38 1220 00 01
Connecteur	Connecteur à contact de protection (mis à la terre) (EU)
Tension	220-240 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance nominale	1300 W
Dimensions L x l x H	130 mm x 85 mm x 420 mm
Longueur du cordon raccordement	1,5 mètres





SOUS VIDE
STICK
PROFESSIONAL

Spring
SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Indice

	Pagina
1. Introduzione	40
2. L'apparecchio	40
2.1 Componenti	40
2.2 Guida rapida	41
3. Uso conforme	41
3.1 Garanzia	41
3.2 Esclusione di responsabilità	41
3.3 Uso previsto	41
4. Istruzioni di sicurezza	42
5. Messa in funzione	43
5.1 Requisiti al luogo di installazione	43
5.2 Prima dell'uso iniziale	44
5.3 Uso	44
5.4 Consigli e trucchi	45
5.5 Tabella di cottura	45
5.6 Ricetta	46
6. Pulizia	46
6.1 Decalcificazione	47
7. Dotazione della fornitura	47
8. Manutenzione	47
9. Riparazioni	47
10. Risoluzione degli errori	47
11. Conservazione	48
12. Smaltimento	48
13. Dati tecnici	48

1 Introduzione

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING.

L'apparecchio è conforme ai massimi requisiti di sicurezza. Tuttavia, come per qualsiasi altro elettrodomestico, anche per quello per Sous Vide Stick PROFESSIONAL occorre prestare particolare attenzione al suo funzionamento.

Per questa ragione esortiamo a leggere attentamente e a rispettare le istruzioni per l'uso, contenente tutte le informazioni necessarie per utilizzare in sicurezza l'apparecchio. Vale pertanto quanto segue:



Le persone che non hanno letto e compreso il manuale d'uso non possono utilizzare il Sous Vide Stick PROFESSIONAL. Accertarsi che tutte le persone che utilizzano l'apparecchio siano state adeguatamente istruite. Il presente manuale dovrebbe sempre essere tenuto a portata di mano per eventuali, future consultazioni e dovrebbe essere consegnato unitamente all'apparecchio nel caso questo venga ceduto.

2 L'apparecchio

2.1 Componenti

1. Display LC

1.1 Tasto ON/OFF

1.2 Tasto di regolazione SET

1.3 SET TEMP: temperatura impostata

1.4 Temperatura attuale

1.5 SET TIME: tempo di cottura impostato (ore:min)

1.6 WORK TIME: tempo di cottura già trascorso (ore:min)

2. Rotellina di regolazione tempo / temperatura

3. Alloggiamento

4. Graffa di fissaggio

5. Barra riscaldante

6. Cavo di alimentazione



2.2 Guida rapida

1. Riempire d'acqua una pentola sufficientemente alta e fissare l'apparecchio in verticale al bordo della stessa, quindi accertarsi che il livello dell'acqua sia compreso tra le tacche MIN – MAX.
2. Inserire la spina in una presa elettrica. Per accendere l'apparecchio tenere premuto il tasto ON/OFF del display per oltre 5 secondi.
3. Impostare la temperatura desiderata girando la rotellina di regolazione verso l'alto o verso il basso. Per commutare tra °C a °F tenere contemporaneamente premuti per due secondi i tasti ON/OFF e SET.
4. Quindi impostare il tempo di cottura desiderato SET TIME. Se si preme il tasto SET lampeggia l'indicazione delle ore. Premendo nuovamente il tasto SET lampeggia l'indicazione dei minuti. Quando la rispettiva indicazione lampeggia, selezionare il tempo desiderato con la rotellina di regolazione.
5. Per avviare l'apparecchio premere il tasto ON/OFF.
6. Quando l'acqua ha raggiunto la temperatura impostata è inviato un segnale acustico ogni 3 secondi. Per disattivarlo tenere premuto per 2 secondi il tasto SET. Mettere nella pentola i cibi sottovuoto.
7. Dopo 5 secondi, l'indicazione smette di lampeggiare e iniziano a lampeggiare i punti di separazione dei tempi WORK TIME e SET TIME indicando così che l'apparecchio è in funzione.
8. Una volta trascorso il primo minuto del tempo di cottura desiderato, il tempo di cottura già trascorso è indicato come WORK TIME. Una volta trascorso il tempo impostato è inviato un segnale acustico ogni 3 secondi.
9. Per spegnere l'apparecchio tenere premuto il tasto ON/OFF per 5 secondi. Staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica ed estrarre il cibo dalla pentola con cautela con una pinza lunga.

3 Uso conforme

3.1 Garanzia

La garanzia ha una durata di 2 anni a partire dalla data di acquisto indicata sulla ricevuta di acquisto. Conservare lo scontrino originale in un luogo sicuro.

Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danneggiamento intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi esterni di persone non autorizzate.

Per qualsiasi intervento in garanzia è possibile rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia consegnando l'apparecchio unitamente allo scontrino d'acquisto originale. La merce difettosa sarà riparata o sostituita, a nostra discrezione. In caso di sostituzione ci riserviamo il diritto di rimpiazzare l'apparecchio difettoso con un prodotto equivalente. Date le variazioni dell'assortimento non possiamo tuttavia garantire la disponibilità dello stesso prodotto. Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

3.2 Esclusione di responsabilità

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.

3.3 Uso previsto

Preparazione di alimenti sigillati sottovuoto a bagnomaria con il metodo di cottura Sous Vide.

Questo apparecchio non è idoneo a un impiego industriale. Non utilizzarlo all'aperto.

4 Istruzioni di sicurezza

Nonostante l'apparecchio sia caratterizzato da un elevato standard di qualità e di sicurezza, non si possono escludere lesioni o danni ai beni in caso di uso errato o improprio dell'apparecchio. Occorre quindi rispettare le istruzioni di sicurezza contrassegnate dai simboli di seguito riportati:



Rischio!

In caso di mancata osservanza possono insorgere danni alle persone permanenti e/o ai beni di grave entità.



Cautela!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.



Pericolo di lesione o ustioni!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.

- Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della messa in funzione iniziale dell'apparecchio.
- Accertarsi che l'apparecchio venga fornito insieme al presente manuale d'uso, qualora venga ceduto ad altre persone.
- Verificare innanzitutto che il tipo di corrente e di tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targhetta identificativa.
- Non afferrare l'apparecchio o la spina di rete con mani umide o bagnate.
- Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già collegati altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti. Non usare un cavo di prolungamento.
- Utilizzare il dispositivo solo sotto supervisione diretta e per lo scopo previsto, come descritto nel **capitolo 3.3 Uso previsto**.

Cautela!

Il presente apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. L'apparecchio può essere utilizzato da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini. Tenere l'apparecchio come anche la conduttura di allacciamento lontano dai bambini.



- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non azionare in nessun caso questo apparecchio tramite un temporizzatore esterno o un sistema di telecomando separato.
- Non coprire l'apparecchio durante il funzionamento (niente panni, fogli, ecc.).
- Utilizzare l'apparecchio solo per riscaldare un bagno d'acqua, non per altri liquidi.



Pericolo di lesione o ustioni!

Durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature. C'è del calore residuo anche dopo lo spegnimento. Tenere l'apparecchio solo per l'apposita maniglia.

- Spegnerne sempre l'apparecchio prima di toglierlo dalla pentola. Quando si estrae l'apparecchio dalla pentola, l'acqua calda può fuoriuscire dalla barra riscaldante. Se necessario, utilizzare guanti di protezione termica.
- Non spostare l'apparecchio finché è ancora caldo. Per spostare l'apparecchio, non tirare il cavo, bensì staccare la clip di fissaggio e fissarlo nel punto desiderato.

- Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché:
 - se l'apparecchio non è sotto la sua diretta supervisione
 - in caso di anomalie durante l'esercizio
 - pulizia ciascuna

Non tirare mai il cavo di alimentazione, ma sempre la spina di alimentazione stessa.

- Dopo l'uso, collocare l'apparecchio solo su superfici impermeabili, non infiammabili e resistenti al calore.

Rischio!



Immergere l'unità in acqua solo fino alla tacca MAX, ma mai oltre. Non immergere mai l'alloggiamento, la spina di rete e il cavo di rete in acqua o in altro liquido e non dirigervi mai contro un getto d'acqua. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.

Rischio!



Non utilizzare mai l'apparecchio se è stata riscontrata la presenza di danni, se nel corpo dell'apparecchio è penetrata dell'acqua o se l'apparecchio è caduto. Estrarre immediatamente la spina di rete se è stato riscontrato un danneggiamento mentre l'apparecchio è in funzione.

Rischio!



Verificare prima di ogni impiego che il cavo di rete non presenti danneggiamenti. Un cavo di rete danneggiato deve essere immediatamente sostituito. Questa operazione può essere eseguita solo dal produttore, su servizio di assistenza oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato.

5 Messa in funzione



Rischio!

Rispettare i **Requisiti al luogo di installazione** descritti al **capitolo 5.1**.



Cautela!

Non lasciare i bambini senza sorveglianza vicino all'apparecchio caldo.



Pericolo di lesione o ustioni!

Durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature.

5.1 Requisiti al luogo di installazione

- Fissare l'apparecchio solamente a recipienti di cottura sufficientemente alti, stabili e resistenti al calore. Si consiglia l'utilizzo di una pentola di dimensioni adeguate. Posizionarla in modo che non debba essere spostata per tutto il tempo di cottura. Posizionarla esclusivamente su un piano di lavoro stabile, sufficientemente resistente al calore e fuori dalla portata dei bambini. Tenere una distanza di sicurezza a piani di cottura calde, fiamme di gas oppure altri fonti di calore.
- Accertarsi che l'apparecchio sia fissato al bordo della pentola in verticale e saldamente.
- Durante il funzionamento si forma vapore acqueo caldo. Accertarsi che accanto e sopra l'apparecchio/la pentola.
- Prestare attenzione che il cavo di rete sia posato in modo che non tocchi le superfici calde dell'apparecchio o altre superfici calde come ad es. piastre di cottura o liquidi caldi. Accertarsi che non sia posato su spigoli taglienti e che non sia schiacciato o piegato.
- Assicurarsi inoltre che il cavo di alimentazione sia posato di modo che non penda verso il basso e che nessuno possa inciamparci o rimanervi impigliato strattoneando così l'apparecchio.

5.2 Prima dell'uso iniziale

- Innanzitutto, leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e assicurarsi della presenza e del buono stato di tutti i pezzi conformemente al **capitolo 7 Dotazione della fornitura**.
- Pulire l'alloggiamento con un panno morbido, leggermente umido se necessario. Quindi asciugare completamente.

5.3 Uso

- Riempire d'acqua una pentola sufficientemente alta e fissare l'apparecchio in verticale al bordo della stessa, quindi accertarsi che il livello dell'acqua sia compreso tra le tacche MIN – MAX. Si noti che il livello dell'acqua aumenta quando si aggiunge il cibo sottovuoto o diminuisce quando l'acqua è evaporata. Assicurarsi che l'apparecchio sia fissato al bordo della pentola in modo sicuro.
- Inserire la spina del cavo di rete in una presa idonea, conformemente al **capitolo 13 Dati tecnici**.
- Per accendere l'apparecchio tenere premuto il tasto ON/OFF del display per oltre 5 secondi.
- Impostare la temperatura desiderata SET TEMP girando la rotellina di regolazione verso l'alto o verso il basso. Per commutare tra °C a °F tenere contemporaneamente premuti per due secondi i tasti ON/OFF e SET.
- Quindi impostare il tempo di cottura desiderato SET TIME. Se si preme il tasto SET lampeggia l'indicazione delle ore. Selezionare la quantità d'ore desiderata con la rotellina di regolazione. Premendo nuovamente il tasto SET lampeggia l'indicazione dei minuti. Selezionare la quantità di minuti desiderata con la rotellina di regolazione.
- Per avviare l'apparecchio premere il tasto ON/OFF.
- Quando l'acqua ha raggiunto la temperatura impostata è inviato un segnale acustico ogni 3 secondi. Per disattivarlo tenere premuto per 2 secondi il tasto SET. Mettere il cibo sottovuoto nella pentola e verificare il livello dell'acqua. Solo dopo aver raggiunto la temperatura impostata inizia a scorrere il tempo di cottura desiderato SET TIME. Avvertenza: Questo apparecchio è dotato di un dispositivo di controllo del livello dell'acqua. Nel caso il livello dell'acqua sia superiore o inferiore a quello consentito è inviato un segnale di avvertimento. Correggere la quantità d'acqua e tenere premuto il tasto SET per disattivare il segnale.
- Dopo 5 secondi, il segnale smette di lampeggiare e i punti di separazione dei tempi WORK TIME e SET TIME iniziano a lampeggiare. Una volta trascorso il primo minuto del tempo di cottura desiderato, il tempo di cottura già trascorso è indicato come WORK TIME.
- Per modificare la temperatura o il tempo di cottura desiderato durante il funzionamento, premere il tasto SET. Non appena lampeggia l'indicazione della temperatura, delle ore o dei minuti, è possibile modificarla con la rotellina di regolazione.
- Una volta trascorso il tempo impostato è inviato un segnale acustico ogni 3 secondi.
- Spegner l'apparecchio tenendo premuto per 5 secondi il tasto ON/OFF e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.



Pericolo di lesione o ustioni!

Quindi estrarre il cibo dalla pentola con cautela con una pinza lunga.

- Lasciar raffreddare l'apparecchio e l'acqua prima di estrarre l'apparecchio dalla pentola.
- Far asciugare completamente l'apparecchio su una superficie impermeabile.

5.4 Consigli e trucchi

- Il sapore delle spezie è intensificato dalla cottura Sous Vide. Utilizzarle con parsimonia.
- Se si cucinano contemporaneamente più sacchetti, contrassegnarli con un pennarello impermeabile in modo da poter controllare il rispettivo tempo di cottura.
- Quando si cucina mettere un peso sul sacchetto sottovuoto.
- Dopo la cottura rimuovere i cibi dal sacchetto sottovuoto. Servirli direttamente oppure rosolarli a fuoco vivo in una padella resistente alle alte temperature fino al raggiungimento del grado di cottura desiderato.
- In alternativa il cibo cotto Sous Vide è perfetto per essere conservato. Subito dopo la cottura raffreddare il sacchetto in acqua con ghiaccio, asciugarlo completamente e quindi conservarlo in frigorifero (max. 3 °C / 37,4 °F) o in congelatore per una conservazione più lunga. Per scongelare o scaldare, riscaldare il sacchetto chiuso a una temperatura di almeno 55 °C / 131 °F. Il tempo dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo.

5.5 Tabella di cottura

I valori nella tabella sono da intendersi come orientativi, in quanto i tempi di cottura dipendono da diversi fattori, come lo spessore del cibo. I valori nella tabella sono da intendersi come tempi di cottura minimi. La cottura Sous Vide impedisce cotture oltre ai tempi impostati, per altri punti di cottura, aumentare o ridurre la temperatura.

Cibo	Temperatura	Tempo
Filetto di manzo, pezzo intero, medio (7 – 8 cm)	56 °C / 132,8 °F	2 ore
Filetto di suino, medio (4 – 5 cm)	63 °C / 145,4 °F	50 – 55 minuti
Carré di agnello, medio (4 – 5 cm)	58 °C / 136,4 °F	35 minuti
Petto di pollo (3 – 4 cm)	60 °C / 140 °F	2 ore
Lombata di capriolo, rosa (2 – 3 cm)	56 °C / 132,8 °F	90 minuti
Filetto di salmone (2 – 3 cm)	45 °C / 113 °F	20 minuti
Carote	75 °C / 167 °F	40 minuti
Zucchine	85 °C / 185 °F	15 minuti

5.6 Ricetta

Salmone con purea di piselli e carote (4 porzioni)

800 g di filetto di salmone con pelle, pronto per la cottura
12 carote medie, pelate e tagliate a metà nel senso della lunghezza
500 g di piselli, congelati
1 cipolla rossa, tagliata finemente
200 ml di brodo di pesce
100 ml di vino bianco secco
1 spicchio d'aglio, pressato
2 spicchi d'aglio, tagliati finemente
2 peperoncini delicati
10 cucchiaini di olio di nocciole
6 cucchiaini di succo d'arancia
4 cucchiaini di zucchero di canna
1 cucchiaio di burro
1 lime, scorza di lime intero, succo di mezzo lime
1 mazzetto di coriandolo
1 mazzetto di menta
Sale e pepe

Mettere le carote sottovuoto in un sacchetto insieme a 3 cucchiaini di olio di nocciole, 3 cucchiaini di succo di arancia, lo zucchero di canna e un po' di sale. Utilizzando il Sous Vide Stick, scaldare l'acqua a 75 °C / 167 °F in una casseruola e cuocere le carote sottovuoto per 40 minuti.

Mescolare 4 cucchiaini di olio di nocciole, 1 spicchio d'aglio schiacciato, i peperoncini e il pepe fresco macinato in modo da ottenere una marinatura e mettere sottovuoto il salmone nel sacchetto assieme alla marinatura. Conservare il salmone in frigorifero fino alla successiva lavorazione. In una pentola scaldare il resto dell'olio di nocciole e rosolare i dadini di cipolla e l'aglio fino a farli diventare trasparenti. Sfumare il tutto con brodo e vino bianco e far cuocere a fuoco lento.

Far scongelare i piselli congelati nel liquido ristretto. Aggiungere ai piselli le erbe tritate, il succo di lime e la buccia di lime. Schiacciare il tutto grossolanamente con una forchetta, insaporire con sale e pepe fresco macinato e tenere in caldo fino al momento di servire. Appena le carote sono cotte, toglierle dall'acqua e metterle da parte. Abbassare la temperatura a 55 °C / 131 °F. Quando la temperatura è stata raggiunta, cucinare il salmone sottovuoto per 15 minuti.

Appena il salmone è cotto rimuoverlo dall'acqua e dal sacchetto. Tagliare il salmone in 4 pezzi e rosolarli a fuoco vivo con la pelle rivolta verso il basso. Contemporaneamente, in una seconda padella far sciogliere il burro e rosolarvi dentro le carote con il resto del succo d'arancia. Distribuire la purea di piselli in dei piatti riscaldati, appoggiarvi sopra 1 pezzo di salmone e aggiungere le carote quali decorazioni. Servire con erbe tritate e pepe fresco macinato.

6 Pulizia



Rischio!

Prima di ogni operazione di pulizia, è necessario staccare sempre la spina di rete dalla presa.



Rischio!

Non immergere mai l'apparecchio intero, la spina e il cavo di rete in acqua o in altro liquido. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.



Pericolo di lesione o ustioni!

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di ogni pulizia.

- Pulire l'apparecchio solamente con un panno morbido, leggermente umido se necessario.
- Per pulire l'apparecchio o le componenti non utilizzare mai oggetti che possano graffiare, detersivi abrasivi o aggressivi.
- Accertarsi che l'apparecchio e tutti i suoi accessori siano completamente asciutti prima di utilizzarli nuovamente o di riporli.

6.1 Decalcificazione

Ogni tanto bisognerebbe decalcificare l'apparecchio. Gli intervalli dipendono dal contenuto di calcare dell'acqua di casa. Qualora siano presenti piccoli depositi di calcare consigliamo di eseguire una decalcificazione con acido citrico o aceto, mentre in caso di depositi più consistenti è opportuno fare ricorso a un decalcificante.

- Riempire una pentola sufficientemente alta con una soluzione di acqua e acido citrico o aceto. Fissare l'apparecchio al bordo della pentola e accertarsi che la quantità di riempimento non superi la tacca MAX.
- Impostare la temperatura a 70 °C / 158 °F. Non appena la temperatura viene raggiunta lasciar circolare l'acqua per 20 minuti.
- Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.
- Quando la barra di riscaldamento si è raffreddata, lavarla con acqua fredda e lasciarla asciugare.

7 Dotazione della fornitura

La fornitura comprende:

- 1 x Sous Vide Stick PROFESSIONAL
- 1 x Istruzioni per l'uso

8 Manutenzione

La manutenzione ordinaria e straordinaria si limita alle operazioni di **Pulizia** riportate al **capitolo 6**.

9 Riparazioni

Le riparazioni possono essere effettuate solo dal produttore o da personale tecnico autorizzato. In caso di domande rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o direttamente al nostro servizio clienti.

10 Risoluzione degli errori

Guasto	Causa possibile	Risoluzione dei guasti
L'apparecchio non si riscalda.	Tensione di alimentazione assente / insufficiente	Inserire la spina dell'apparecchio in una presa elettrica idonea. Accertarsi che la tensione della presa elettrica sia quella richiesta e che l'apparecchio sia acceso.
Codice errore E05	Quantità d'acqua insufficiente o eccessiva	Controllare il livello dell'acqua e accertarsi che sia compreso tra le tacche MIN e MAX. Ridurre o aumentare la quantità d'acqua.
Codice errore E02	Guasto interno	Contattare il punto vendita o il centro assistenza di fiducia.

In caso di guasti o di domande di qualsiasi tipo, contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza o rivolgersi direttamente a:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Germania
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Conservazione

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini.

12 Smaltimento

Alla fine della sua vita utile l'apparecchio deve essere smaltito correttamente in quanto contiene componenti elettrici ed elettromeccanici. Al riguardo devono essere rispettate le disposizioni nazionali vigenti. Accertarsi all'atto dello smaltimento che l'apparecchio non possa essere rimesso in funzione da terze persone.

13 Dati tecnici

Designazione	Sous Vide Stick PROFESSIONAL
	No. di articolo 38 1220 00 01
Spina	Contatto di sicurezza (EU)
Tensione	220-240 V
Frequenza	50/60 Hz
Potenza nominale	1300 W
Dimensioni L x L x A	130 mm x 85 mm x 420 mm
Lunghezza del cordone	1,5 metri





SOUS VIDE
STICK
PROFESSIONAL

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCCIONES DE USO



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Índice

	Página
1. Introducción	52
2. El aparato	52
2.1 Componentes	52
2.2 Guía rápida	53
3. Uso conforme a lo previsto	53
3.1 Garantía	53
3.2 Exoneración de responsabilidad	53
3.3 Uso previsto	53
4. Indicaciones de seguridad	54
5. Puesta en marcha	55
5.1 Exigencias al sitio de instalación	55
5.2 Antes del primer uso	56
5.3 Uso	56
5.4 Consejos y trucos	57
5.5 Tabla de cocción	57
5.6 Receta	58
6. Limpieza	58
6.1 Descalcificación	59
7. Volumen de entrega	59
8. Mantenimiento	59
9. Reparaciones	59
10. Corrección de averías	59
11. Almacenamiento	60
12. Eliminación	60
13. Datos técnicos	60

1 Introducción

Muchas gracias por haberse decidido por un producto de la casa SPRING.

Este aparato cumple con los más altos requisitos de seguridad. Sin embargo, al igual que con cualquier aparato eléctrico, se requiere un cuidado especial al operar el Sous Vide Stick PROFESSIONAL.

Por este motivo, le pedimos que lea atentamente y siga las instrucciones de uso. Estas contienen la información requerida para un uso seguro. Por lo tanto:



Las personas que no hayan leído y comprendido las instrucciones de uso no deben usar el Sous Vide Stick PROFESSIONAL. Asegúrese de que todas las personas que usan el aparato hayan sido instruidas profesionalmente. Estas instrucciones siempre deben estar disponibles como referencia y también deben entregarse cuando se entrega el aparato.

2 El aparato

2.1 Componentes

1. Pantalla LC

1.1 Tecla ON/OFF

1.2 Tecla de ajuste SET

1.3 SET TEMP: temperatura ajustada

1.4 Temperatura actual

1.5 SET TIME: tiempo de cocción ajustado (h:min)

1.6 WORK TIME: tiempo de cocción ya transcurrido (h:min)

2. Rueda de ajuste para tiempo/temperatura

3. Carcasa

4. Clip de fijación

5. Varilla calefactora

6. Cable de alimentación



2.2 Guía rápida

1. Llene de agua una olla suficientemente alta, fije el aparato verticalmente al borde de la olla y asegúrese de que el nivel del agua se encuentra dentro de la marca MIN - MAX.
2. Inserte el enchufe en una toma de corriente adecuada. Mantenga pulsado el botón ON/OFF durante más de 5 segundos para encender el aparato.
3. Ajuste la temperatura deseada girando la rueda de ajuste hacia arriba o hacia abajo. Para cambiar entre °C y °F, mantenga pulsados los botones ON/OFF y SET simultáneamente durante dos segundos.
4. Ajuste ahora el tiempo de cocción deseado SET TIME. Pulsando la tecla SET, la pantalla parpadea indicando las horas. Pulsando de nuevo la tecla SET, la indicación de minutos parpadea. Cuando parpadee la indicación correspondiente, seleccione el tiempo deseado con la rueda de ajuste.
5. Pulse la tecla ON/OFF para poner en marcha el aparato.
6. En cuanto el agua haya alcanzado la temperatura ajustada, sonará una señal acústica cada 3 segundos. Para apagarlo, mantenga pulsada la tecla SET durante 2 segundos. Añada los alimentos envasados al vacío en el recipiente.
7. Transcurridos 5 segundos, la pantalla deja de parpadear y los puntos de separación de las pantallas WORK TIME y SET TIME comienzan a parpadear para indicar que el aparato está funcionando.
8. En cuanto haya transcurrido el primer minuto del tiempo de cocción deseado, se mostrará el tiempo de cocción ya transcurrido WORK TIME. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, suena una señal acústica cada 3 segundos.
9. Mantenga pulsado el botón ON/OFF durante 5 segundos para apagar el aparato. Saque el enchufe de la toma de corriente y retire con cuidado los alimentos de la olla utilizando unas pinzas largas.

3 Uso conforme a lo previsto

3.1 Garantía

El periodo de garantía es de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de compra. Guarde el recibo de compra original en un lugar seguro.

Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas.

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando el aparato junto con el comprobante de compra original. El producto defectuoso será reparado o reemplazado según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar el aparato defectuoso por un producto similar. Debido a los cambios en la gama de productos, no podemos garantizar la disponibilidad del mismo producto. Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

3.2 Exoneración de responsabilidad

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por un uso inadecuado, inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como por daños mecánicos.

3.3 Uso previsto

Preparación de alimentos al vacío en un baño de agua utilizando el método de cocción Sous Vide.

Este aparato no está diseñado para el uso comercial. No use el aparato al aire libre.

4 Indicaciones de seguridad

Si bien el aparato se caracteriza por un alto estándar de calidad y seguridad, no se pueden descartar lesiones o daños materiales en caso de errores de funcionamiento o uso inadecuado. Por lo tanto, observe las instrucciones de seguridad marcadas con los siguientes símbolos:



¡Peligro!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales permanentes y/o daños materiales importantes.



¡Precaución!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales y/o daños materiales leves o moderadas.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales y/o daños materiales leves o moderada.

- Antes del primer uso, lea estas instrucciones de uso con atención.
- En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de uso.
- En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
- No toque ni el aparato ni el enchufe de alimentación con las manos húmedas o mojadas.
- Conecte el aparato solo a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben estar secos. No utilice un cable de extensión.
- Utilice el aparato únicamente bajo supervisión directa y para el propósito previsto, como se describe en el capítulo 3.3 Uso previsto.

¡Precaución!

Este aparato no debe ser utilizado por niños. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento del aparato. Mantenga el dispositivo y el cable de conexión fuera del alcance de los niños.



- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
- No cubra el aparato durante el funcionamiento (ni paños, ni láminas, etc.).
- Utilice el aparato solamente para calentar un baño maría, no para otros líquidos.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso del aparato se generan altas temperaturas. Incluso después del apagado permanece calor residual. Sujete el aparato únicamente por el asa suministrada.

- Apague siempre el aparato antes de sacarlo de la olla. Al retirar el aparato de la olla, puede gotear agua caliente de la varilla calefactora. Si es necesario, utilice guantes de protección contra el calor.
- No transporte el aparato mientras que es caliente todavía. Para desplazarlo no tire del cable; pero afloje el clip de fijación y fíjelo en el lugar deseado.

- Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - cuando el aparato no está bajo su supervisión directa
 - en caso de fallos durante el funcionamiento
 - durante cada limpieza

Para ello, tire solo del propio enchufe.

- Después del uso, coloque siempre el aparato solamente sobre superficies resistentes al calor, no inflamables e impermeables.

¡Peligro!



Sumerja el aparato en agua únicamente hasta la marca MAX, pero nunca más allá. No sumerja la carcasa, el enchufe de alimentación o el cable de conexión en agua o en otros líquidos y nunca rocíe agua directamente sobre el aparato. No lo lave en el lavavajillas.

¡Peligro!



No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato. Desconecte inmediatamente el enchufe de alimentación si observa algún daño durante la operación.

¡Peligro!



Verifique que no haya daños en el cable de alimentación antes de cada uso. Si el cable está dañado, debe reemplazarse inmediatamente. Esto solo puede ser realizado por el fabricante, su servicio post-venta o un especialista calificado y autorizado para evitar peligros.

5 Puesta en marcha



¡Peligro!

Observe las Exigencias al sitio de instalación descritas en el capítulo 5.1.



¡Precaución!

No deje los niños sin supervisión cerca del aparato caliente.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso se generan altas temperaturas.

5.1 Exigencias al sitio de instalación

- Fije el aparato solamente en recipientes de cocción suficientemente altos, estables y resistentes al calor. Se recomienda utilizar una olla de tamaño adecuado. Coloque la olla de forma que no tenga que moverla durante todo el tiempo de cocción. Colóquela únicamente sobre una superficie de trabajo estable y suficientemente resistente al calor, fuera del alcance de los niños. Mantenga una distancia de seguridad a placas de cocción calientes, llamas de gas u otras fuentes de calor.
- Asegúrese de que el aparato está fijado verticalmente al borde de la olla y tiene un agarre firme.
- Durante el funcionamiento se produce vapor caliente. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre al lado y encima del aparato/la olla.
- Asegúrese de que el cable de alimentación utilizado esté tendido de tal manera que no entre en contacto con superficies calientes en el aparato, otras superficies calientes como, p. ej., placas de cocción o líquidos calientes. Asegúrese de que no pase por bordes cortantes y que no se aplaste o se doble.
- Asegúrese también de que el cable de alimentación utilizado quede guiado hacia el aparato de modo que no cuelgue y que nadie pueda tropezar con ellos ni engancharse accidentalmente o tirar el aparato.

5.2 Antes del primer uso

- En primer lugar, lea las instrucciones de uso y las advertencias de seguridad.
- Retire todos los materiales de embalaje. Asegúrese de que todas las partes según el **capítulo 7 Volumen de entrega** están incluidas y en buen estado.
- Limpie la carcasa con un paño suave, ligeramente húmedo en caso necesario, y séquelo completamente.

5.3 Uso

- Llene de agua una olla suficientemente alta, fije el aparato verticalmente al borde de la olla y asegúrese de que el nivel del agua se encuentra dentro de la marca MIN - MAX. Tenga en cuenta que el nivel del agua subirá cuando añada los alimentos envasados al vacío o bajará cuando el agua se haya evaporado. Asegúrese de que el aparato se sujeta firmemente al borde de la olla.
- Inserte el enchufe del cable de alimentación en una toma adecuada según el **capítulo 13 Datos técnicos**.
- Mantenga pulsado el botón ON/OFF de la pantalla durante más de 5 segundos para encender el aparato.
- Ajuste la temperatura deseada SET TEMP girando la varilla de ajuste hacia arriba o hacia abajo. Para cambiar entre °C y °F, mantenga pulsados los botones ON/OFF y SET simultáneamente durante dos segundos.
- Ajuste ahora el tiempo de cocción deseado SET TIME pulsando el botón SET. La indicación de horas parpadea. Seleccione el número de horas deseado con la rueda de ajuste. Si vuelve a pulsar la tecla SET, parpadeará la indicación de minutos. Seleccione el número de minutos deseado con la rueda de ajuste.
- Pulse la tecla ON/OFF para encender el aparato.
- Cuando el agua haya alcanzado la temperatura ajustada, sonará una señal acústica cada 3 segundos. Para desactivarla, mantenga pulsada la tecla SET durante 2 segundos. Introduzca los alimentos envasados al vacío en la olla y compruebe el nivel de agua. Sólo después de alcanzar la temperatura ajustada comienza a correr el tiempo de cocción deseado SET TIME. Nota: Este aparato está equipado con un control del nivel de agua. Si el nivel de agua está por debajo o por encima del rango mínimo o máximo, sonará una señal de advertencia. Corrija el nivel de agua y mantenga pulsado el botón SET para apagar la señal.
- Transcurridos 5 segundos, la pantalla deja de parpadear y los puntos de división entre WORK TIME y SET TIME comienzan a parpadear. En cuanto haya transcurrido el primer minuto del tiempo de cocción deseado SET TIME, se mostrará el tiempo de cocción ya transcurrido WORK TIME.
- Para modificar la temperatura o el tiempo de cocción deseados durante el funcionamiento, pulse la tecla SET. En cuanto parpadee la indicación correspondiente a la temperatura, las horas o los minutos, podrá modificarlos con la rueda de ajuste.
- Cuando haya transcurrido el tiempo ajustado, sonará una señal acústica cada 3 segundos.
- Apague el aparato manteniendo pulsada la tecla ON/OFF durante 5 segundos y desconecte el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente.



¡Peligro de quemaduras!

A continuación, retira con cuidado los alimentos de la olla utilizando unas pinzas largas.

- Deje que el aparato y el agua se enfríen antes de sacarlo de la olla.
- Deje que el aparato se enfríe y se seque completamente sobre una superficie impermeable.

5.4 Consejos y trucos

- La cocción al vacío intensifica el sabor de las especias. Utilízalos con moderación.
- Si cocina varias bolsas al mismo tiempo, etiquételas con un lápiz resistente al agua para comprobar el tiempo de cocción de cada una.
- Ponga pesos en las bolsas de vacío cuando las cocine.
- Después de la cocción, retire los alimentos de la bolsa de vacío. Sírvalos directamente o fríalos brevemente en una sartén resistente a altas temperaturas hasta alcanzar el grado de tostado deseado.
- Alternativamente, los alimentos cocinados Sous Vide también son muy adecuados para su almacenamiento. Enfríe las bolsas en agua helada inmediatamente después de cocinarlas, séquelas completamente y guárdelas en el frigorífico (máx. 3 °C / 37,4 °F), o en el congelador para una conservación aún más prolongada. Para descongelar o calentar, caliente las bolsas cerradas al menos a 55 °C / 131 °F. La duración depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos.

5.5 Tabla de cocción

Los tiempos indicados en la tabla son orientativos, ya que los tiempos de cocción dependen de muchos factores diferentes, como el grosor de los alimentos. Los tiempos indicados son tiempos mínimos de cocción. La cocción Sous Vide impide que se cocine más allá del punto de cocción establecido, para otros puntos de cocción, aumente o reduzca la temperatura.

Alimentos	Temperatura	Tiempo
Filete de ternera de una pieza, medio (7 – 8 cm)	56 °C / 132,8 °F	2 horas
Solomillo de cerdo, medio (4 – 5 cm)	63 °C / 145,4 °F	50 – 55 minutos
Costillas de cordero, medio (4 – 5 cm)	58 °C / 136,4 °F	35 minutos
Pechuga de pollo (3 – 4 cm)	60 °C / 140 °F	2 horas
Lomo de corzo, rosa (2 – 3 cm)	56 °C / 132,8 °F	90 minutos
Filete de salmón (2 – 3 cm)	45 °C / 113 °F	20 minutos
Zanahorias	75 °C / 167 °F	40 minutos
Calabacines	85 °C / 185 °F	15 minutos

5.6 Receta

Salmón con puré de guisantes y zanahorias (4 porciones)

800 g de filete de salmón con piel, listo para cocinar
12 zanahorias medianas, peladas, cortadas por la mitad a lo largo
500 g de guisantes, congelados
1 cebolla roja, picada fina
200 ml de caldo de pescado
100 ml de vino blanco, seco
1 diente de ajo, prensado
2 dientes de ajo, finamente picados
2 chiles suaves
10 cucharadas de aceite de cacahuete
6 cucharadas de zumo de naranja
4 cucharaditas de azúcar moreno
1 cucharada de mantequilla
1 lima, cáscara de lima entera, zumo de media lima
1 manojo de cilantro
1 manojo de menta
Sal y pimienta

Envasar al vacío en una bolsa de plástico las zanahorias junto con 3 cucharadas de aceite de cacahuete, 3 cucharadas de zumo de naranja, el azúcar moreno y un poco de sal. Con el Sous Vide Stick, calentar agua en una olla a 75 °C / 167 °F y cocer las zanahorias envasadas al vacío durante 40 minutos.

Mezclar 4 cucharadas de aceite de cacahuete, 1 diente de ajo prensado, chiles y pimienta recién molida para hacer una marinada y envasar el salmón al vacío en una bolsa de plástico. Guardar el salmón en el frigorífico hasta su tratamiento posterior. Calentar el aceite de cacahuete restante en una cacerola a fuego medio y rehogar la cebolla y el ajo picados hasta que estén transparentes. Desglasar todo con caldo y vino blanco y dejar hervir a fuego lento.

Dejar que los guisantes congelados se descongelen en el líquido hervido. Añadir las hierbas picadas, el zumo de lima y la ralladura de lima a los guisantes. Machacar todo con un tenedor, sazonar con sal y pimienta recién molida y mantener caliente hasta el momento de servir. Una vez cocidas las zanahorias, retirarlas del agua y reservarlas. Reducir la temperatura del agua a 55 °C / 131 °F. Una vez alcanzada la temperatura, cocer el salmón envasado al vacío durante 15 minutos.

Una vez cocido el salmón, sacarlo del agua y de la bolsa de plástico. Cortar el salmón en cuatro trozos y freírlos brevemente por el lado de la piel a fuego vivo. Al mismo tiempo, derretir la mantequilla en otra sartén y eche en ella las zanahorias junto con el zumo de naranja restante. Repartir el puré de guisantes en platos calientes, colocar un trozo de salmón en cada uno y colocar las zanahorias decorativamente encima. Servir con algunas hierbas picadas y pimienta recién molida.

6 Limpieza



¡Peligro!

Antes de cada limpieza, retire siempre el enchufe de red.



¡Peligro!

No sumerja el aparato completo, el enchufe de red o el cable de conexión en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Antes de la limpieza deje enfriar el aparato completamente.

- Limpie el aparato únicamente con un paño suave, ligeramente humedecido en caso necesario.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos ni detergentes abrasivos o agresivos.
- Asegúrese de que el aparato y sus partes están completamente secos antes de reutilizarlo o de guardarlo.

6.1 Descalcificación

Debe descalcificar el aparato de vez en cuando. Los intervalos dependen del contenido de cal de su agua. Si se ha acumulado un poco de cal, recomendamos una descalcificación suave con ácido cítrico o vinagre; si la cal es más grave, deberá utilizarse un producto descalcificador.

- Llene una olla suficientemente alta con una solución de agua y ácido cítrico o vinagre. Coloque el aparato verticalmente en el borde de la olla y asegúrese de que la cantidad de llenado alcanza la marca MAX.
- Ajuste la temperatura a 70 °C / 158 °F. Una vez que se haya la temperatura, deja que el agua circule durante 20 minutos.
- Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Cuando la varilla calefactora se haya enfriado, aclárala con agua fría y déjala secar.

7 Volumen de entrega

El volumen de entrega contiene:

- 1 x Sous Vide Stick PROFESSIONAL
- 1 x Instrucciones de uso

8 Mantenimiento

El mantenimiento se limite a la Limpieza según el capítulo 6.

9 Reparaciones

Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el fabricante o por personal especializado autorizado. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con su distribuidor o con nuestro servicio de atención al cliente.

10 Corrección de averías

Disfunción	Causa posible	Corrección
El aparato no caliente.	No / insuficiente tensión de alimentación	Enchufe el aparato a una toma de corriente adecuada. Asegúrese de que la toma de corriente tiene la tensión necesaria y de que el aparato está encendido.
Código de error E05	Cantidad de agua demasiado baja o alta	Controle el nivel de agua y asegúrese de que se encuentra dentro del intervalo MIN - MAX. Reducir o aumentar la cantidad de agua.
Código de error E02	Defecto interno	Contacto su punto de venta o servicio.

En caso de fallas o preguntas de cualquier tipo, contacte su centro de ventas/servicio o directamente:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Alemania
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Almacenamiento

Guarde el aparato en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.

12 Eliminación

Una vez que haya expirado la vida útil del aparato, debe desecharse de manera adecuada. El aparato contiene componentes eléctricos y electromecánicos. Tenga en cuenta las normativas nacionales. Al desechar el aparato, asegúrese de que terceros no puedan volver a ponerlo en funcionamiento.

13 Datos técnicos

Designación	Sous Vide Stick PROFESSIONAL
	No. de artículo 38 1220 00 01
Clavija de enchufe	Contacto de seguridad (EU)
Tensión	220-240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia nominal	1300 W
Dimensiones L x L x A	130 mm x 85 mm x 420 mm
Longitud del cable	1,5 metros





SOUS VIDE
STICK
PROFESSIONAL

Spring
SWISS DESIGN

GEBRUIKSAANWIJZING



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Inhoud

	Pagina
1. Inleiding	64
2. Het apparaat	64
2.1 Onderdelen	64
2.2 Korte gebruiksaanwijzing	65
3. Gebruiksvoorschriften	65
3.1 Garantie	65
3.2 Disclaimer	65
3.3 Gebruiksdoel	65
4. Veiligheidsinstructies	66
5. Ingebruikname	67
5.1 Voorwaarden voor het opstellen	67
5.2 Voor het eerste gebruik	68
5.3 Gebruik	68
5.4 Tips & trucs	69
5.5 Kooktabel	69
5.6 Recept	70
6. Reiniging	70
6.1 Ontkalken	71
7. Leveringsomvang	71
8. Onderhoud/Service	71
9. Reparaties	71
10. Oplossen van storingen	71
11. Opbergen	72
12. Recycling	72
13. Technische gegevens	72

1 Inleiding

Bedankt dat u voor dit product van SPRING hebt gekozen.

Dit apparaat voldoet aan de hoogste veiligheidseisen. Echter, zoals bij elk elektrisch apparaat, is speciale aandacht vereist bij het bedienen van de Sous Vide Stick PROFESSIONAL.

Om deze reden is het belangrijk om de gebruiksinstructies zorgvuldig te lezen en op te volgen. Deze bevat informatie die noodzakelijk is voor een veilig gebruik, dus:



Personen die de gebruiksaanwijzing niet hebben gelezen en begrepen mogen de Sous Vide Stick PROFESSIONAL niet gebruiken. Zorg ervoor dat alle personen die dit apparaat gebruiken deskundig zijn geïnstrueerd. Deze handleiding moet altijd beschikbaar zijn als referentie en ook worden afgegeven wanneer het apparaat wordt doorgegeven.

2 Het apparaat

2.1 Onderdelen

1. LC display

- 1.1 ON/OFF-toets
- 1.2 Instellingstoets SET
- 1.3 SET TEMP: ingestelde temperatuur
- 1.4 Huidige temperatuur
- 1.5 SET TIME: ingestelde kooktijd (h:min)
- 1.6 WORK TIME: reeds verstreken kooktijd (h:min)

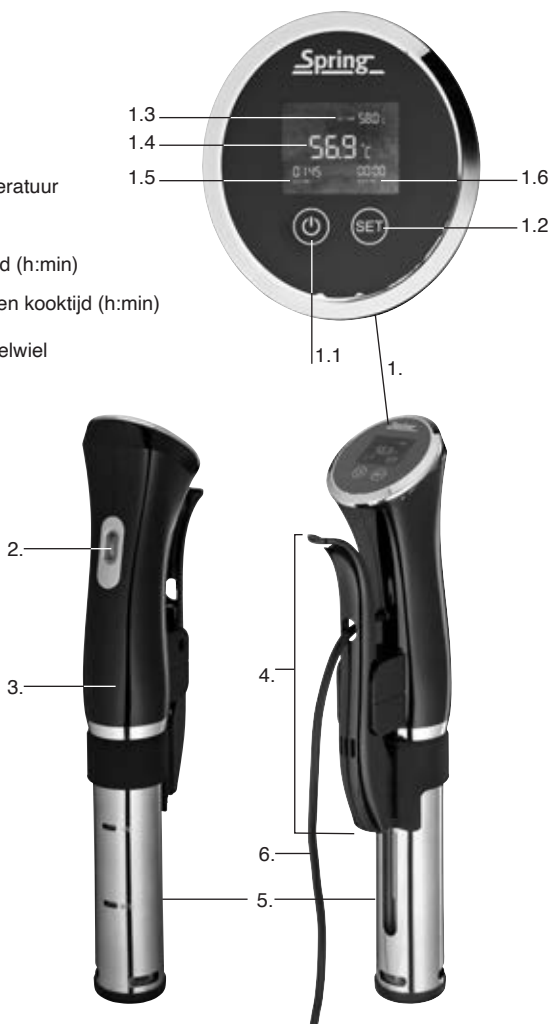
2. Tijd- en temperatuurregeling – stelwiel

3. Behuizing

4. Bevestigingsclip

5. Verwarmingsstaaf

6. Netkabel



2.2 Korte gebruiksaanwijzing

1. Vul een voldoende hoge kookpan met water, bevestig het apparaat rechtop aan de rand van de pan en zorg ervoor dat het waterniveau binnen de MIN - MAX markering staat.
2. Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Houd de toets ON/OFF langer dan 5 seconden ingedrukt om het apparaat in te schakelen.
3. Stel de gewenste temperatuur in door het stelwiel omhoog of omlaag te draaien. Om te wisselen tussen °C en °F houdt u de ON/OFF en SET toets tegelijkertijd twee seconden ingedrukt.
4. Stel nu de gewenste kooktijd in SET TIME. Door op de SET-toets te drukken, knippert het display voor de uur instelling. Door nogmaals op de SET-toets te drukken, knippert de display voor de minuten instelling. Als de betreffende display knippert, kiest u met het stelwiel de gewenste tijd.
5. Druk op de ON/OFF-toets om het apparaat te starten.
6. Zodra het water de ingestelde temperatuur heeft bereikt, klinkt om de 3 seconden een geluidssignaal. Om dit uit te schakelen houdt u de SET-toets 2 seconden ingedrukt. Doe het gevacuümde product in de pan.
7. Na 5 seconden stopt het display met knipperen en beginnen de scheidingspuntes van de displays WORK TIME en SET TIME te knipperen om aan te geven dat het apparaat werkt.
8. Zodra de eerste minuut van de gewenste kooktijd verstreken is, wordt de reeds verstreken kooktijd als WORK TIME weergegeven. Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt om de 3 seconden een geluidssignaal.
9. Houd de ON/OFF-toets 5 seconden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen. Trek de stekker uit het stopcontact en haal het product voorzichtig met een lange tang uit de pan.

3 Gebruiksvoorschriften

3.1 Garantie

De garantieperiode is 2 jaar vanaf de aankoopdatum volgens het aankoopbewijs. Bewaar het originele aankoopbewijs op een veilige plaats.

Uitgesloten van de garantie is schade te wijten aan normale slijtage, onoordeelkundig gebruik, foutieve bediening, gebrekkig onderhoud en/of reiniging, moedwillige vernieling, transport- of ongevallenschade evenals reparaties of aanpassingen uitgevoerd door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn.

Neem bij een eventuele garantieclaim contact op met de vakhandel en overhandig daar het apparaat samen met de originele aankoopbon. Het defecte artikel wordt naar ons oordeel gerepareerd of vervangen. In geval van vervanging behouden wij ons het recht voor om het defecte product door een gelijkwaardig product te vervangen. In verband met wijzigingen in het assortiment kunnen wij de beschikbaarheid van hetzelfde product niet garanderen. Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.

3.2 Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

3.3 Gebruiksdoel

Het bereiden van vacuüm afgesloten voedsel in een waterbad volgens de Sous Vide methode.

Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

4 Veiligheidsinstructies

Hoewel het apparaat wordt gekenmerkt door een hoge kwaliteits- en veiligheidsstandaard, kunnen verwondingen of materiële schade niet worden uitgesloten in geval van bedieningsfouten of onjuist gebruik. Neem daarom altijd de veiligheidsinstructies in acht die met de volgende symbolen zijn gemarkeerd:



Gevaar!

Het niet naleven kan leiden tot blijvend persoonlijk letsel en/of grote materiële schade.



Let op!

Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Lees deze gebruiksaanwijzing voor de eerste ingebruikname zorgvuldig door.
- Sluit deze gebruiksaanwijzing bij indien dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
- Controleer eerst de netspanning en stroomsoort overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje.
- Raak het apparaat of de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos. Gebruik geen meervoudig stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn. Gebruik geen verlengkabel.
- Gebruik het apparaat alleen onder direct toezicht en voor het beoogde doel, zoals beschreven in **hoofdstuk 3.3 Gebruiksdoel**.

Let op!

Dit apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden. Dit apparaat kan door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden, wanneer zij onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.



- Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- Sluit dit apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of afstandsbediening aan.
- Dek het apparaat tijdens de werking niet af (geen doeken, folies, enz.).
- Gebruik het apparaat alleen voor het verwarmen van een waterbad, niet voor andere vloeistoffen.

Gevaar voor verwonding en verbranding!

Tijdens het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. Ook na gebruik blijft er restwarmte. Pak het apparaat alleen vast aan de daarvoor bestemde handgreep.



- Schakel het apparaat altijd uit voordat u het van de pan haalt. Wanneer u het apparaat van de pan haalt, kan er heet water uit het verwarmingselement druppelen. Gebruik zo nodig hittebestendige handschoenen.
- Verplaats het apparaat niet zolang het nog heet is. Trek niet aan de kabel om hem te verplaatsen, maar maak de bevestigingsclip los en zet hem vervolgens op de gewenste plaats vast.

- Trek na elk gebruik de stekker uit het stopcontact, en doe dit ook:

- wanneer het apparaat niet onder direct toezicht staat
- bij storingen tijdens het bedrijf
- bij iedere reiniging

Trek hierbij uitsluitend aan de stekker zelf.

- Plaats het apparaat na gebruik altijd op een hittebestendige, niet brandbare, waterdichte ondergrond.

Gevaar!



Dompel het apparaat uitsluitend tot de MAX markering in water, maar nooit daar voorbij. Dompel de behuizing, de netstekker of de stroomkabel nooit onder in water of andere vloeistoffen en richt nooit een open waterstraal op het apparaat. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine.

Gevaar!



Gebruik het apparaat niet wanneer er een beschadiging wordt geconstateerd, als er water in de behuizing is binnengedrongen of wanneer het toestel is gevallen. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als er tijdens het gebruik schade wordt opmerkt.

Gevaar!



Controleer de stroomkabel voor elk gebruik op beschadigingen. Als de kabel is beschadigd moet deze onmiddellijk worden vervangen! Dit mag uitsluitend worden gedaan door de fabrikant, zijn klantenservice of een gekwalificeerd en geautoriseerd specialist.

5 Ingebruikname



Gevaar!

Neem de **Voorwaarden voor het opstellen** die worden beschreven in **hoofdstuk 5.1** in acht.



Let op!

Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het hete apparaat.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Tijdens het gebruik van het apparaat ontstaan er hoge temperaturen.

5.1 Voorwaarden voor het opstellen

- Bevestig het apparaat alleen op voldoende hoog, stabiel en hittebestendig kookgerei. Wij adviseren het gebruik van een kookpan van geschikte grootte. Plaats het zo dat het gedurende de gehele kooktijd niet verplaatst hoeft te worden. Plaats de kookpan alleen op een stabiel, voldoende hittebestendig werkvlak en buiten het bereik van kinderen. Houd een veilige afstand aan van hete kookplaten, gasvlammen of andere warmtebronnen.
- Zorg ervoor dat het apparaat rechtop aan de rand van de pan is bevestigd en stevig vastzit.
- Tijdens de werking wordt hete stoom geproduceerd. Zorg voor voldoende vrije ruimte naast en boven het apparaat/de pan.
- Let erop dat de voedingskabel zo wordt neergelegd dat deze geen contact maken met hete oppervlakken van het apparaat, of andere hete oppervlakken zoals bv. kookplaten of hete vloeistoffen. Controleer of de kabel niet over een scherpe rand heen ligt en niet bekneld of geknikt wordt.
- Zorg er tevens voor dat de voedingskabel zo naar het apparaat wordt geleid dat het niet omlaag hangt en niemand hierover kan struikelen resp. per ongeluk hierin kan blijven hangen of het apparaat omlaag kan trekken.

5.2 Voor het eerste gebruik

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies goed door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen zoals beschreven in **hoofdstuk 7 Leveringsomvang** zijn inbegrepen en in goede staat zijn.
- Veeg de behuizing af met een zachte doek, indien nodig licht bevochtigt en droog het aansluitend goed af.

5.3 Gebruik

- Vul een voldoende hoge kookpan met water, bevestig het apparaat rechtop aan de rand van de pan en zorg ervoor dat het waterniveau zich binnen de MIN - MAX markering bevindt. Houd er rekening mee dat het waterniveau zal stijgen wanneer u gevacuümde producten toevoegt of zal dalen wanneer er water verdampt is. Zorg ervoor dat het apparaat stevig op de rand van de pan staat.
- Steek de stekker van het netsnoer in een geschikt stopcontact volgens **hoofdstuk 13 Technische gegevens**.
- Houd de ON/OFF-toets op het display langer dan 5 seconden ingedrukt om het apparaat in te schakelen.
- Stel de gewenste temperatuur met SET TEMP in door het stelwiel omhoog of omlaag te draaien. Om te wisselen tussen °C en °F de toetsen ON/OFF en SET tegelijkertijd twee seconden ingedrukt houden.
- Stel nu de gewenste kooktijd via SET TIME in door op de SET-toets te drukken. Het display voor de uren instelling knippert. Kies met het stelwiel het gewenste aantal uren. Als u nogmaals op de SET-toets drukt, knippert de weergave voor minuten. Selecteer het gewenste aantal minuten met het stelwiel.
- Druk op de ON/OFF-toets om het apparaat te starten.
- Als het water de ingestelde temperatuur heeft bereikt, klinkt om de 3 seconden een geluidssignaal. Om dit uit te schakelen de SET-toets 2 seconden ingedrukt houden. Doe het gevacuümde product in de pan en controleer het waterniveau. Pas als de ingestelde temperatuur is bereikt, begint de gewenste kooktijd SET TIME te lopen. Opmerking: Dit apparaat is uitgerust met een waterniveaucontrole. Als het waterniveau onder of boven het minimum- of maximumbereik komt, klinkt er een waarschuwingssignaal. Corrigeer het waterniveau en houd de SET-toets ingedrukt om het signaal uit te schakelen.
- Na 5 seconden stopt de display met knipperen en beginnen de scheidingspunten tussen WORK TIME en SET TIME te knipperen. Zodra de eerste minuut van de gewenste kooktijd SET TIME is verstreken, wordt de reeds verstreken kooktijd WORK TIME weergegeven.
- Om tijdens de werking de gewenste temperatuur of kooktijd te wijzigen, druk op de SET-toets. Zodra het betreffende display voor temperatuur, uren of minuten knippert, kunt u deze met het stelwiel wijzigen.
- Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt om de 3 seconden een geluidssignaal.
- Schakel het apparaat uit door de ON/OFF-toets 5 seconden ingedrukt te houden en trek de stekker uit het stopcontact.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Haal vervolgens het product voorzichtig met een lange tang uit de pan.

- Laat het apparaat en het water afkoelen voordat u het apparaat uit de pan haalt.
- Laat het toestel volledig drogen op een waterdichte ondergrond.

5.4 Tips & trucs

- Sous Vide koken intensiveert de smaak van specerijen. Gebruik ze spaarzaam.
- Als u meerdere zakken tegelijk kookt, label ze dan met een watervaste stift om de kooktijd van elke zak te controleren.
- Doe gewichten op de vacuümzakken als je ze gaart.
- Haal het voedsel na het garen uit de vacuümzak. Serveer het direct of braad het kort in een hittebestendige koekenpan op hoge temperatuur tot de gewenste braadgraad.
- Als alternatief is Sous Vide gekookt voedsel ook zeer geschikt om te bewaren. Koel de zakjes direct na het koken af in ijswater, droog ze volledig af en bewaar ze vervolgens in de koelkast (max. 3 °C / 37.4 °F), of in de vriezer voor een nog langere houdbaarheid. Verwarm de gesloten zakken tot minstens 55 °C / 131 °F om ze te ontdooiden of op te warmen. De duur hangt af van de hoeveelheid en de grootte van het voedsel.

5.5 Kooktabel

De informatie in de tabel zijn richtwaarden, aangezien de bereidingstijden afhankelijk zijn van veel verschillende factoren, zoals de dikte van het voedsel. De aangegeven tijden zijn minimale kooktijden. Koken buiten de ingestelde kerntemperatuur wordt voorkomen door Sous Vide koken, voor andere kookpunten de temperatuur verhogen of verlagen.

Voedsel	Temperatuur	Tijd
Rundvleesfilet aan het stuk, medium (7 – 8 cm)	56 °C / 132,8 °F	2 uur
Varkensfilet, medium (4 – 5 cm)	63 °C / 145,4 °F	50 – 55 minuten
Lamsrack, medium (4 – 5 cm)	58 °C / 136,4 °F	35 minuten
Kipfilet (3 – 4 cm)	60 °C / 140 °F	2 uur
Reerug, roze (2 – 3 cm)	56 °C / 132,8 °F	90 minuten
Zalmfilet (2 – 3 cm)	45 °C / 113 °F	20 minuten
Wortelen	75 °C / 167 °F	40 minuten
Courgettes	85 °C / 185 °F	15 minuten

5.6 Recept

Zalm met erwtenpuree en wortelen (4 porties)

800 g zalmfilet met huid, klaar om te bereiden
12 middelgrote wortelen, geschild, in de lengte doormidden gesneden
500 g erwten, bevroren
1 rode ui, fijngesneden
200 ml visbouillon
100 ml droge witte wijn
1 teentje knoflook, geperst
2 teentjes knoflook, fijngesneden
2 milde chilipepers
10 el arachideolie
6 el sinaasappelsap
4 theelepels bruine suiker
1 el boter
1 limoen, schil van hele limoen, sap van halve limoen
1 bos koriander
1 bosje munt
Zout en peper

De wortelen samen met 3 el arachideolie, 3 el sinaasappelsap, de bruine suiker en wat zout in een foliezak vacuüm trekken. Met de Sous Vide Stick water in een pan tot 75 °C / 167 °F verwarmen en de vacuüm gezogen wortelen gedurende 40 minuten koken.

Meng 4 eetlepels arachideolie, 1 teentje geperste knoflook, pepers en versgemalen peper tot een marinade mengen en de zalm hiermee vacuüm in een foliezak verpakken. De zalm in de koelkast tot gebruik bewaren. De resterende arachideolie op matig vuur in een pan verhitten en de in blokjes gesneden ui en knoflook stoven tot ze glazig zijn. Met bouillon en witte wijn afblussen en op laag vuur laten inkoken.

De bevroren erwten toevoegen en laten ontdooien in het gereduceerde vocht. De gehakte kruiden, het limoenrasp en de limoenrasp toevoegen aan de erwten. Alles grof met een vork pureren, op smaak brengen met zout en versgemalen peper en tot serveren warm houden. De wortelen uit het water halen als ze gaar zijn en ze apart zetten. De watertemperatuur tot 55 °C / 131 °F verlagen. Wanneer de temperatuur is bereikt, de vacuümverpakte zalm gedurende 15 minuten garen.

Als de zalm gaar is, het dan uit het water en de foliezak halen. De zalm in vier stukken snijden en deze kort op de huidzijde op hoog vuur aanbraden. Tegelijkertijd de boter in een tweede pan smelten en de wortelen erin doen, samen met het resterende sinaasappelsap. De erwtenpuree over de verwarmde borden verdelen, op elk bord een stuk zalm leggen en de wortels er decoratief over verdelen. Met wat gehakte kruiden en versgemalen peper serveren.

6 Reiniging



Gevaar!

Trek vóór de reiniging altijd de netstekker uit het stopcontact.



Gevaar!

Dompel het hele apparaat, de kabel of de netstekker nooit onder in water of andere vloeistoffen. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Laat het apparaat voor de reiniging volledig afkoelen.

- Veeg de behuizing alleen af met een zachte, eventueel licht bevochtigde doek.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen of schurende of agressieve reinigingsmiddelen voor de reiniging van het toestel.
- Zorg ervoor dat het apparaat en alle delen volledig droog zijn voordat u het opnieuw gebruikt of opbergt.

6.1 Ontkalking

U moet het apparaat van tijd tot tijd ontkalken. De intervallen hangen af van het kalkgehalte van uw water. Als er een beetje kalkaanslag is ontstaan, adviseren wij een zachte ontkalking met citroenzuur of azijn; als de kalkaanslag ernstiger is, moet ontkalkingsmiddel worden gebruikt.

- Vul een voldoende hoge kookpot met een oplossing van water en citroenzuur of azijn. Bevestig het apparaat verticaal op de rand van de pan en zorg ervoor dat de vulhoeveelheid de MAX-markering bereikt.
- Stel de temperatuur in op 70 °C / 158 °F. Zodra de temperatuur is bereikt, laat u het water 20 minuten circuleren.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Als de verwarmingsstaaf is afgekoeld, spoel hem dan af met koud water en laat hem drogen.

7 Leveringsomvang

In de leveringsomvang is inbegrepen:

- 1 x Sous Vide Stick PROFESSIONAL
- 1 x Gebruiksaanwijzing

8 Onderhoud/Service

Onderhoud en service zijn beperkt tot de **Reiniging** zoals omschreven in **hoofdstuk 6**.

9 Reparaties

Reparaties mogen alleen door de fabrikant of door een geautoriseerde vakman worden uitgevoerd. Neem bij vragen contact op met uw dealer of onze klantenservice.

10 Oplossen van storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossen van de storing
Het apparaat wordt niet heet.	Geen / onjuiste netspanning	Steek de stekker van het apparaat in een geschikt stopcontact. Controleer of het stopcontact de juiste spanning heeft en dat het apparaat is ingeschakeld.
Foutcode E05	Waterhoeveelheid te laag of te hoog	Controleer het waterniveau en zorg ervoor dat het binnen het MIN - MAX bereik ligt. Verminder of verhoog de hoeveelheid water.
Foutcode E02	Intern defect	Neem contact op met uw verkoop- of servicecentrum.

Neem in geval van storing of vragen van welke aard dan ook contact op met uw verkoop- of servicecentrum of direct met:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Duitsland
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Opbergen

Het apparaat moet op een droge plaats en buiten bereik van kinderen worden opgeborgen.

12 Recycling

Het apparaat bevat elektrische en elektromechanische componenten. Daarom moet het apparaat op de juiste manier worden gerecycled. Neem hierbij de nationale voorschriften in acht. Zorg er bij de afvoer voor dat het apparaat niet opnieuw in gebruik kan worden genomen.

13 Technische gegevens

Omschrijving	Sous Vide-Stick PROFESSIONAL
	Artikel nummer 38 1220 00 01
Netstekker	Geaard stopcontact (EU)
Voltage	220-240 V
Frequentie	50/60 Hz
Nominaal vermogen	1300 W
Afmetingen L x B x H	130 mm x 85 mm x 420 mm
Kabellengte	1,5 meter



Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. De Duitstalige tekst blijft altijd bindend.