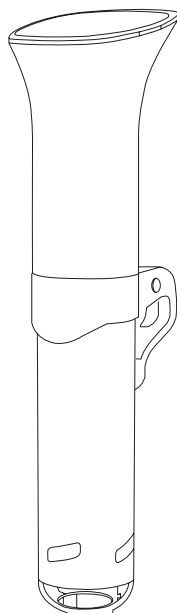


## RONER CLIP 360

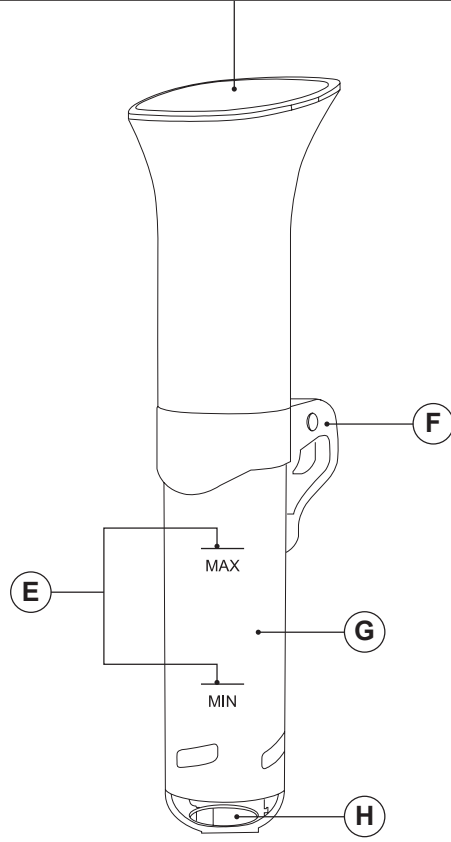
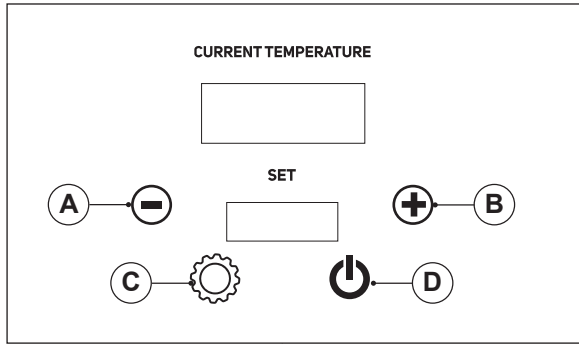


**ES.** Instrucciones de uso  
**EN.** Instructions for use  
**FR.** Mode d'emploi  
**PT.** Instruções de uso  
**IT.** Istruzioni per l'uso  
**CA.** Instruccions d'ús  
**DE.** Gebrauchsanleitun  
**NL.** Gebruiksaanwijzing  
**RO.** Instrucțiuni de utilizare  
**PL.** Instrukcja obsługi

**BG.** Инструкция за употреба  
**EL.** Οδηγίες χρήσης  
**RU.** Инструкция по применению  
**DA.** Brugsanvisning  
**NO.** Instruksjoner for bruk  
**SV.** Användningsinstruktioner  
**FI.** Käyttöohjeet  
**TR.** Kullanım için talimatlar  
**HE.** הוראות לשימוש  
**AR.** تعليمات الاستخدام

**taurus**





## APARATO DE COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA RONER CLIP 360

### DESCRIPCIÓN

- A Botón de disminución
- B Botón de aumento
- C Botón de ajuste
- D Botón de inicio/parada
- E Nivel de agua MÁX y MIN
- F Pinza
- G Faldón de acero inoxidable
- H Tapa de la bomba de agua

Si el modelo de su aparato no dispone de los accesorios descritos anteriormente, también puede adquirirlos por separado en el Servicio de Asistencia Técnica.

### USO Y MANTENIMIENTO

- Extienda completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- No utilice el aparato si sus accesorios no están correctamente instalados.
- No utilice el aparato si los accesorios que lleva están defectuosos. Sustitúyalos inmediatamente.
- No encienda el aparato sin agua.
- No utilice el aparato si el botón de arranque/parada no funciona.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- No utilice el aparato si está inclinado hacia arriba ni le dé la vuelta.
- No gire el aparato mientras esté en uso o conectado a la red eléctrica.
- Respeta los niveles MAX y MIN.
- Guarde este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimientos.
- No guarde el aparato si aún está caliente.
- No almacene ni transporte el aparato si aún está caliente.
- Peligro de quemaduras: el recipiente de cocción, la parte de acero inoxidable del circulador y las bolsas de alimentos se calientan cuando se usan. Utilice guantes de cocina o pinzas para su uso. Deje que el sistema se enfríe antes de vaciar el agua.
- Mantenga el aparato en buen estado. Compruebe que las piezas móviles no estén desalineadas o atascadas y asegúrese de que no haya piezas rotas o anomalías que puedan impedir el correcto funcionamiento del aparato.
- Utilice sólo agua con el aparato.

- No utilice agua desionizada.

### APLICACIONES

- Cocción de productos previamente envasados al vacío (carne, pescado, aves, verduras, terrinas, patés, mermeladas, conservas, aceites aromáticos...)
- Pasteurización (85°C de las elaboraciones cocinadas con técnicas tradicionales).

### VENTAJAS

- La cocción a baja temperatura evita la pérdida de líquido y la deshidratación y desecación de los alimentos, respetando su estructura natural.
- La cocción al vacío realiza los aromas y sabores de los alimentos y las especias utilizadas.
- Respetando la cadena de cocción, la vida de los alimentos se alarga considerablemente.
- Permite preparar los platos con antelación.
- La cocción en agua garantiza resultados más precisos que en un horno de convección.

### INSTRUCCIONES DE USO

#### ANTES DEL USO

- Asegúrese de que se ha retirado todo el embalaje del producto.
- Lea atentamente el folleto "Consejos de seguridad y advertencias" antes del primer uso.

#### USO

- Extienda completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.
- Bloquee firmemente el aparato sujetándolo en el lateral de su recipiente.
- Llene la olla con agua hasta cierto nivel entre las marcas MIN y MAX del lateral del faldón de acero inoxidable del aparato.
- Coloque la olla/el recipiente cerca de una toma de corriente de CA. Asegúrese de que no esté sobre una estufa u otra fuente de calor.

Nota: El aparato necesita un recipiente u olla de 10-15 litros lleno de agua al menos hasta la marca de nivel MIN. Puede utilizarse en recipientes de acero inoxidable o policarbonato.

- Conecte el aparato a la red eléctrica.
- Pulse el botón de ajuste

- Seleccione la temperatura objetivo pulsando los botones de aumento/disminución. Cada pulsación, aumenta o disminuye 0,5°C.

Nota: El rango de temperatura es: 20°C - 90°C y la temperatura por defecto es 60°C.

- Pulse de nuevo el botón de ajuste para ajustar el tiempo de trabajo.
- Ajusta las horas de trabajo. Cada pulsación, aumenta o disminuye 1h.
- Pulse el botón de ajuste para aceptar
- Ajuste los minutos de trabajo. Cada pulsación, aumenta o disminuye 1min.
- Por último, pulse una vez el botón de ajuste para fijar estos parámetros.
- Mantenga pulsado el botón de inicio/parada durante unos 3 segundos para alternar entre las unidades de temperatura Fahrenheit y Celsius.
- Pulse el botón de inicio/parada para iniciar la cocción.
- El temporizador iniciará la cuenta atrás cuando se haya alcanzado la temperatura programada.
- Una vez finalizada la cocción, pulse el botón de inicio/parada para detener la olla.

#### **CUANDO HAYA TERMINADO DE UTILIZAR EL APARATO**

- Detenga el aparato utilizando el botón Inicio/Parada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Deje que se enfríe.
- Limpie el aparato.

#### **LIMPIEZA**

- Desconecte el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe antes de emprender cualquier tarea de limpieza.
- Retire el tornillo protector de la turbina con un destornillador
- Para desmontar el aparato, sujete el cuerpo principal y gire el faldón en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Desbloquee el tapón de la bomba de agua girándolo en el sentido de las agujas del reloj y extráigalo.
- Limpie el equipo con un paño húmedo con unas gotas de detergente líquido y séquelo a continuación. **NO SUMERGIR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
- No utilice disolventes ni productos con pH ácido o básico, como lejía, ni productos abrasivos para limpiar el aparato.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en los orificios de ventilación para evitar daños en las piezas internas del aparato.

- Es aconsejable limpiar el aparato con regularidad.
- Si el aparato no está en buenas condiciones de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar inexorablemente a la duración de la vida útil del aparato, pudiendo llegar a ser inseguro su uso.
- Las siguientes piezas pueden lavarse en el lavavajillas (con un programa de limpieza suave) o en agua caliente jabonosa:
  - Faldón de acero inoxidable
  - Tapa de la bomba de agua
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y almacenamiento.

Nota: Asegúrese de que sólo las partes metálicas queden expuestas al agua. No exponga al agua la parte superior de la varilla sous vide (carcasa del motor).

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Ruido	En condiciones normales de funcionamiento, el sistema emitirá un zumbido debido al funcionamiento del motor, el impulsor y el ventilador de refrigeración.
Ruido de molienda	El faldón de acero inoxidable está suelto. Empuje el faldón de acero inoxidable hacia arriba en la ranura guía y gírelo hacia la derecha hasta que oiga un clic. Con la falda asegurada, el ruido desaparecerá.  También cabe la posibilidad de que el eje agitador se haya doblado inadvertidamente. En este caso, desenrosque el disco inferior de la bomba y empuje suavemente el impulsor hasta que quede centrado.
Ruido de sorbo	Su bomba ha creado un remolino de agua, similar al vaciado de un lavabo o una bañera. Añada más agua o remueva suavemente el agua con una cuchara. No hay una forma segura de eliminar un remolino causado por la rotación de la bomba, pero normalmente desaparecerá por sí solo.
Gorgoteo + ruido whoosh	La bomba está aspirando aire - añada más agua. También debería ver pequeñas burbujas en su tanque.
Daños alimentarios	El chorro de agua de la bomba está rompiendo huevos o dañando filetes de pescado: Gire la salida de la bomba hacia la pared del contenedor; esto atemperará mucho el flujo de salida de la bomba. También es una buena práctica embolsar los huevos para evitar que "vuelen" de un lado a otro en determinados contenedores.
El sistema no funciona	Compruebe el enchufe y los disyuntores
Alarma de nivel de agua bajo	Añada más agua, el nivel del agua puede bajar durante el funcionamiento de la bomba debido a las turbulencias del agua.
La alarma de bajo nivel de agua se enciende tras unos segundos de funcionamiento	Añada más agua - La bomba genera "olas" - a veces estas olas hacen que el nivel del agua en los sensores fluctúe hacia arriba y hacia abajo. Las olas a veces bajan el nivel del agua justo debajo del sensor y causan una alarma de bajo nivel de agua. Esto es normal y sólo tiene que añadir más agua.
La lectura de la temperatura no coincide con el termómetro	Los termostatos "Sous Vide" están calibrados con un patrón científico primario de platino que es mucho más preciso que los termómetros de las tiendas.
Las luces de la casa parpadean ligeramente cuando el sistema está encendido.	Esto es normal, ya que el circulador está modulando la potencia.

## ESPECIFICACIONES

Modelo	VC1200XD
Energía térmica	1200 vatios
Temperatura mínima	+20°C
Temperatura máxima	+90°C
Estabilidad térmica	±1%
Profundidad mínima del agua	11 cm
Tamaño mínimo del recipiente	10 litros (2,6 galones)
Tamaño máximo del recipiente	15 litros (4.0 galones)
Volumen de la bomba	8,5 litros/minuto (2,25 galones/minuto)
Potencia de entrada	220 ~ 240 VCA, 50/60 Hz

## LOW TEMPERATURE COOKER RONER CLIP 360

### DESCRIPTION

- A Decrease button
- B Increase button
- C Setting button
- D Start/Stop button
- E MAX and MIN water level
- F Clamp
- G Stainless Steel Skirt
- H Water Pump Cap

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

### USE AND CARE

- Fully extend the appliance's supply cord before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not switch the appliance on without water.
- Do not use the appliance if the Start/ Stop button does not work.
- Do not move the appliance while in use.
- Do not use the appliance if it is tipped up and do not turn it over.
- Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- Respect the MAX and MIN levels.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Do not store the appliance if it is still hot.
- Do not store or transport the appliance if it is still hot.
- Burn Hazard: the cooking container, the stainless steel portion of circulator and food pouches all get hot when used. Use oven mitts or tongs when handling. Allow system to cool before emptying the water.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Only use water with the appliance.
- Do not use deionized water.

### APPLICATIONS

- Cooking of products previously vacuum-packed (meat, fish, poultry, vegetables, terrines, pates, jams, preserves, aromatic oils...)
- Pasteurization (85°C of elaborations cooked with traditional techniques).

### ADVANTAGES

- Low temperature cooking prevents loss of liquid and dehydration and drying of food while respecting its natural structure.
- Vacuum cooking enhances the aromas and flavours of food and spices used.
- Respecting the cooking chain, the life of food is considerably extended.
- Allows preparation of dishes in advance.
- Cooking in water ensures more accurate results than in a convection oven.

### INSTRUCTIONS FOR USE

#### BEFORE USE

- Make sure that all the product's packaging has been removed.
- Please read carefully the "Safety advice and warnings" booklet before first use

#### USE

- Extend the supply cord completely before plugging it in.
- Firmly lock the appliance by clamping it on the side of your container.
- Fill the pot with water to some level between the MIN and MAX marks on the side of the stainless steel skirt.
- Place the pot/container near an AC power outlet. Ensure that it is not on a stove or other heat source.

Note: The appliance requires a container or pot of 10-15 litres filled with water at least up to the MIN level mark. It can be used in stainless steel or polycarbonate containers.

- Connect the appliance to the mains.
- Press the setting button
- Select the target temperature by pressing increase/ decrease buttons. Every press, increases or decreases 0,5°C.

Note: The temperature range is: 20°C - 90°C and the default temperature is 60°C.

- Press the setting button again to adjust the working time.

- Adjust the working hours. Every press, increases or decreases 1h.
- Press the setting button to accept
- Adjust the working minutes. Every press, increases or decreases 1min.
- Finally press the setting button once to fix these parameters.
- Press and hold the Start/Stop button for about 3 seconds to toggle between Fahrenheit and Celsius temperature units.
- Press the Start/stop button to begin cooking.
- The timer will start counting down when the set temperature has been reached.
- When cooking is complete, press the Start/stop button to stop the cooker.

- Then dry all parts before its assembly and storage.

Note: Make sure that only the metal parts are exposed to the water. Do not expose the upper part of the sous vide stick (motor housing) to water.

#### **ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE**

- Stop the appliance using the Start/Stop button.
- Unplug the appliance from the mains.
- Allow it to cool down.
- Clean the appliance.

## **CLEANING**

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Remove the turbine protector screw with a screwdriver
- To disassemble the appliance, holding the main body and turning the skirt counter-clockwise.
- Turn the water pump cap out of the lock position by turning it clockwise and then pull off.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry. **DO NOT IMMERSE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not let water or any other liquid get into the air vents to avoid damage to the inner parts of the appliance.
- It is advisable to clean the appliance regularly.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program) or soapy hot water:
  - Stainless Steel Skirt
  - Water Pump Cap



## TROUBLE SHOOTING

Noise	Under the normal operation the system will hum due to the motor, impeller and cooling fan in operation.
Grinding noise	The stainless steel skirt is loose. Push the stainless skirt up into the guide groove and turn to the right until you hear a click. With the skirt secure, the noise will go away.  There also might be the chance the stirring shaft was inadvertently bent. In this case, unscrew the bottom pump disk and gently push the impeller until it is centered.
Slurping noise	Your pump has created a swirl of water, similar to emptying a bathroom sink or bathtub. Add more water or gently disturb the water with a spoon. There is no sure way to eliminate a vortex caused by the pump's rotation, but it will usually go away on its own.
Gurgling + whoosh noise	The pump is sucking air - add more water. You should also see small bubbles in your tank.
Food damage	The pump's water jet is cracking eggs or damaging fish fillets: Turn the pump outlet to face the container wall; this will greatly temper the flow of the pump output. It is also good practice to bag eggs to prevent them from being "blown" around in certain containers.
System will not turn out	Check power plug and breakers
Low water level alarm	Add more water, the water level can be dropped during operation by the pump due to water turbulences
Low water level alarm turns on after a few seconds of operation	Add more water – The pump generates "waves" – sometimes these waves will cause the water level at the sensors to fluctuate up and down. The waves sometimes drop the water level right under the sensor and will cause a low water alarm. This is normal and you just need to add more water.
Temperature read does not match thermometer	"Sous vide" circulators are calibrated to a scientific platinum primary standard which is far more accurate than store thermometers.
Lights in house are slightly flickering when system is on	This is normal as the circulator is modulating power.

## SPECIFICATIONS

Model	VC1200XD
Thermal Power	1200 watts
Minimum Temperature	+20°C
Maximum Temperature	+90°C
Temperature Stability	±1%
Minimum water depth	4.25" (11 cm)
Minimum vessel size	2.6 gallons (10 litres)
Maximum vessel size	4.0 gallons (15 litres)
Pump Volume	2.25 gallons/minute (8.5 litres/minute)
Input Power	220 ~ 240 VAC, 50/60 Hz

## APPAREIL DE CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE RONER CLIP 360

### DESCRIPTION

- A Bouton de diminution
- B Bouton d'augmentation
- C Bouton de réglage
- D Bouton Marche / Arrêt
- E Niveau d'eau MAX et MIN
- F Pince
- G Jupe en acier inoxydable
- H Capuchon de pompe à eau

Si le modèle de votre appareil n'est pas équipé des accessoires décrits ci-dessus, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès du service d'assistance technique.

### UTILISATION ET ENTRETIEN

- Déployez complètement le cordon d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement installés.
- N'utilisez pas l'appareil si les accessoires qui y sont fixés sont défectueux. Remplacez-les immédiatement.
- Ne pas mettre l'appareil en marche sans eau.
- N'utilisez pas l'appareil si le bouton Marche/Arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas déplacer l'appareil en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est basculé et ne le retournez pas.
- Ne pas retourner l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou branché sur le secteur.
- Respecter les niveaux MAX et MIN.
- Conservez cet appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou d'un manque d'expérience et de connaissances.
- Ne rangez pas l'appareil s'il est encore chaud.
- Ne pas stocker ou transporter l'appareil s'il est encore chaud.
- Risque de brûlure : le récipient de cuisson, la partie en acier inoxydable du circulateur et les sachets alimentaires deviennent chauds lorsqu'ils sont utilisés. Utilisez des gants de cuisine ou des pinces pour les manipuler. Laissez le système refroidir avant de vider l'eau.
- Maintenez l'appareil en bon état. Vérifiez que les pièces mobiles ne sont pas mal alignées ou bloquées et qu'il n'y

a pas de pièces cassées ou d'anomalies qui pourraient empêcher l'appareil de fonctionner correctement.

- N'utilisez que de l'eau avec l'appareil.
- Ne pas utiliser d'eau déminéralisée.

### CANDIDATURES

- Cuisson de produits préalablement emballés sous vide (viande, poisson, volaille, légumes, terrines, pâtés, confitures, conserves, huiles aromatiques...)
- Pasteurisation (85°C pour les élaborations cuites selon des techniques traditionnelles).

### AVANTAGES

- La cuisson à basse température permet d'éviter la perte de liquide, la déshydratation et le dessèchement des aliments tout en respectant leur structure naturelle.
- La cuisson sous vide renforce les arômes et les saveurs des aliments et des épices utilisées.
- En respectant la chaîne de cuisson, la durée de vie des aliments est considérablement prolongée.
- Permet de préparer des plats à l'avance.
- La cuisson à l'eau permet d'obtenir des résultats plus précis que dans un four à convection.

### MODE D'EMPLOI

#### AVANT L'UTILISATION

- Assurez-vous que tous les emballages du produit ont été retirés.
- Veuillez lire attentivement le livret "Conseils de sécurité et avertissements" avant la première utilisation.

#### UTILISATION

- Rallongez complètement le cordon d'alimentation avant de le brancher.
- Verrouillez fermement l'appareil en le serrant sur le côté de votre conteneur.
- Remplissez la casserole d'eau jusqu'à un niveau situé entre les repères MIN et MAX sur le côté de la jupe en acier inoxydable.
- Placez le pot/récipient près d'une prise de courant alternatif. Veillez à ce qu'il ne se trouve pas sur une cuisinière ou une autre source de chaleur.

Remarque : l'appareil nécessite un récipient ou un pot de 10 à 15 litres rempli d'eau au moins jusqu'au niveau MIN. Il peut être utilisé dans des récipients en acier inoxydable ou en polycarbonate.

- Branchez l'appareil sur le réseau électrique.
- Appuyez sur le bouton de réglage
- Sélectionnez la température cible en appuyant sur les boutons d'augmentation/de diminution. Chaque pression augmente ou diminue de 0,5°C.

Note : La plage de température est comprise entre 20°C et 90°C et la température par défaut est de 60°C.

- Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour ajuster le temps de travail.
- Régler les heures de travail. Chaque pression augmente ou diminue d'une heure.
- Appuyez sur le bouton de réglage pour accepter
- Permet de régler les minutes de travail. Chaque pression augmente ou diminue de 1 minute.
- Enfin, appuyez une fois sur le bouton de réglage pour fixer ces paramètres.
- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pendant environ 3 secondes pour basculer entre les unités de température Fahrenheit et Celsius.
- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour commencer la cuisson.
- Le compte à rebours commence lorsque la température réglée est atteinte.
- Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour arrêter le cuiseur.

#### **UNE FOIS L'UTILISATION DE L'APPAREIL TERMINÉE**

- Arrêtez l'appareil à l'aide du bouton Marche / Arrêt.
- Débrancher l'appareil du réseau électrique.
- Laisser refroidir.
- Nettoyer l'appareil.

### **NETTOYAGE**

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant d'entreprendre toute opération de nettoyage.
- Retirez la vis de protection de la turbine à l'aide d'un tournevis.
- Pour démonter l'appareil, tenez le corps principal et tournez la jupe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retirez le bouchon de la pompe à eau de sa position de verrouillage en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirez.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide additionné de quelques gouttes de liquide vaisselle, puis sécher.  
**NE PAS IMMERGER DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

- Ne pas utiliser de solvants, de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne laissez pas l'eau ou tout autre liquide pénétrer dans les orifices d'aération afin d'éviter d'endommager les parties internes de l'appareil.
- Il est conseillé de nettoyer l'appareil régulièrement.
- Si l'appareil n'est pas en bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter inexorablement la durée de vie de l'appareil et son utilisation peut devenir dangereuse.
- Les pièces suivantes peuvent être lavées au lave-vaisselle (en utilisant un programme de nettoyage doux) ou à l'eau chaude savonneuse :

- Jupe en acier inoxydable
- Capuchon de pompe à eau

- Séchez ensuite toutes les pièces avant de les assembler et de les ranger.

Remarque : veillez à ce que seules les parties métalliques soient exposées à l'eau. N'exposez pas la partie supérieure de la canne à sous-vide (boîtier du moteur) à l'eau.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Bruit	En fonctionnement normal, le système émet un bourdonnement dû au fonctionnement du moteur, de la roue et du ventilateur de refroidissement.
Bruit de broyage	La jupe en acier inoxydable est desserrée. Poussez la jupe en acier inoxydable vers le haut dans la rainure de guidage et tournez-la vers la droite jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic. Lorsque la jupe est bien fixée, le bruit disparaît. Il est également possible que l'arbre d'agitation ait été déformé par inadvertance. Dans ce cas, dévissez le disque inférieur de la pompe et poussez doucement la roue jusqu'à ce qu'elle soit centrée.
Bruit de gargouillement	Votre pompe a créé un tourbillon d'eau, comme lorsque vous videz un évier ou une baignoire. Ajoutez de l'eau ou remuez doucement l'eau à l'aide d'une cuillère. Il n'existe pas de moyen sûr d'éliminer un tourbillon causé par la rotation de la pompe, mais il disparaît généralement de lui-même.
Bruit de gargouillement et de souffle	La pompe aspire de l'air - ajoutez de l'eau. Vous devriez également voir de petites bulles dans votre réservoir.
Détérioration des aliments	Le jet d'eau de la pompe casse les œufs ou endommage les filets de poisson : Tournez la sortie de la pompe pour qu'elle soit orientée vers la paroi du conteneur ; cela tempérera considérablement le débit de la sortie de la pompe. Il est également conseillé d'emballer les œufs pour éviter qu'ils ne soient "soufflés" dans certains conteneurs.
Le système ne fonctionnera pas	Vérifier la prise de courant et les disjoncteurs
Alarme de bas niveau d'eau	Ajoutez de l'eau, le niveau de l'eau peut baisser pendant le fonctionnement de la pompe en raison des turbulences de l'eau.
L'alarme de bas niveau d'eau se déclenche après quelques secondes de fonctionnement.	Ajouter de l'eau - La pompe génère des "vagues" qui font parfois fluctuer le niveau d'eau au niveau des capteurs. Les vagues font parfois baisser le niveau d'eau juste sous le capteur et déclenchent une alarme de niveau d'eau bas. Ce phénomène est normal et il suffit d'ajouter de l'eau.
La température relevée ne correspond pas à celle du thermomètre	Les thermostats "sous vide" sont calibrés en fonction d'un étalon primaire scientifique en platine qui est beaucoup plus précis que les thermomètres des magasins.
Les lumières de la maison clignotent légèrement lorsque le système est en marche.	Ce phénomène est normal car le circulateur module la puissance.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	VC1200XD
Énergie thermique	1200 watts
Température minimale	+20°C
Température maximale	+90°C
Stabilité de la température	±1%
Profondeur minimale de l'eau	4,25" (11 cm)
Taille minimale du récipient	2,6 gallons (10 litres)
Taille maximale du récipient	4,0 gallons (15 litres)
Volume de la pompe	2,25 gallons/minute (8,5 litres/minute)
Puissance d'entrée	220 ~ 240 VAC, 50/60 Hz

## APARELHO DE COZEDURA A BAIXA TEMPERATURA RONER CLIP 360

### DESCRIÇÃO

- A Botão Diminuir
- B Botão Aumentar
- C Botão de definição
- D Botão Iniciar/Parar
- E Nível máximo e mínimo da água
- F Braçadeira
- G Saia em aço inoxidável
- H Tampa da bomba de água

Se o modelo do seu aparelho não dispuser dos acessórios acima descritos, estes podem ser adquiridos separadamente junto do Serviço de Assistência Técnica.

### UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Estender completamente o cabo de alimentação do aparelho antes de cada utilização.
- Não utilizar o aparelho se os seus acessórios não estiverem corretamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios que o acompanham estiverem defeituosos. Substitua-os imediatamente.
- Não ligar o aparelho sem água.
- Não utilizar o aparelho se o botão Start/ Stop não funcionar.
- Não deslocar o aparelho durante a sua utilização.
- Não utilizar o aparelho se este estiver inclinado e não o virar.
- Não virar o aparelho enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede eléctrica.
- Respeitar os níveis MAX e MIN.
- Guardar este aparelho fora do alcance de crianças e/ou de pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e de conhecimentos.
- Não guardar o aparelho ainda quente.
- Não armazenar nem transportar o aparelho se este ainda estiver quente.
- Perigo de queimaduras: o recipiente de cozedura, a parte de aço inoxidável da bomba de circulação e os sacos de alimentos aquecem quando são utilizados. Utilizar luvas de cozinha ou pinças para manuseamento. Deixar arrefecer o sistema antes de esvaziar a água.
- Manter o aparelho em bom estado. Verifique se os elementos móveis não estão desalinhados ou

encravados e certifique-se de que não existem peças partidas ou anomalias que possam impedir o bom funcionamento do aparelho.

- Utilizar apenas água com o aparelho.
- Não utilizar água desionizada.

### APLICAÇÕES

- Cozedura de produtos previamente embalados em vácuo (carne, peixe, aves, legumes, terrinas, patés, compotas, conservas, óleos aromáticos...)
- Pasteurização (85°C das elaborações cozinhadas com técnicas tradicionais).

### VANTAGENS

- A cozedura a baixa temperatura evita a perda de líquidos e a desidratação e secagem dos alimentos, respeitando a sua estrutura natural.
- A cozedura em vácuo realça os aromas e sabores dos alimentos e das especiarias utilizadas.
- Respeitando a cadeia de cozedura, a vida dos alimentos é consideravelmente prolongada.
- Permite a preparação de pratos com antecedência.
- Cozinhar em água garante resultados mais precisos do que num forno de convecção.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

#### ANTES DA UTILIZAÇÃO

- Certificar-se de que todas as embalagens do produto foram retiradas.
- Ler atentamente o folheto “Conselhos de segurança e avisos” antes da primeira utilização

#### UTILIZAÇÃO

- Estenda completamente o cabo de alimentação antes de o ligar à corrente.
- Bloqueie firmemente o aparelho, fixando-o na parte lateral do seu contentor.
- Encha a panela com água até um nível entre as marcas MIN e MAX na parte lateral da saia de aço inoxidável.
- Coloque a panela/recipiente perto de uma tomada eléctrica CA. Certifique-se de que não está sobre um fogão ou outra fonte de calor.

Nota: O aparelho necessita de um recipiente ou de um pote de 10-15 litros cheio de água pelo menos até à marca de nível MIN. Pode ser utilizado em recipientes de aço inoxidável ou de policarbonato.

- Ligar o aparelho à rede eléctrica.
- Premir o botão de configuração
- Seleccione a temperatura pretendida premindo os botões de aumento/diminuição. Cada pressão aumenta ou diminui 0,5°C.

Nota: O intervalo de temperatura é: 20°C - 90°C e a temperatura predefinida é 60°C.

- Prima novamente o botão de configuração para ajustar o tempo de trabalho.
- Ajustar as horas de trabalho. Cada vez que premir, aumenta ou diminui 1h.
- Premir o botão de configuração para aceitar
- Ajustar os minutos de trabalho. Cada vez que premir, aumenta ou diminui 1 minuto.
- Por fim, prima uma vez o botão de configuração para fixar estes parâmetros.
- Prima e mantenha premido o botão Iniciar/Parar durante cerca de 3 segundos para alternar entre as unidades de temperatura Fahrenheit e Celsius.
- Prima o botão Iniciar/Parar para começar a cozinhar.
- O temporizador iniciará a contagem decrescente quando a temperatura definida for atingida.
- Quando a cozedura estiver concluída, prima o botão Iniciar/Parar para parar a panela.

#### **QUANDO TERMINAR DE UTILIZAR O APARELHO**

- Parar o aparelho com a tecla Iniciar/Parar.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica.
- Deixar arrefecer.
- Limpar o aparelho.

#### **LIMPEZA**

- Desligue o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer antes de efetuar qualquer trabalho de limpeza.
- Retirar o parafuso de proteção da turbina com uma chave de fendas
- Para desmontar o aparelho, segurar o corpo principal e rodar a saia no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Retire a tampa da bomba de água da posição de bloqueio, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio e, em seguida, puxe-a para fora.
- Limpar o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente para a loiça e secar em seguida. **NÃO MERGULHAR EM ÁGUA OU EM QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.**

- Não utilizar solventes ou produtos com um pH ácido ou básico, como lixívia, ou produtos abrasivos, para limpar o aparelho.

- Não deixar entrar água ou qualquer outro líquido nas aberturas de ventilação para evitar danificar as partes internas do aparelho.

- É aconselhável limpar regularmente o aparelho.

- Se o aparelho não estiver em boas condições de limpeza, a sua superfície pode degradar-se e afetar inexoravelmente a duração da vida útil do aparelho, podendo tornar-se inseguro para utilização.

- As peças seguintes podem ser lavadas na máquina de lavar louça (utilizando um programa de limpeza suave) ou em água quente com sabão:

- Saia em aço inoxidável
- Tampa da bomba de água

- Em seguida, secar todas as peças antes da sua montagem e armazenamento.

Nota: Certifique-se de que apenas as partes metálicas são expostas à água. Não exponha a parte superior do stick sous vide (compartimento do motor) à água.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Ruído	Em condições normais de funcionamento, o sistema emite um zumbido devido ao funcionamento do motor, do impulsor e da ventoinha de arrefecimento.
Ruído de moagem	A saia de aço inoxidável está solta. Empurre a saia de aço inoxidável para cima na ranhura da guia e rode-a para a direita até ouvir um clique. Com a saia segura, o ruído desaparece. Também pode haver a possibilidade de o eixo de agitação ter sido dobrado inadvertidamente. Neste caso, desaparafuse o disco da bomba inferior e empurre suavemente o impulsor até ficar centrado.
Ruído de arrastamento	A bomba criou um remoinho de água, semelhante ao esvaziamento de um lavatório ou de uma banheira. Adicione mais água ou perturbe suavemente a água com uma colher. Não existe uma forma segura de eliminar um vórtice provocado pela rotação da bomba, mas normalmente desaparece por si só.
Ruído de gorgolejo + whoosh	A bomba está a aspirar ar - adicione mais água. Também deves ver pequenas bolhas no teu aquário.
Danos alimentares	O jato de água da bomba está a partir ovos ou a danificar filetes de peixe: Vire a saída da bomba para a parede do contentor, o que irá moderar bastante o fluxo de saída da bomba. É também uma boa prática ensacar os ovos para evitar que sejam "soprados" em certos contentores.
O sistema não vai funcionar	Verificar a ficha de alimentação e os disjuntores
Alarme de nível de água baixo	Adicionar mais água, o nível da água pode baixar durante o funcionamento da bomba devido às turbulências da água
O alarme de nível de água baixo liga-se após alguns segundos de funcionamento	Adicionar mais água - A bomba gera "ondas" - por vezes, estas ondas fazem com que o nível de água nos sensores flutue para cima e para baixo. Por vezes, as ondas fazem descer o nível da água mesmo por baixo do sensor e provocam um alarme de falta de água. Isto é normal e só precisa de adicionar mais água.
A temperatura lida não corresponde à do termómetro	As bombas de circulação "sous vide" são calibradas segundo um padrão científico primário de platina, que é muito mais preciso do que os termómetros de loja.
As luzes da casa estão a piscar ligeiramente quando o sistema está ligado	Isto é normal, uma vez que a bomba de circulação está a modular a potência.

## ESPECIFICAÇÕES

Modelo	VC1200XD
Energia térmica	1200 watts
Temperatura mínima	+20°C
Temperatura máxima	+90°C
Estabilidade da temperatura	±1%
Profundidade mínima da água	4,25" (11 cm)
Dimensão mínima do recipiente	2,6 galões (10 litros)
Dimensão máxima do recipiente	4,0 galões (15 litros)
Volume da bomba	2,25 galões/minuto (8,5 litros/minuto)
Potência de entrada	220 ~ 240 VAC, 50/60 Hz

## APPARECCHIO DI COTTURA A BASSA TEMPERATURA RONER CLIP 360

### DESCRIZIONE

- A Pulsante di diminuzione
- B Pulsante di aumento
- C Pulsante di impostazione
- D Pulsante di Avvio/Arresto
- E Livello dell'acqua MAX e MIN
- F Morsetto
- G Gonna in acciaio inox
- H Tappo della pompa dell'acqua

Se il modello del vostro apparecchio non dispone degli accessori sopra descritti, questi possono essere acquistati separatamente presso il Servizio di assistenza tecnica.

### USO E CURA

- Prima di ogni utilizzo, estendere completamente il cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono montati correttamente.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori ad esso collegati sono difettosi. Sostituirli immediatamente.
- Non accendere l'apparecchio senza acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio se il pulsante di avvio/arresto non funziona.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Non utilizzare l'apparecchio se è ribaltato e non capovolggerlo.
- Non capovolgere l'apparecchio mentre è in funzione o collegato alla rete elettrica.
- Rispettare i livelli MAX e MIN.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con problemi fisici, sensoriali o mentali ridotti o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Non riporre l'apparecchio se è ancora caldo.
- Non conservare o trasportare l'apparecchio se è ancora caldo.
- Pericolo di ustioni: il recipiente di cottura, la parte in acciaio inox del circolatore e le buste di cibo si surriscaldano durante l'uso. Usare guanti da forno o pinze quando si maneggiano. Lasciare raffreddare il sistema prima di svuotare l'acqua.
- Mantenere l'apparecchio in buone condizioni. Verificare che le parti mobili non siano disallineate o inceppate

e che non vi siano parti rotte o anomalie che possano impedire il corretto funzionamento dell'apparecchio.

- Utilizzare solo acqua con l'apparecchio.
- Non utilizzare acqua deionizzata.

### APPLICAZIONI

- Cottura di prodotti precedentemente confezionati sottovuoto (carne, pesce, pollame, verdure, terrine, paté, marmellate, conserve, oli aromatici...)
- Pastorizzazione (85°C delle elaborazioni cucinate con tecniche tradizionali).

### VANTAGGI

- La cottura a bassa temperatura evita la perdita di liquidi, la disidratazione e l'essiccazione degli alimenti, rispettandone la struttura naturale.
- La cottura sottovuoto esalta gli aromi e i sapori degli alimenti e delle spezie utilizzate.
- Rispettando la catena di cottura, la vita degli alimenti si allunga notevolmente.
- Consente di preparare i piatti in anticipo.
- La cottura in acqua garantisce risultati più precisi rispetto a quella in forno a convezione.

### ISTRUZIONI PER L'USO

#### PRIMA DELL'USO

- Assicurarsi che tutti gli imballaggi del prodotto siano stati rimossi.
- Leggere attentamente l'opuscolo "Avvertenze e consigli di sicurezza" prima del primo utilizzo.

#### UTILIZZO

- Estendere completamente il cavo di alimentazione prima di collegarlo.
- Bloccare saldamente l'apparecchio fissandolo sul lato del contenitore.
- Riempire la pentola d'acqua fino a un livello compreso tra i segni MIN e MAX sul lato della gonna in acciaio inox.
- Posizionare la pentola/contenitore vicino a una presa di corrente CA. Assicurarsi che non si trovi su un fornello o un'altra fonte di calore.

Nota: L'apparecchio richiede un contenitore o una pentola di 10-15 litri riempita d'acqua almeno fino al livello MIN. Può essere utilizzato in contenitori di acciaio inossidabile o di policarbonato.

- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.



- Premere il pulsante di impostazione
- Selezionare la temperatura target premendo i pulsanti di aumento/riduzione. Ogni pressione aumenta o diminuisce di 0,5°C.

Nota: l'intervallo di temperatura è compreso tra 20°C e 90°C e la temperatura predefinita è 60°C.

- Premere nuovamente il pulsante di impostazione per regolare il tempo di lavoro.
- Regola le ore di lavoro. Ad ogni pressione, aumenta o diminuisce di 1 ora.
- Premere il pulsante di impostazione per accettare
- Regola i minuti di lavoro. Ogni pressione aumenta o diminuisce di 1 minuto.
- Infine, premere una volta il pulsante di impostazione per fissare questi parametri.
- Tenere premuto il pulsante di Avvio/Arresto per circa 3 secondi per passare dall'unità di temperatura Fahrenheit a quella Celsius.
- Premere il pulsante di Avvio/Arresto per avviare la cottura.
- Il timer inizia il conto alla rovescia quando viene raggiunta la temperatura impostata.
- Al termine della cottura, premere il pulsante di Avvio/Arresto per arrestare la pentola.

#### **AL TERMINE DELL'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO**

- Arrestare l'apparecchio utilizzando il pulsante di Avvio/Arresto.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Lasciare raffreddare.
- Pulire l'apparecchio.

## **PULIZIA**

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia.
- Rimuovere la vite di protezione della turbina con un cacciavite
- Per smontare l'apparecchio, tenere il corpo principale e ruotare la gonna in senso antiorario.
- Ruotare il tappo della pompa dell'acqua dalla posizione di blocco ruotandolo in senso orario, quindi estrarlo.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e qualche goccia di detersivo, quindi asciugare. **NON IMMERGERE IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI.**
- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare solventi, prodotti con un pH acido o basico come la candeggina o prodotti abrasivi.

- Per evitare di danneggiare le parti interne dell'apparecchio, non far entrare acqua o altri liquidi nelle bocchette di aerazione.

- Si consiglia di pulire regolarmente l'apparecchio.

- Se l'apparecchio non è in buone condizioni di pulizia, la sua superficie può degradarsi e compromettere inesorabilmente la durata della vita utile dell'apparecchio, che potrebbe diventare insicuro da usare.

- I seguenti pezzi possono essere lavati in lavastoviglie (con un programma di lavaggio delicato) o con acqua calda e sapone:

- Gonna in acciaio inox
- Tappo della pompa dell'acqua

- Asciugare quindi tutte le parti prima del montaggio e dello stoccaggio.

Nota: assicurarsi che solo le parti metalliche siano esposte all'acqua. Non esporre all'acqua la parte superiore della sous vide stick (alloggiamento del motore).

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Rumore	In condizioni di funzionamento normale, il sistema emette un ronzio dovuto al motore, alla girante e alla ventola di raffreddamento in funzione.
Rumore di macinazione	La gonna in acciaio inox è allentata. Spingere la gonna in acciaio inox verso l'alto nella scanalatura della guida e ruotare verso destra fino a sentire un clic. Una volta fissata la gonna, il rumore sparirà. È anche possibile che l'albero di agitazione sia stato inavvertitamente piegato. In questo caso, svitare il disco inferiore della pompa e spingere delicatamente la girante finché non è centrata.
Rumore di farfugliamento	La pompa ha formato un vortice d'acqua come quando si svuota un lavandino o una vasca da bagno. Aggiungete altra acqua o disturbate delicatamente l'acqua con un cucchiaino. Non esiste un modo sicuro per eliminare il vortice che si forma a causa della rotazione della pompa, ma di solito scompare da solo.
Gorgoglio + rumore di fruscio	La pompa sta aspirando aria: aggiungete altra acqua. Dovreste anche vedere delle piccole bolle nella vasca.
Danno alimentare	Il getto d'acqua della pompa rompe le uova o danneggia i filetti di pesce: Ruotare l'uscita della pompa in modo che sia rivolta verso la parete del contenitore, in modo da attenuare notevolmente il flusso in uscita dalla pompa. È inoltre buona norma imbustare le uova per evitare che vengano "soffiate" in giro in alcuni contenitori.
Il sistema non si rivelerà	Controllare la spina di alimentazione e gli interruttori
Allarme di basso livello dell'acqua	Aggiungere più acqua, il livello dell'acqua può scendere durante il funzionamento della pompa a causa delle turbolenze dell'acqua.
L'allarme di basso livello dell'acqua si attiva dopo alcuni secondi di funzionamento.	Aggiungere più acqua - La pompa genera delle "onde" che a volte fanno oscillare il livello dell'acqua sui sensori. A volte le onde fanno scendere il livello dell'acqua proprio sotto il sensore e causano un allarme di acqua bassa. Questo è normale e basta aggiungere più acqua.
La temperatura letta non corrisponde al termometro	I circolatori "sous vide" sono calibrati su uno standard scientifico primario di platino, molto più preciso dei termometri da negozio.
Le luci in casa sfarfallano leggermente quando il sistema è acceso	Questo è normale in quanto il circolatore sta modulando la potenza.

## SPECIFICHE

Modello	VC1200XD
Energia termica	1200 watt
Temperatura minima	+20°C
Temperatura massima	+90°C
Stabilità della temperatura	±1%
Profondità minima dell'acqua	4,25" (11 cm)
Dimensione minima del contenitore	2,6 galloni (10 litri)
Dimensione massima del contenitore	4,0 galloni (15 litri)
Volume della pompa	2,25 galloni/minuto (8,5 litri/minuto)
Potenza d'ingresso	220 ~ 240 VAC, 50/60 Hz

## APARELL DE COCCIÓ A BAIXA TEMPERATURA RONER CLIP 360

### DESCRIPCIÓ

- A Botó de disminució
- B Botó d'augment
- C Botó de configuració
- D Botó Inici/Aturar
- E Nivell d'aigua MAX i MIN
- F Pinça
- G Faldilla d'acer inoxidable
- H Tapa de la bomba d'aigua

Si el model del teu aparell no disposa dels accessoris descrits anteriorment, també es poden comprar per separat al Servei d'Assistència Tècnica.

### ÚS I CURA

- Estireu completament el cable d'alimentació de l'aparell abans de cada ús.
- No utilitzeu l'aparell si els seus accessoris no estan ben col·locats.
- No utilitzeu l'aparell si els accessoris que hi ha connectats són defectuosos. Substituiu-los immediatament.
- No engegueu l'aparell sense aigua.
- No utilitzeu l'aparell si el botó Inici/Aturar no funciona.
- No moure l'aparell mentre estigui en ús.
- No utilitzeu l'aparell si està bolcat i no el gireu.
- No gireu l'aparell mentre estigui en ús o connectat a la xarxa.
- Respecteu els nivells MAX i MIN.
- Guardeu aquest aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb problemes físics, sensorials o mentals reduïts o amb manca d'experiència i coneixements.
- No emmagatzemu l'aparell si encara està calent.
- No emmagatzemu ni transporteu l'aparell si encara està calent.
- Risc de cremada: el recipient de cocció, la part d'acer inoxidable del circulador i les bosses d'aliments s'escalfen quan s'utilitzen. Utilitzeu guants o pinces de forn quan manipuleu. Deixeu que el sistema es refredi abans de buidar l'aigua.
- Mantenir l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o encallades i comproveu que no hi hagi peces trencades o anomalies que puguin impedir que l'aparell funcioni correctament.
- Utilitzeu només aigua amb l'aparell.
- No utilitzeu aigua desionitzada.

### APLICACIONS

- Cocció de productes prèviament envasats al buit (carn, peix, aus, verdures, terrines, patés, mermelades, conserves, olis aromàtics...)
- Pasteurització (85°C d'elaboracions cuinades amb tècniques tradicionals).

### AVANTATGES

- La cocció a baixa temperatura evita la pèrdua de líquid i la deshidratació i l'assecat dels aliments respectant la seva estructura natural.
- La cocció al buit millora els aromes i sabors dels aliments i espècies utilitzats.
- Respectant la cadena de cocció, la vida dels aliments s'allarga considerablement.
- Permet preparar els plats amb antelació.
- La cocció en aigua garanteix uns resultats més precisos en un form de convecció.

### INSTRUCCIONS D'ÚS

#### ABANS DEL SEU ÚS

- Assegureu-vos que s'ha retirat tot l'embalatge del producte.
- Si us plau, llegiu atentament el fullet "Consells i advertències de seguretat" abans del primer ús

#### ÚS

- Estireu completament el cable d'alimentació abans de connectar-lo.
- Tanqueu fermament l'aparell subjectant-lo al costat del contenidor.
- Ompliu l'olla amb aigua fins a un cert nivell entre les marques MIN i MAX al costat de la faldilla d'acer inoxidable .
- Col·loqueu l'olla/contenidor a prop d'una presa de corrent de CA. Assegureu-vos que no estigui en una estufa o una altra font de calor.

Nota: L'aparell requereix un recipient o pot de 10-15 litres ple d'aigua com a mínim fins a la marca de nivell MIN. Es pot utilitzar en recipients d'acer inoxidable o de policarbonat.

- Connecteu l'aparell a la xarxa.
- Premeu el botó de configuració
- Seleccioneu la temperatura objectiu prement els botons d'augment/disminució. Cada premsa, augmenta o disminueix 0,5°C.

Nota: El rang de temperatures és: 20°C - 90°C i la temperatura predeterminada és 60°C.

- Premeu de nou el botó de configuració per ajustar el temps de treball.
- Ajustar l'horari de treball. Cada premsa, augmenta o disminueix 1h.
- Premeu el botó de configuració per acceptar
- Ajustar els minuts de treball. Cada premsa, augmenta o disminueix 1 min.
- Finalment, premeu el botó de configuració una vegada per corregir aquests paràmetres.
- Manteniu premut el botó Inici/Aturar durant uns 3 segons per canviar entre les unitats de temperatura Fahrenheit i Celsius.
- Premeu el botó Inici/Aturar per començar a cuinar.
- El temporitzador començarà a comptar enrere quan s'hagi arribat a la temperatura establerta.
- Quan s'hagi completat la cocció, premeu el botó d'inici/aturada per aturar l'olla.

#### **UN COP HÀGIU ACABAT D'UTILITZAR L'APARELL**

- Atureu l'aparell amb el botó Inici/Aturar.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa.
- Deixeu-ho refredar.
- Netegeu l'aparell.

## **NETEJA**

- Desconnecteu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de realitzar qualsevol tasca de neteja.
- Traieu el cargol protector de la turbina amb un tornavis
- Per desmuntar l'aparell, subjectant el cos principal i girant la faldilla en sentit contrari a les agulles del rellotge.
- Gireu la tapa de la bomba d'aigua fora de la posició de bloqueig girant-la en sentit horari i després estireu-la.
- Netegeu l'equip amb un drap humit amb unes gotes de detergent per rentar i després assequeu-lo. **NO SUBMERGEIS A L'AIGUA NI A CAP ALTRE LÍQUID.**
- No utilitzeu dissolvents, ni productes amb un pH àcid o base, com ara lleixiu, ni productes abrasius, per netejar l'aparell.
- No deixeu que l'aigua o cap altre líquid entri a les sortides d'aire per evitar danys a les parts interiors de l'aparell.
- És recomanable netejar l'aparell amb regularitat.
- Si l'aparell no es troba en bones condicions de neteja, la seva superfície es pot degradar i afectar inexorablement la durada de la vida útil de l'aparell i es pot tornar insegur d'utilitzar.

• Les peces següents es poden rentar en un rentavaixelles (mitjançant un programa de neteja suau) o amb aigua calenta i sabó:

- Faldilla d'acer inoxidable
- Tapa de la bomba d'aigua

• A continuació, assequeu totes les peces abans del seu muntatge i emmagatzematge.

Nota: Assegureu-vos que només les peces metàl·liques estiguin exposades a l'aigua. No exposar la part superior del pal de sous vïde (carcassa del motor) a l'aigua.

## RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Soroll	Sota el funcionament normal, el sistema zumarà a causa del motor, l'impulsor i el ventilador de refrigeració en funcionament.
Soroll de trituració	La faldilla d'acer inoxidable està solta. Empenyeu la faldilla inoxidable cap amunt a la ranura de la guia i gireu cap a la dreta fins que sentiu un clic. Amb la faldilla segura, el soroll desapareixerà. També podria haver-hi la possibilitat que l'eix d'agitació es doblegués inadvertidament. En aquest cas, desenrosqueu el disc de la bomba inferior i empenyeu suaument l'impulsor fins que quedi centrat.
Soroll de beure	La teva bomba ha format un remolí d'aigua com quan estàs buidant un lavabo o una banyera. Afegiu més aigua o molesteu suaument l'aigua amb una cullera. No hi ha una manera segura d'eliminar la formació d'un remolí a causa de la rotació de la bomba, però normalment desapareix per si sol.
Gorgoteig + soroll de xiuxiueig	La bomba està aspirant aire: afegiu-hi més aigua. També haurieu de veure petites bombolles al vostre tanc.
Danys alimentaris	El raig d'aigua de la bomba està trencant ous o danyant els filets de peix: gireu la sortida de la bomba cap a la paret del contenidor; això temperarà molt el flux de sortida de la bomba. També és una bona pràctica envasar els ous per evitar que es "bufi" en determinats recipients.
El sistema no sortirà	Comproveu l'endoll i els interruptors
Alarma de nivell d'aigua baix	Afegiu més aigua, el nivell d'aigua pot baixar durant el funcionament de la bomba a causa de les turbulències de l'aigua
L'alarma de nivell d'aigua baix s'activa després d'uns segons de funcionament	Afegiu més aigua: la bomba genera "ones"; de vegades aquestes ones faran que el nivell d'aigua dels sensors fluctui cap amunt i cap avall. De vegades, les ones baixen el nivell d'aigua just sota el sensor i provocaran una alarma d'aigua baixa. Això és normal i només cal afegir més aigua.
La lectura de temperatura no coincideix amb el termòmetre	Els circuladors "sous vide" estan calibrats amb un estàndard primari científic de platí que és molt més precís que els termòmetres de botiga.
Les llums de la casa parpellegen lleugerament quan el sistema està encès	Això és normal, ja que el circulador està modulant la potència.

## ESPECIFICACIONS

Model	VC1200XD
Potència tèrmica	1200 watts
Temperatura mínima	+20°C
Temperatura màxima	+90°C
Estabilitat de temperatura	±1%
Profunditat mínima d'aigua	4,25" (11 cm)
Mida mínima del recipient	2,6 galons (10 litres)
Mida màxima del recipient	4,0 galons (15 litres)
Volum de la bomba	2,25 galons/minut (8,5 litres/minut)
Potència d'entrada	220 ~ 240 VAC, 50/60 Hz

**DE**

Deutsch (Übersetzung aus den ursprünglichen anweisungen)

**NIEDERTEMPERATUR-KOCHGERÄT  
RONER CLIP 360****BESCHREIBUNG**

- A Taste "Verringern
- B Schaltfläche "Erhöhen
- C Taste Einstellung
- D Start/Stop-Taste
- E MAX und MIN Wasserstand
- F Klemme
- G Schürze aus rostfreiem Stahl
- H Wasserpumpendeckel

Sollte Ihr Gerätemodell nicht über das oben beschriebene Zubehör verfügen, können Sie dieses auch separat beim technischen Kundendienst erwerben.

**VERWENDUNG UND PFLEGE**

- Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts vor jedem Gebrauch vollständig heraus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Zubehör nicht ordnungsgemäß angebracht ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das daran befestigte Zubehör defekt ist. Ersetzen Sie es sofort.
- Schalten Sie das Gerät nicht ohne Wasser ein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Start/Stop-Taste nicht funktioniert.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es umgekippt ist, und drehen Sie es nicht um.
- Drehen Sie das Gerät nicht um, während es in Betrieb oder an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Beachten Sie die MAX- und MIN-Werte.
- Bewahren Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis auf.
- Lagern Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist.
- Lagern oder transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist.
- Verbrennungsgefahr: Der Kochbehälter, der Edelstahlteil des Zirkulators und die Lebensmittelbeutel werden bei der Verwendung heiß. Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder eine Zange bei der Handhabung. Lassen Sie das System vor dem Entleeren des Wassers abkühlen.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Vergewissern Sie sich, dass die beweglichen Teile nicht dejustiert oder verklemmt sind und dass keine gebrochenen Teile oder

Anomalien vorhanden sind, die den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts verhindern könnten.

- Verwenden Sie nur Wasser mit dem Gerät.
- Verwenden Sie kein entionisiertes Wasser.

**ANWENDUNGEN**

- Garen von zuvor vakuumverpackten Produkten (Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Terrinen, Pasteten, Konfitüren, Konserven, Aromaöle...)
- Pasteurisierung (85°C bei traditionell hergestellten Produkten).

**VORTEILE**

- Das Garen bei niedriger Temperatur verhindert den Flüssigkeitsverlust und das Austrocknen von Lebensmitteln, wobei ihre natürliche Struktur erhalten bleibt.
- Durch das Vakuumgaren werden die Aromen und der Geschmack der verwendeten Lebensmittel und Gewürze verstärkt.
- Durch die Einhaltung der Kochkette wird die Lebensdauer der Lebensmittel erheblich verlängert.
- Ermöglicht die Zubereitung von Speisen im Voraus.
- Das Garen im Wasser gewährleistet genauere Ergebnisse als im Umluftofen.

**ANWEISUNGEN FÜR DEN  
GEBRAUCH****VOR DEM GEBRAUCH**

- Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungen des Produkts entfernt worden sind.
- Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Broschüre "Sicherheits- und Warnhinweise" sorgfältig durch.

**VERWENDEN SIE**

- Ziehen Sie das Netzkabel vollständig heraus, bevor Sie es einstecken.
- Verriegeln Sie das Gerät fest, indem Sie es an der Seite Ihres Behälters festklemmen.
- Füllen Sie den Topf bis zu einer Höhe zwischen der MIN- und MAX-Markierung an der Seite der Edelstahlschürze mit Wasser.
- Stellen Sie den Topf/Behälter in die Nähe einer Netzsteckdose. Achten Sie darauf, dass er nicht auf einem Herd oder einer anderen Wärmequelle steht.

Hinweis: Das Gerät benötigt einen Behälter oder Topf von 10-15 Litern, der mindestens bis zur MIN-Marke mit Wasser gefüllt ist. Es kann in Behältern aus Edelstahl oder Polycarbonat verwendet werden.

- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Drücken Sie die Einstellungstaste
- Wählen Sie die Zieltemperatur durch Drücken der Tasten Erhöhen/Verringern. Jeder Druck erhöht oder verringert die Temperatur um 0,5°C.

Hinweis: Der Temperaturbereich reicht von 20°C bis 90°C, die Standardtemperatur beträgt 60°C.

- Drücken Sie die Einstelltaste erneut, um die Arbeitszeit einzustellen.
- Einstellen der Arbeitsstunden. Jeder Druck erhöht oder verringert die Arbeitszeit um 1 Stunde.
- Drücken Sie die Einstellungstaste, um zu bestätigen
- Einstellen der Arbeitsminuten. Jeder Druck erhöht oder verringert die Arbeitszeit um 1 Minute.
- Drücken Sie abschließend einmal die Einstelltaste, um diese Parameter zu fixieren.
- Halten Sie die Start/Stop-Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt, um zwischen den Temperatureinheiten Fahrenheit und Celsius umzuschalten.
- Drücken Sie die Start/Stop-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Der Timer beginnt abwärts zu zählen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Nach Beendigung des Garvorgangs drücken Sie die Start/Stop-Taste, um den Herd auszuschalten.

#### **WENN SIE DAS GERÄT NICHT MEHR BENUTZEN**

- Stoppen Sie das Gerät mit der Start/Stop-Taste.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- Lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät.

## **REINIGUNG**

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie die Schraube des Turbinenschutzes mit einem Schraubenzieher
- Um das Gerät zu demontieren, halten Sie das Hauptgehäuse fest und drehen Sie die Schürze gegen den Uhrzeigersinn.

- Drehen Sie den Wasserpumpendeckel durch Drehen im Uhrzeigersinn aus der Verriegelungsposition und ziehen Sie ihn dann ab.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und ein paar Tropfen Spülmittel und trocknen Sie es anschließend ab. **NICHT IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT TAUCHEN.**
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Lösungsmittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Bleichmittel oder Scheuermittel.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Lüftungsschlitze eindringen, um Schäden an den Innenteilen des Geräts zu vermeiden.
- Es ist ratsam, das Gerät regelmäßig zu reinigen.
- Wenn sich das Gerät nicht in einem sauberen Zustand befindet, kann sich seine Oberfläche abnutzen, was sich unweigerlich auf die Nutzungsdauer des Geräts auswirkt und seine Verwendung unsicher machen kann.
- Die folgenden Teile können in der Spülmaschine (mit einem sanften Reinigungsprogramm) oder in heißer Seifenlauge gereinigt werden:
  - Schürze aus rostfreiem Stahl
  - Wasserpumpendeckel

- Trocknen Sie dann alle Teile vor dem Zusammenbau und der Lagerung.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass nur die Metallteile dem Wasser ausgesetzt sind. Setzen Sie den oberen Teil des Sous-Vide-Sticks (Motorgehäuse) nicht dem Wasser aus.

## STÖRUNGSBESEITIGUNG

Lärm	Bei normalem Betrieb brummt das System aufgrund des Betriebs von Motor, Laufrad und Kühlgebläse.
Schleifendes Geräusch	Die Edelstahlschürze ist lose. Schieben Sie die Edelstahlschürze nach oben in die Führungsnut und drehen Sie sie nach rechts, bis Sie ein Klicken hören. Wenn die Schürze fest sitzt, ist das Geräusch nicht mehr zu hören. Es könnte auch sein, dass die Rührwelle versehentlich verbogen wurde. In diesem Fall schrauben Sie die untere Pumpenscheibe ab und schieben das Laufrad vorsichtig, bis es zentriert ist.
Schlürfendes Geräusch	Ihre Pumpe hat einen Wasserwirbel erzeugt, ähnlich wie beim Entleeren eines Waschbeckens oder einer Badewanne. Fügen Sie mehr Wasser hinzu oder bewegen Sie das Wasser vorsichtig mit einem Löffel. Es gibt keine sichere Methode, um einen durch die Rotation der Pumpe verursachten Strudel zu beseitigen, aber er verschwindet normalerweise von selbst.
Glucksen + Rauschen	Die Pumpe saugt Luft an - fügen Sie mehr Wasser hinzu. Sie sollten auch kleine Blasen in Ihrem Becken sehen.
Schäden an Lebensmitteln	Der Wasserstrahl der Pumpe zerbricht die Eier oder beschädigt die Fischfilets: Drehen Sie den Pumpenauslass so, dass er der Behälterwand zugewandt ist; dadurch wird der Durchfluss des Pumpenausstoßes stark gemildert. Es ist auch ratsam, die Eier in Tüten zu verpacken, um zu verhindern, dass sie in bestimmten Behältern "herumgeweht" werden.
System wird nicht ausfallen	Netzstecker und Unterbrecher prüfen
Alarm bei niedrigem Wasserstand	Füllen Sie mehr Wasser nach, der Wasserstand kann während des Betriebs der Pumpe aufgrund von Wasserturbulenzen sinken
Alarm bei niedrigem Wasserstand schaltet sich nach einigen Sekunden Betrieb ein	Fügen Sie mehr Wasser hinzu - Die Pumpe erzeugt "Wellen" - manchmal führen diese Wellen dazu, dass der Wasserstand an den Sensoren auf und ab schwankt. Die Wellen lassen den Wasserstand manchmal direkt unter den Sensor fallen und lösen einen Wassermangelalarm aus. Das ist normal und Sie müssen einfach mehr Wasser nachfüllen.
Temperaturanzeige stimmt nicht mit Thermometer überein	"Sous-vide"-Thermostate werden nach einem wissenschaftlichen Platin-Primärstandard kalibriert, der weitaus genauer ist als Thermometer aus dem Handel.
Die Lichter im Haus flackern leicht, wenn das System eingeschaltet ist	Dies ist normal, da der Zirkulator die Leistung moduliert.

## SPEZIFIKATIONEN

Modell	VC1200XD
Thermische Energie	1200 Watt
Minimale Temperatur	+20°C
Maximale Temperatur	+90°C
Temperaturstabilität	±1%
Minimale Wassertiefe	4,25" (11 cm)
Minimale Containergröße	2,6 Gallonen (10 Liter)
Maximale Containergröße	4,0 Gallonen (15 Liter)
Volumen der Pumpe	2,25 Gallonen/Minute (8,5 Liter/Minute)
Eingangleistung	220 ~ 240 VAC, 50/60 Hz



**KOOKTOESTEL MET LAGE TEMPERAATUUR  
RONER CLIP 360****BESCHRIJVING**

- A Knop Verlagen
- B Knop verhogen
- C Instelknop
- D Start/Stop-knop
- E MAX en MIN waterniveau
- F Klem
- G Roestvrij stalen rok
- H Waterpompdop

Als het model van uw apparaat niet over de hierboven beschreven accessoires beschikt, kunnen deze ook afzonderlijk worden gekocht bij de technische hulpdienst.

**GEBRUIK EN VERZORGING**

- Trek het netsnoer van het apparaat volledig uit voor elk gebruik.
- Gebruik het apparaat niet als de accessoires niet goed gemonteerd zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de eraan bevestigde accessoires defect zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Zet het apparaat niet aan zonder water.
- Gebruik het apparaat niet als de Start/Stop-knop niet werkt.
- Verplaats het apparaat niet als het in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet als het gekanteld is en draai het niet om.
- Draai het apparaat niet om als het in gebruik is of op het lichtnet is aangesloten.
- Respecteer de MAX- en MIN-niveaus.
- Bewaar dit apparaat buiten het bereik van kinderen en/of personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of gebrek aan ervaring en kennis.
- Berg het apparaat niet op als het nog heet is.
- Bewaar of vervoer het apparaat niet als het nog heet is.
- Verbrandingsgevaar: de kookpot, het roestvrijstalen gedeelte van de circulatiepomp en de voedselzakken worden allemaal heet bij gebruik. Gebruik ovenwanten of een tang bij het hanteren. Laat het systeem afkoelen voordat u het water leegt.
- Houd het apparaat in goede staat. Controleer of de bewegende onderdelen niet verkeerd zijn uitgelijnd of vastzitten en zorg ervoor dat er geen kapotte onderdelen of afwijkingen zijn waardoor het apparaat niet correct kan werken.

- Gebruik alleen water met het apparaat.
- Gebruik geen gedeïoniseerd water.

**TOEPASSINGEN**

- Koken van eerder vacuümverpakte producten (vlees, vis, gevogelte, groenten, terrines, patés, jam, conserven, aromatische oliën...)
- Pasteurisatie (85°C voor bereidingen gekookt met traditionele technieken).

**VOORDELEN**

- Koken op lage temperatuur voorkomt vochtverlies en uitdroging van voedsel, terwijl de natuurlijke structuur behouden blijft.
- Vacuüm koken versterkt de aroma's en smaken van het voedsel en de gebruikte kruiden.
- Door de kookketen in acht te nemen, wordt de levensduur van voedsel aanzienlijk verlengd.
- Maakt het mogelijk om gerechten van tevoren te bereiden.
- Koken in water zorgt voor nauwkeurigere resultaten dan koken in een heteluchtoven.

**GEBRUIKSAANWIJZING****VOOR GEBRUIK**

- Zorg ervoor dat alle verpakking van het product verwijderd is.
- Lees voor het eerste gebruik aandachtig het boekje "Veiligheidsaanbevelingen en waarschuwingen".

**GEBRUIK**

- Trek het netsnoer helemaal uit voordat je het in het stopcontact steekt.
- Zet het apparaat stevig vast door het aan de zijkant van je container te klemmen.
- Vul de pan met water tot een niveau tussen de MIN- en MAX-markeringen aan de zijkant van de roestvrijstalen rok.
- Plaats de pot/container in de buurt van een stopcontact. Zorg ervoor dat hij niet op een fornuis of andere warmtebron staat.

Opmerking: Het apparaat vereist een kan of pot van 10-15 liter gevuld met water tot minstens de MIN markering. Het kan worden gebruikt in roestvrijstalen of polycarbonaat containers.

- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.

- Druk op de instelknop
- Selecteer de gewenste temperatuur door op de toetsen verhogen/verlagen te drukken. Bij elke druk op de knop wordt de temperatuur met 0,5°C verhoogd of verlaagd.

Opmerking: Het temperatuurbereik is: 20°C - 90°C en de standaardtemperatuur is 60°C.

- Druk nogmaals op de instelknop om de werktijd aan te passen.
- Pas de werkuren aan. Bij elke druk op de knop wordt 1 uur verhoogd of verlaagd.
- Druk op de instelknop om te accepteren
- Pas de werkminuten aan. Bij elke druk op de knop wordt 1min. verhoogd of verlaagd.
- Druk ten slotte eenmaal op de instelknop om deze parameters vast te leggen.
- Houd de Start/Stop-knop ongeveer 3 seconden ingedrukt om te schakelen tussen de temperatuureenheden Fahrenheit en Celsius.
- Druk op de Start/stop-knop om te beginnen met koken.
- De timer begint af te tellen wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Druk na het koken op de Start/stop-knop om de pan te stoppen.

### **ALS U KLAAR BENT MET HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT**

- Stop het apparaat met de Start/Stop-toets.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het afkoelen.
- Maak het apparaat schoon.

### **SCHOONMAKEN**

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Verwijder de schroef van de turbinebeschermer met een schroevendraaier
- Demonteer het apparaat door de behuizing vast te houden en de rok tegen de klok in te draaien.
- Draai de dop van de waterpomp uit de vergrendelstand door hem rechtsom te draaien en trek hem er dan af.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna af. NIET ONDERDOMPELEN IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH-waarde, zoals bleekmiddel, of schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken.

- Laat geen water of andere vloeistoffen in de ventilatieopeningen komen om schade aan de binnenkant van het apparaat te voorkomen.

- Het is raadzaam om het apparaat regelmatig schoon te maken.
- Als het apparaat niet goed schoon is, kan het oppervlak achteruitgaan, wat de levensduur van het apparaat onherroepelijk beïnvloedt en het gebruik ervan onveilig kan maken.
- De volgende onderdelen mogen in de vaatwasser (met een zacht reinigingsprogramma) of in een sopje van heet water:

- Roestvrij stalen rok
- Waterpompdop

- Droog vervolgens alle onderdelen voordat je ze in elkaar zet en opbergt.

Opmerking: Zorg ervoor dat alleen de metalen onderdelen aan het water worden blootgesteld. Stel het bovenste gedeelte van de sous vide stick (motorbehuizing) niet bloot aan water.

## PROBLEMEN OPLOSSEN

Geluid	Bij normale werking broemt het systeem doordat de motor, de waaier en de koelventilator in werking zijn.
Malend geluid	Het roestvrijstalen rokje zit los. Duw de roestvaststalen rok omhoog in de geleidesleuf en draai naar rechts tot je een klik hoort. Als de rok goed vastzit, verdwijnt het geluid.  Het is ook mogelijk dat de roeras per ongeluk verbogen is. Schroef in dat geval de onderste pompschijf los en duw de waaier voorzichtig tot hij gecentreerd is.
Slurpend geluid	Je pomp heeft een werveling van water gecreëerd, vergelijkbaar met het legen van een gootsteen of badkuip. Voeg meer water toe of verstoor het water voorzichtig met een lepel. Er is geen zekere manier om een draaikolk veroorzaakt door de rotatie van de pomp te elimineren, maar meestal gaat het vanzelf weg.
Gorgelend + whoosh-geluid	De pomp zuigt lucht aan - voeg meer water toe. Je zou ook kleine belletjes in je tank moeten zien.
Schade aan voedsel	De waterstraal van de pomp kraakt eieren of beschadigt visfilets: Draai de pompuitlaat naar de wand van de container; dit zal het debiet van de pomp aanzienlijk verminderen. Het is ook een goede gewoonte om eieren in zakken te doen om te voorkomen dat ze in bepaalde containers worden "rondgeblazen".
Systeem zal niet blijken	Controleer de stekker en stroomonderbrekers
Laag waterpeil alarm	Voeg meer water toe, het waterniveau kan tijdens het gebruik van de pomp dalen door turbulentie van het water.
Het alarm voor laag waterpeil gaat na een paar seconden aan	Voeg meer water toe - De pomp genereert "golven" - soms zorgen deze golven ervoor dat het waterniveau bij de sensoren op en neer gaat. De golven zorgen er soms voor dat het waterniveau precies onder de sensor zakt en dat er een alarm voor laag waterniveau afgaat. Dit is normaal en je moet gewoon meer water toevoegen.
De afgelezen temperatuur komt niet overeen met de thermometer	"Sous vide" circulatiepompen zijn gekalibreerd op een wetenschappelijke platina primaire standaard die veel nauwkeuriger is dan winkelthermometers.
De lichten in huis flikkeren een beetje als het systeem aan staat	Dit is normaal omdat de circulatiepomp het vermogen moduleert.

## SPECIFICATIES

Model	VC1200XD
Thermische energie	1200 watt
Minimum temperatuur	+20°C
Maximale temperatuur	+90°C
Temperatuurstabiliteit	±1%
Minimale waterdiepte	11 cm
Minimum containergrootte	2,6 gallon (10 liter)
Maximale containergrootte	4,0 gallons (15 liter)
Pompvolume	2,25 gallons/minuut (8,5 liter/minuut)
Ingangsvermogen	220 ~ 240 VAC, 50/60 Hz

**APARAT DE GĂTIT LA TEMPERATURI SCĂZUTE  
RONER CLIP 360****DESCRIERE**

- A Butonul de scădere
- B Butonul de creștere
- C Butonul de setare
- D Butonul Start/Stop
- E Nivelul MAX și MIN al apei
- F Clemă
- G Fusta din oțel inoxidabil
- H Capacul pompei de apă

În cazul în care modelul aparatului dumneavoastră nu dispune de accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate separat de la Serviciul de Asistență Tehnică.

**UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE**

- Întindeți complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile sale nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate la acesta sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu porniți aparatul fără apă.
- Nu utilizați aparatul dacă butonul Start/Optare nu funcționează.
- Nu mutați aparatul în timpul utilizării.
- Nu folosiți aparatul dacă este înclinat în sus și nu îl întoarceți.
- Nu răsturnați aparatul în timp ce este utilizat sau conectat la rețeaua electrică.
- Respectați nivelurile MAX și MIN.
- Depozitați acest aparat în afara razei de acțiune a copiilor și/sau a persoanelor cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe.
- Nu depozitați aparatul dacă este încă fierbinte.
- Nu depozitați sau transportați aparatul dacă este încă fierbinte.
- Pericol de arsură: recipientul de gătit, partea din oțel inoxidabil a circulatorului și pungile pentru alimente se încălzesc atunci când sunt folosite. Folosiți mănuși de bucătărie sau clești atunci când manipulați. Lăsați sistemul să se răcească înainte de a goli apa.
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați ca piesele mobile să nu fie nealiniate sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care ar putea împiedica funcționarea corectă a aparatului.

- Folosiți numai apă cu aparatul.
- Nu utilizați apă deionizată.

**APLICAȚII**

- Gătirea produselor ambalate anterior în vid (carne, pește, păsări de curte, legume, terci, pateuri, gemuri, conserve, uleiuri aromatice...)
- Pasteurizare (85°C în cazul elaborărilor gătite cu tehnici tradiționale).

**AVANTAJE**

- Gătirea la temperaturi scăzute previne pierderea de lichide și deshidratarea și uscarea alimentelor, respectând în același timp structura naturală a acestora.
- Gătirea în vid sporește aromele și aromele alimentelor și ale condimentelor folosite.
- Respectând lanțul de gătire, durata de viață a alimentelor este considerabil prelungită.
- Permite pregătirea mâncărilor în avans.
- Gătirea în apă asigură rezultate mai precise decât în cuptorul cu convecție.

**INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE****ÎNAINTE DE UTILIZARE**

- Asigurați-vă că toate ambalajele produsului au fost îndepărtate.
- Vă rugăm să citiți cu atenție broșura "Sfaturi de siguranță și avertismente" înainte de prima utilizare

**UTILIZAȚI**

- Întindeți complet cablul de alimentare înainte de a-l conecta.
- Blocați ferm aparatul prinzându-l de partea laterală a recipientului.
- Umpleți vasul cu apă până la un nivel cuprins între semnele MIN și MAX de pe partea laterală a fustei din oțel inoxidabil.
- Așezați vasul/recipientul lângă o priză de curent alternativ. Asigurați-vă că nu se află pe aragaz sau pe o altă sursă de căldură.

Notă: Aparatul necesită un recipient sau oală de 10-15 litri umplută cu apă cel puțin până la marcajul nivelului MIN. Poate fi utilizat în recipiente din oțel inoxidabil sau policarbonat.

- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Apăsăți butonul de setare

- Selectați temperatura țintă prin apăsarea butoanelor de creștere/ descereștere. La fiecare apăsare, crește sau scade cu 0,5°C.

Notă: Intervalul de temperatură este: 20°C - 90°C, iar temperatura implicită este de 60°C.

- Apăsați din nou butonul de setare pentru a regla timpul de lucru.
- Ajustați orele de lucru. La fiecare apăsare, crește sau scade 1h.
- Apăsați butonul de setare pentru a accepta
- Reglați minutele de lucru. La fiecare apăsare, crește sau scade 1min.
- În cele din urmă, apăsați o dată butonul de setare pentru a fixa acești parametri.
- Apăsați și mențineți apăsat butonul Start/Stop timp de aproximativ 3 secunde pentru a comuta între unitățile de temperatură Fahrenheit și Celsius.
- Apăsați butonul Start/stop pentru a începe gătitul.
- Cronometrul va începe numărătoarea inversă atunci când temperatura setată este atinsă.
- Când gătitul este complet, apăsați butonul Start/stop pentru a opri aragazul.

#### DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL

- Opriți aparatul cu ajutorul butonului Start/Stop.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Se lasă să se răcească.
- Curățați aparatul.

## CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la rețea și lăsați-l să se răcească înainte de a întreprinde orice operațiune de curățare.
- Îndepărtați șurubul de protecție a turbinei cu o șurubelniță
- Pentru a dezasmbla aparatul, țineți corpul principal și rotiți fusta în sens invers acelor de ceasornic.
- Scoateți capacul pompei de apă din poziția de blocare, rotindu-l în sensul acelor de ceasornic, apoi scoateți-l.
- Curățați echipamentul cu o cârpă umedă cu câteva picături de detergent și apoi uscați-l. **NU ÎL SCUFUNDAȚI ÎN APĂ SAU ÎN ORICE ALT LICHID.**
- Nu utilizați solvenți sau produse cu un pH acid sau bazic, cum ar fi înălbitorul, sau produse abrazive pentru curățarea aparatului.
- Nu lăsați apa sau orice alt lichid să pătrundă în orificiile de aerisire pentru a evita deteriorarea părților interioare ale aparatului.
- Se recomandă să curățați aparatul în mod regulat.

- Dacă aparatul nu este în stare bună de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta inexorabil durata de viață utilă a aparatului și ar putea deveni nesigur pentru utilizare.

- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (folosind un program de curățare moale) sau în apă caldă cu săpun:

- Fusta din oțel inoxidabil
- Capacul pompei de apă

- Apoi, uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

Notă: Asigurați-vă că numai părțile metalice sunt expuse la apă. Nu expuneți partea superioară a bățului sous vide (carcasa motorului) la apă.

## DEPISTAREA DEFEȚIUNILOR

Zgomot	În condiții normale de funcționare, sistemul va bâzâi din cauza motorului, a rotorului și a ventilatorului de răcire în funcțiune.
Zgomot de măcinare	Fusta din oțel inoxidabil este slăbită. Împingeți fusta din inox în sus în canelura de ghidare și roțiți-o spre dreapta până când auziți un clic. Când fusta este fixată, zgomotul va dispărea. De asemenea, ar putea exista posibilitatea ca arborele de agitare să fi fost îndoit din greșeală. În acest caz, deșurubați discul de jos al pompei și împingeți ușor rotorul până când acesta este centrat.
Zgomotul de sorbire	Pompa dvs. a creat un vârtej de apă, asemănător cu golirea unei chiuvete de baie sau a unei căzi de baie. Adăugați mai multă apă sau tulburați ușor apa cu o lingură. Nu există o modalitate sigură de a elimina un vârtej cauzat de rotația pompei, dar de obicei acesta va dispărea de la sine.
Zgomotul Gurgling + whoosh	Pompa aspiră aer - adăugați mai multă apă. De asemenea, ar trebui să vedeți bule mici în acvariu.
Deteriorarea alimentelor	Jetul de apă al pompei sparge ouăle sau deteriorează fileurile de pește: Întoarceți orificiul de ieșire al pompei cu fața spre peretele recipientului; acest lucru va tempera foarte mult debitul de ieșire al pompei. De asemenea, este o bună practică să puneți ouăle în saci pentru a preveni ca acestea să fie "suflate" în anumite recipiente.
Sistemul nu se va dovedi	Verificați fișa de alimentare și întrerupătoarele
Alarma de nivel scăzut al apei	Adăugați mai multă apă, nivelul apei poate scădea în timpul funcționării de către pompă din cauza turbulențelor apei
Alarma de nivel scăzut al apei se activează după câteva secunde de funcționare	Adăugați mai multă apă - Pompa generează "valuri" - uneori aceste valuri vor face ca nivelul apei la senzori să fluctueze în sus și în jos. Uneori, valurile scad nivelul apei chiar sub senzor și vor provoca o alarmă de apă scăzută. Acest lucru este normal și trebuie doar să adăugați mai multă apă.
Temperatura citită nu se potrivește cu cea din termometru	Circulatoarele "Sous vide" sunt calibrate în funcție de un standard științific primar de platină, care este mult mai precis decât termometrele din magazine.
Luminile din casă pâlpâie ușor atunci când sistemul este pornit	Acest lucru este normal, deoarece circulatorul modulează puterea.

## SPECIFICAȚII

Model	VC1200XD
Energie termică	1200 wați
Temperatura minimă	+20°C
Temperatura maximă	+90°C
Stabilitatea temperaturii	±1%
Adâncimea minimă a apei	4,25" (11 cm)
Dimensiunea minimă a containerului	2,6 galoane (10 litri)
Dimensiunea maximă a containerului	4,0 galoane (15 litri)
Volumul pompei	2,25 galoane/minut (8,5 litri/minut)
Putere de intrare	220 ~ 240 VAC, 50/60 Hz

## URZĄDZENIE DO GOTOWANIA W NISKIEJ TEMPERATURZE RONER CLIP 360

### OPIS

- A Przycisk zmniejszania
- B Przycisk zwiększania
- C Przycisk ustawień
- D Przycisk Start/Stop
- E Maksymalny i minimalny poziom wody
- F Zacisk
- G Spódnica ze stali nierdzewnej
- H Korek pompy wodnej

Jeśli model urządzenia nie jest wyposażony w opisane powyżej akcesoria, można je również zakupić oddzielnie w dziale pomocy technicznej.

### UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

- Przed każdym użyciem należy całkowicie wyciągnąć przewód zasilający urządzenia.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jego akcesoria nie są prawidłowo zamontowane.
- Nie używaj urządzenia, jeśli dołączone do niego akcesoria są uszkodzone. Należy je natychmiast wymienić.
- Nie włączać urządzenia bez wody.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przycisk Start/ Stop nie działa.
- Nie należy przenosić urządzenia podczas jego użytkowania.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest przechylone i nie przewracaj go.
- Nie należy odwracać urządzenia, gdy jest ono używane lub podłączone do sieci elektrycznej.
- Należy przestrzegać poziomów MAX i MIN.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej, umysłowej lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy.
- Nie należy przechowywać urządzenia, gdy jest jeszcze gorące.
- Nie należy przechowywać ani transportować urządzenia, jeśli jest ono jeszcze gorące.
- Niebezpieczeństwo poparzenia: pojemnik do gotowania, część cyrkulatora ze stali nierdzewnej i woreczki na żywność nagrzewają się podczas użytkowania. Podczas obsługi należy używać rękawic kuchennych lub

szczypec. Przed opróżnieniem wody należy odczekać, aż system ostygnie.

- Utrzymuj urządzenie w dobrym stanie. Sprawdź, czy ruchome części nie są źle ustawione lub zablokowane i upewnij się, że nie ma uszkodzonych części lub nieprawidłowości, które mogą uniemożliwić prawidłowe działanie urządzenia.
- Z urządzeniem należy używać wyłącznie wody.
- Nie używaj wody dejonizowanej.

### APLIKACJE

- Gotowanie produktów uprzednio zapakowanych próżniowo (mięso, ryby, drób, warzywa, terriny, paszety, dżemy, przetwory, oleje aromatyczne...)
- Pasteryzacja (85°C dla produktów gotowanych tradycyjnymi metodami).

### ZALETY

- Gotowanie w niskiej temperaturze zapobiega utracie płynów oraz odwodnieniu i wysuszeniu żywności przy jednoczesnym zachowaniu jej naturalnej struktury.
- Gotowanie próżniowe wzmacnia aromaty i smaki potraw oraz stosowanych przypraw.
- Przestrzeganie łańcucha gotowania znacznie wydłuża żywotność żywności.
- Umożliwia przygotowanie potraw z wyprzedzeniem.
- Gotowanie w wodzie zapewnia dokładniejsze wyniki niż w piecu konwekcyjnym.

### INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

#### PRZED UŻYCIEM

- Upewnij się, że wszystkie opakowania produktu zostały usunięte.
- Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać broszurę "Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia".

#### UŻYCIEM

- Przed podłączeniem należy całkowicie wyciągnąć przewód zasilający.
- Mocno zablokuj urządzenie, zaciskając je z boku pojemnika.
- Napełnij garnek wodą do poziomu pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX z boku osłony ze stali nierdzewnej.
- Umieść garnek/pojemnik w pobliżu gniazdka elektrycznego. Upewnij się, że nie znajduje się on na kuchence lub innym źródle ciepła.

Uwaga: Urządzenie wymaga pojemnika lub garnka o pojemności 10-15 litrów wypełnionego wodą co najmniej do poziomu MIN. Urządzenie może być używane w pojemnikach ze stali nierdzewnej lub poliwęglanu.

- Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
- Naciśnij przycisk ustawień
- Wybierz temperaturę docelową, naciskając przyciski zwiększania/zmniejszania. Każde naciśnięcie zwiększa lub zmniejsza temperaturę o 0,5°C.

Uwaga: Zakres temperatur wynosi: 20°C - 90°C, a domyślna temperatura to 60°C.

- Naciśnij ponownie przycisk ustawień, aby ustawić czas pracy.
- Regulacja godzin pracy. Każde naciśnięcie zwiększa lub zmniejsza czas pracy o 1 godzinę.
- Naciśnij przycisk ustawień, aby zaakceptować
- Regulacja minut pracy. Każde naciśnięcie zwiększa lub zmniejsza czas pracy o 1 min.
- Na koniec naciśnij raz przycisk ustawień, aby ustalić te parametry.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop przez około 3 sekundy, aby przełączać między jednostkami temperatury Fahrenheita i Celsjusza.
- Naciśnij przycisk Start/Stop, aby rozpocząć gotowanie.
- Timer rozpocznie odliczanie po osiągnięciu ustawionej temperatury.
- Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk Start/Stop, aby wyłączyć kuchenkę.

#### PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

- Zatrzymaj urządzenie za pomocą przycisku Start/Stop.
- Odłącz urządzenie od zasilania.
- Pozostawić do ostygnięcia.
- Wyczyść urządzenie.

## CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aż ostygnie.
- Wykręć śrubę osłony turbiny za pomocą śrubokręta
- Aby zdemontować urządzenie, należy przytrzymać główny korpus i obrócić osłonę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Przekręć korek pompy wodnej z pozycji zablokowanej, obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie zdejmij.

- Wyczyść urządzenie wilgotną szmatką z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie wysusz. **NIE ZANURZAĆ W WODZIE ANI INNYCH PŁYNACH.**

- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalników, produktów o kwaśnym lub zasadowym pH, takich jak wybielacze lub produkty ściernie.

- Nie pozwól, aby woda lub jakiegokolwiek inny płyn dostał się do otworów wentylacyjnych, aby uniknąć uszkodzenia wewnętrznych części urządzenia.

- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia.

- Jeśli urządzenie nie jest w dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec degradacji, co nieuchronnie wpłynie na czas użytkowania urządzenia i może stać się niebezpieczne w użyciu.

- Poniższe elementy można myć w zmywarce (używając delikatnego programu czyszczącego) lub w ciepłej wodzie z mydłem:

- Spódnica ze stali nierdzewnej
- Korek pompy wodnej

- Następnie należy wysuszyć wszystkie części przed montażem i przechowywaniem.

Uwaga: Upewnij się, że tylko metalowe części są wystawione na działanie wody. Nie wystawiaj górnej części patyczka sous vide (obudowy silnika) na działanie wody.



## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Hałas	Podczas normalnej pracy system będzie szumił z powodu pracy silnika, wirnika i wentylatora chłodzącego.
Hałas szlifowania	Obrzeże ze stali nierdzewnej jest poluzowane. Wciśnij osłonę ze stali nierdzewnej do rowka prowadnicy i obróć w prawo, aż usłyszysz kliknięcie. Po zamocowaniu osłony hałas zniknie. Istnieje również możliwość, że wał mieszający został przypadkowo wygięty. W takim przypadku należy odkręcić dolną tarczę pompy i delikatnie popchnąć wirnik, aż zostanie wyśrodkowany.
Odgłos siorbania	Pompa wytworzyła zawirowanie wody, podobne do opróżniania zlewu lub wanny w łazience. Dodaj więcej wody lub delikatnie zamieszaj wodę łyżką. Nie ma pewnego sposobu na wyeliminowanie wiru spowodowanego obrotami pompy, ale zwykle ustępuje on samoistnie.
Bułgotanie + szum	Pompa zasysa powietrze - dodaj więcej wody. W zbiorniku powinny być również widoczne małe bąbelki.
Uszkodzenia żywności	Strumień wody pompy rozbija jaja lub uszkadza filety rybne: Obróć wylot pompy tak, aby był skierowany w stronę ściany pojemnika; spowoduje to znaczne złagodzenie strumienia wyjściowego pompy. Dobrą praktyką jest również pakowanie ikry do worków, aby zapobiec jej "wydmuchiwanu" w niektórych pojemnikach.
System nie okaże się	Sprawdź wtyczkę zasilania i wyłączniki
Alarm niskiego poziomu wody	Dodaj więcej wody, poziom wody może spaść podczas pracy pompy z powodu zawirowań wody.
Alarm niskiego poziomu wody włącza się po kilku sekundach działania.	Dodaj więcej wody - pompa generuje "fale", które czasami powodują wahania poziomu wody na czujnikach w górę i w dół. Fale czasami obniżają poziom wody tuż pod czujnikiem i powodują alarm niskiego poziomu wody. Jest to normalne zjawisko i wystarczy dolać więcej wody.
Odczyt temperatury nie odpowiada wskazaniu termometru	Cyrkulatory "Sous vide" są kalibrowane zgodnie z naukowym platynowym standardem pierwotnym, który jest znacznie dokładniejszy niż termometry sklepowe.
Światła w domu lekko migoczą, gdy system jest włączony	Jest to normalne zjawisko, ponieważ pompa cyrkulacyjna moduluje moc.

## SPECYFIKACJA

Model	VC1200XD
Energia cieplna	1200 W
Minimalna temperatura	+20°C
Maksymalna temperatura	+90°C
Stabilność temperatury	±1%
Minimalna głębokość wody	4,25" (11 cm)
Minimalny rozmiar pojemnika	2,6 galona (10 litrów)
Maksymalny rozmiar pojemnika	4,0 galony (15 litrów)
Pojemność pompy	2,25 galona/minutę (8,5 litra/minutę)
Moc wejściowa	220 ~ 240 VAC, 50/60 Hz

## УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ ПРИ НИСКА ТЕМПЕРАТУРА RONER CLIP 360

### ОПИСАНИЕ

- A Бутон "Намаляване
- B Бутон за увеличаване
- C Бутон за настройка
- D Бутон Старт/Стоп
- E Максимално и минимално ниво на водата
- F Скоба
- G Пола от неръждаема стомана
- H Капачка на водната помпа

Ако моделът на вашия уред не разполага с описаните по-горе аксесоари, те могат да бъдат закупени отделно от службата за техническа помощ.

### УПОТРЕБА И ГРИЖИ

- Преди всяка употреба издърпайте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда, ако принадлежностите му не са правилно монтирани.
- Не използвайте уреда, ако прикрепените към него аксесоари са дефектни. Заменете ги незабавно.
- Не включвайте уреда без вода.
- Не използвайте уреда, ако бутонът за пускане/спиране не работи.
- Не премествайте уреда, докато се използва.
- Не използвайте уреда, ако е наклонен, и не го обръщайте.
- Не обръщайте уреда, докато се използва или е включен към електрическата мрежа.
- Спазвайте нивата MAX и MIN.
- Съхранявайте този уред на място, недостъпно за деца и/или лица с физически, сензорни или умствени увреждания или с липса на опит и познания.
- Не съхранявайте уреда, ако е все още горещ.
- Не съхранявайте и не транспортирайте уреда, ако той е все още горещ.
- Опасност от изгаряне: контейнерът за готвене, частта от неръждаема стомана на циркулатора и торбичките за храна се нагряват при употреба. Използвайте ръкавици за готвене или щипци при работа. Оставете системата да изстине, преди да изпразните водата.
- Поддържайте уреда в добро състояние. Проверете дали движещите се части не са неправилно подредени или заклещени и се уверете, че няма

счупени части или аномалии, които могат да попречат на правилната работа на уреда.

- Използвайте само вода с уреда.
- Не използвайте дейонизирана вода.

### ПРИЛОЖЕНИЯ

- Приготвяне на продукти, предварително опаковани във вакуум (месо, риба, птици, зеленчуци, терини, пастети, конфитюри, консерви, ароматни масла...)
- Пастьоризация (85°C за продукти, приготвени по традиционни методи).

### ПРЕДИМСТВА

- Готвенето при ниска температура предотвратява загубата на течност, дехидратацията и изсушаването на храната, като същевременно запазва естествената ѝ структура.
- Вакуумното готвене засилва ароматите и вкусовете на храната и използваните подправки.
- Спазването на веригата на готвене значително удължава живота на храната.
- Позволява предварително приготвяне на ястия.
- Готвенето във вода осигурява по-точни резултати при печене в конвекторна фурна.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

#### ПРЕДИ УПОТРЕБА

- Уверете се, че всички опаковки на продукта са отстранени.
- Моля, прочетете внимателно брошурата "Съвети и предупреждения за безопасност" преди първата употреба

#### ИЗПОЛЗВАЙТЕ

- Изтеглете захранващия кабел напълно, преди да го включите.
- Заклучете здраво уреда, като го притиснете към страната на контейнера.
- Напълнете съда с вода до ниво между маркировките MIN и MAX от страни на полата от неръждаема стомана.
- Поставете съда/контейнера в близост до контакт за променлив ток. Уверете се, че не е поставен върху печка или друг източник на топлина.

Забележка: Уредът се нуждае от съд или тенджерата с вместимост 10-15 литра, напълнени с вода поне до

марката MIN. Той може да се използва в съдове от неръждаема стомана или поликарбонат.

- Свържете уреда към електрическата мрежа.
- Натиснете бутона за настройка
- Изберете целевата температура, като натискате бутоните за увеличаване/намаляване. Всяко натискане увеличава или намалява температурата с 0,5°C.

Забележка: Температурният диапазон е: 20°C - 90°C, а температурата по подразбиране е 60°C.

- Натиснете отново бутона за настройка, за да регулирате работното време.
- Регулиране на работното време. С всяко натискане се увеличава или намалява с 1 ч.
- Натиснете бутона за настройка, за да приемете
- Настройте работните минути. С всяко натискане се увеличава или намалява с 1 мин.
- Накрая натиснете веднъж бутона за настройка, за да фиксирате тези параметри.
- Натиснете и задръжте бутона Старт/Стоп за около 3 секунди, за да превключите между температурните единици по Фаренхайт и по Целзий.
- Натиснете бутона Старт/Стоп, за да започнете готвенето.
- Таймерът ще започне да отброява, когато зададената температура бъде достигната.
- Когато готвенето приключи, натиснете бутона Старт/Стоп, за да спрете печката.

## СЛЕД КАТО ПРИКЛЮЧИТЕ С ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА

- Спрете уреда с помощта на бутона Старт/Стоп.
- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Оставете я да изстине.
- Почистете уреда.

## ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине, преди да започнете почистване.
- Отстранете винта на предпазителя на турбината с помощта на отвертка
- За да разглобите уреда, задръжте основното тяло и завъртете полата обратно на часовниковата стрелка.
- Изключете капачката на водната помпа от заключеното положение, като я завъртите по посока на часовниковата стрелка, и след това я свалете.

- Почистете оборудването с влажна кърпа с няколко капки течност за миене на съдове и след това подсушете. **НЕ ПОТАПЯЙТЕ ВЪВ ВОДА ИЛИ ДРУГА ТЕЧНОСТ.**

- Не използвайте разтворители или продукти с киселинно или основно pH, като белина, или абразивни продукти за почистване на уреда.
- Не позволявайте на вода или друга течност да попадне във вентилационните отвори, за да не се повредят вътрешните части на уреда.
- Препоръчително е уредът да се почиства редовно.
- Ако уредът не е в добро състояние на чистота, повърхността му може да се влоши и това неумолимо да повлияе на продължителността на полезния живот на уреда и да стане опасен за употреба.
- Следните части могат да се мият в съдомиялна машина (с програма за меко почистване) или в гореща вода със сапун:

- Пола от неръждаема стомана
- Капачка на водната помпа

- След това подсушете всички части преди сглобяването и съхранението им.

Забележка: Уверете се, че само металните части са изложени на водата. Не излагайте горната част на стика за су-вид (корпуса на двигателя) на вода.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Шум	При нормална работа системата бърмчи поради работата на двигателя, работното колело и охлаждащия вентилатор.
Шум от смилане	Полата от неръждаема стомана е разхлабена. Натиснете неръждаемата пола нагоре във водещия жлеб и завъртете надясно, докато чуе щракване. Когато полата е добре закрепена, шумът ще изчезне. Възможно е също така валът за разбъркване да е бил огънат по невнимание. В този случай отвийте долния диск на помпата и внимателно натиснете работното колело, докато се центрира.
Шум от пресичане	Вашата помпа е създава водна вихрушка, подобна на тази при изпразване на мивка или вана. Добавете още вода или внимателно разбъркайте водата с лъжица. Няма сигурен начин за премахване на вихъра, причинен от въртенето на помпата, но обикновено той изчезва от само себе си.
Шумолене + шум от ухото	Помпата изсмуква въздух - добавете още вода. Трябва да видите и малки мехурчета в аквариума.
Повреда на храната	Водната струя на помпата чупи яйца или поврежда рибни филета: Обърнете изхода на помпата с лице към стената на контейнера; това значително ще намали потока на изхода на помпата. Добра практика е също така яйцата да се поставят в торбички, за да се предотврати "разнасянето" им в определени контейнери.
Системата няма да се окаже	Проверете щепсела и прекъсвачите
Аларма за ниско ниво на водата	Добавете повече вода, нивото на водата може да се понижи по време на работа на помпата поради турбуленции на водата.
Алармата за ниско ниво на водата се включва след няколко секунди работа	Добавяне на повече вода - Помпата генерира "вълни" - понякога тези вълни предизвикват колебания на нивото на водата в сензорите нагоре-надолу. Понякога вълните понижават нивото на водата точно под сензора и предизвикват аларма за ниско ниво на водата. Това е нормално и просто трябва да добавите повече вода.
Отчитането на температурата не съвпада с това на термометъра	Циркулационните печки "Sous vide" са калибрани по научен платинен първичен стандарт, който е много по-точен от термометрите в магазините.
Светлините в къщата леко трептят, когато системата е включена	Това е нормално, тъй като циркуляционната помпа модулира мощността.

## СПЕЦИФИКАЦИИ

Модел	VC1200XD
Топлинна енергия	1200 вата
Минимална температура	+20°C
Максимална температура	+90°C
Температурна стабилност	±1%
Минимална дълбочина на водата	4,25" (11 см)
Минимален размер на контейнера	2,6 галона (10 литра)
Максимален размер на контейнера	4,0 галона (15 литра)
Обем на помпата	2,25 галона/минута (8,5 литра/минута)
Входяща мощност	220 ~ 240 VAC, 50/60 Hz

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΧΑΜΗΛΗΣ  
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ  
RONER CLIP 360**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Κουμπί μείωσης
- B Κουμπί αύξησης
- C Κουμπί ρύθμισης
- D Κουμπί Start/Stop
- E MAX και MIN στάθμη νερού
- F Σφιγκτήρας
- G Φούστα από ανοξείδωτο χάλυβα
- H Καπάκι αντλίας νερού

Εάν το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, μπορείτε επίσης να τα αγοράσετε ξεχωριστά από την Υπηρεσία Τεχνικής Βοήθειας.

## ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Τεντώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής πριν από κάθε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά τοποθετημένα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα που είναι προσαρτημένα σε αυτήν είναι ελαττωματικά. Αντικαταστήστε τα αμέσως.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή χωρίς νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το κουμπί Start/Stop δεν λειτουργεί.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν είναι αναποδογυρισμένη και μην την αναποδογυρίζετε.
- Μην αναποδογυρίζετε τη συσκευή ενώ είναι σε λειτουργία ή συνδεδεμένη στο δίκτυο.
- Σεβαστείτε τα επίπεδα MAX και MIN.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή μακριά από παιδιά ή/και άτομα με σωματική, αισθητηριακή ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Μην αποθηκεύετε τη συσκευή αν είναι ακόμα ζεστή.
- Μην αποθηκεύετε ή μεταφέρετε τη συσκευή εάν είναι ακόμα ζεστή.
- Κίνδυνος εγκαύματος: το δοχείο μαγειρέματος, το τμήμα από ανοξείδωτο χάλυβα του κυκλοφορητή και οι θήκες τροφίμων θερμαίνονται όταν χρησιμοποιούνται. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή λαβίδες κατά το χειρισμό. Αφήστε το σύστημα να κρυώσει πριν αδειάσετε το νερό.

- Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Ελέγξτε ότι τα κινούμενα μέρη δεν είναι στραβά ευθυγραμμισμένα ή μπλοκαρισμένα και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σπασμένα μέρη ή ανωμαλίες που μπορεί να εμποδίσουν τη σωστή λειτουργία της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο νερό με τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε αποιονισμένο νερό.

## ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

- Μαγείρεμα προϊόντων που έχουν προηγουμένως συσκευαστεί σε κενό αέρος (κρέας, ψάρια, πουλερικά, λαχανικά, τερίνα, πατέ, μαρμελάδες, κονσέρβες, αρωματικά έλαια...).
- Παστερίωση (85°C για παρασκευές που μαγειρεύονται με παραδοσιακές τεχνικές).

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία αποτρέπει την απώλεια υγρών και την αφυδάτωση και ξήρανση των τροφίμων, ενώ παράλληλα σέβεται τη φυσική τους δομή.
- Το μαγείρεμα υπό κενό ενισχύει τα αρώματα και τις γεύσεις των τροφίμων και των μπαχαρικών που χρησιμοποιούνται.
- Με σεβασμό στην αλυσίδα μαγειρέματος, η διάρκεια ζωής των τροφίμων παρατείνεται σημαντικά.
- Επιτρέπει την προετοιμασία των πιάτων εκ των προτέρων.
- Το μαγείρεμα σε νερό εξασφαλίζει πιο ακριβή αποτελέσματα από το μαύρισμα σε φούρνο συναγωγής.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

### ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί όλη η συσκευασία του προϊόντος.
- Διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο "Συμβουλές ασφαλείας και προειδοποιήσεις" πριν από την πρώτη χρήση.

### ΧΡΗΣΗ

- Τεντώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας πριν το συνδέσετε στην πρίζα.
- Ασφαλίστε σταθερά τη συσκευή, στερεώνοντάς την στο πλάι του δοχείου σας.
- Γεμίστε την κατασρόλα με νερό μέχρι κάποια στάθμη μεταξύ των σημείων MIN και MAX στο πλάι της ανοξείδωτης ποδιάς.

- Τοποθετήστε το δοχείο/περιέκτη κοντά σε πρίζα εναλλασσόμενου ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι δεν βρίσκεται πάνω σε φούρνο ή άλλη πηγή θερμότητας.

Σημείωση: Η συσκευή απαιτεί δοχείο ή κασαρόλα 10-15 λίτρων γεμάτο με νερό τουλάχιστον μέχρι τη στάθμη MIN. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε δοχεία από ανοξείδωτο ατσάλι ή πολυκαρβονικό.

- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Πατήστε το κουμπί ρύθμισης
- Επιλέξτε τη θερμοκρασία-στόχο πατώντας τα κουμπιά αύξησης/ μείωσης. Κάθε πάτημα αυξάνει ή μειώνει κατά 0,5°C.

Σημείωση: Το εύρος θερμοκρασίας είναι: 20°C - 90°C και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 60°C.

- Πατήστε ξανά το κουμπί ρύθμισης για να ρυθμίσετε το χρόνο εργασίας.
- Ρυθμίστε τις ώρες εργασίας. Κάθε πάτημα αυξάνει ή μειώνει 1 ώρα.
- Πατήστε το κουμπί ρύθμισης για να αποδεχτείτε
- Ρυθμίστε τα λεπτά εργασίας. Κάθε πάτημα, αυξάνει ή μειώνει 1 λεπτό.
- Τέλος, πατήστε μία φορά το κουμπί ρύθμισης για να καθορίσετε αυτές τις παραμέτρους.
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Start/Stop για περίπου 3 δευτερόλεπτα για εναλλαγή μεταξύ των μονάδων θερμοκρασίας Φαρενάιτ και Κελσίου.
- Πατήστε το κουμπί Start/stop για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
- Ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί Start/stop για να σταματήσετε τη συσκευή μαγειρέματος.

#### **ΜΟΛΙΣ ΤΕΛΕΙΩΣΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

- Σταματήστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το κουμπί Start/Stop.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Αφήστε το να κρυώσει.
- Καθαρίστε τη συσκευή.

#### **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και αφήστε την να κρυώσει πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Αφαιρέστε τη βίδα προστασίας της τουρμπίνας με ένα κατασαβίδι.

- Για να αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή, κρατώντας το κύριο σώμα και περιστρέφοντας τη φούστα αριστερόστροφα.
- Γυρίστε το καπάκι της αντλίας νερού από τη θέση ασφάλισης περιστρέφοντας το δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, τραβήξτε το.
- Καθαρίστε τον εξοπλισμό με ένα υγρό πανί με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και, στη συνέχεια, στεγνώστε. ΜΗΝ ΤΟ ΒΥΘΪΖΕΤΕ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΆΛΛΟ ΥΓΡΟ.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH, όπως χλωρίνη, ή λειαντικά προϊόντα, για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην αφήνετε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό να μπει στους αεραγωγούς για να αποφύγετε ζημιές στα εσωτερικά μέρη της συσκευής.
- Συνιστάται ο τακτικός καθαρισμός της συσκευής.
- Εάν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να υποβαθμιστεί και να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια της ωφέλιμης ζωής της συσκευής και μπορεί να καταστεί μη ασφαλής για χρήση.
- Τα παρακάτω κομμάτια μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ένα πρόγραμμα μαλακού καθαρισμού) ή σε ζεστό νερό με σαπούνι:
  - Φούστα από ανοξείδωτο χάλυβα
  - Καπάκι αντλίας νερού
- Στη συνέχεια στεγνώστε όλα τα μέρη πριν από τη συναρμολόγηση και την αποθήκευση.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι μόνο τα μεταλλικά μέρη είναι εκτεθειμένα στο νερό. Μην εκθέτετε το επάνω μέρος του sous vide stick (περίβλημα μοτέρ) στο νερό.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Θόρυβος	Κατά την κανονική λειτουργία το σύστημα θα βουίζει λόγω του κινητήρα, της φτερωτής και του ανεμιστήρα ψύξης που βρίσκονται σε λειτουργία.
Θόρυβος λείανσης	Η φούστα από ανοξείδωτο χάλυβα είναι χαλαρή. Σπρώξτε την ανοξείδωτη ποδιά προς τα πάνω στην εγκοπή του οδηγού και γυρίστε τη προς τα δεξιά μέχρι να ακούσετε ένα κλικ. Με την ασφάλεια της ποδιάς, ο θόρυβος θα εξαφανιστεί. Μπορεί επίσης να υπάρχει η πιθανότητα ο άξονας ανάδευσης να έχει λυγίσει κατά λάθος. Σε αυτή την περίπτωση, ξεβιδώστε τον κάτω δίσκο της αντλίας και σπρώξτε απαλά την περρωτή μέχρι να κεντραριστεί.
Θόρυβος slurping	Η αντλία σας έχει δημιουργήσει μια δίνη νερού, παρόμοια με την εκκένωση ενός νιπτήρα ή μιας μπανιέρας στο μπάνιο. Προσθέστε περισσότερο νερό ή διαταράξτε απαλά το νερό με ένα κουτάλι. Δεν υπάρχει σίγουρος τρόπος να εξαλείψετε μια δίνη που προκαλείται από την περιστροφή της αντλίας, αλλά συνήθως θα εξαφανιστεί από μόνη της.
Θόρυβος γουργουρητό + θόρυβος whoosh	Η αντλία αναρροφά αέρα - προσθέστε περισσότερο νερό. Θα πρέπει επίσης να βλέπετε μικρές φυσαλίδες στο ενυδρείο σας.
Ζημιά στα τρόφιμα	Ο πιδάκας νερού της αντλίας σπάει αυγά ή καταστρέφει φιλέτα ψαριών: Αυτό θα μετριάσει σημαντικά τη ροή της εξόδου της αντλίας. Είναι επίσης καλή πρακτική να βάζετε τα αυγά σε σακούλες για να αποφύγετε το "πέραςμα" τους σε ορισμένα δοχεία.
Το σύστημα δεν θα αποδειχθεί	Ελέγξτε την πρίζα και τους διακόπτες
Συναγερμός χαμηλής στάθμης νερού	Προσθέστε περισσότερο νερό, η στάθμη του νερού μπορεί να πέσει κατά τη λειτουργία της αντλίας λόγω των αναταράξεων του νερού.
Ο συναγερμός χαμηλής στάθμης νερού ενεργοποιείται μετά από λίγα δευτερόλεπτα λειτουργίας	Προσθέστε περισσότερο νερό - Η αντλία παράγει "κύματα" - μερικές φορές αυτά τα κύματα προκαλούν αυξομείωση της στάθμης του νερού στους αισθητήρες. Τα κύματα μερικές φορές ρίχνουν τη στάθμη του νερού ακριβώς κάτω από τον αισθητήρα και προκαλούν συναγερμό χαμηλής στάθμης νερού. Αυτό είναι φυσιολογικό και απλά πρέπει να προσθέσετε περισσότερο νερό.
Η ένδειξη θερμοκρασίας δεν ταιριάζει με το θερμόμετρο	Οι κυκλοφορητές "Sous vide" είναι βαθμονομημένοι με ένα επιστημονικό πρωτογενές πρότυπο πλατίνας, το οποίο είναι πολύ πιο ακριβές από τα θερμόμετρα των καταστημάτων.
Τα φώτα στο σπίτι τρεμοπαίζουν ελαφρώς όταν το σύστημα είναι ενεργοποιημένο	Αυτό είναι φυσιολογικό καθώς ο κυκλοφορητής διαμορφώνει την ισχύ.

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μοντέλο	VC1200XD
Θερμική ενέργεια	1200 watt
Ελάχιστη θερμοκρασία	+20°C
Μέγιστη θερμοκρασία	+90°C
Σταθερότητα θερμοκρασίας	±1%
Ελάχιστο βάθος νερού	4.25" (11 cm)
Ελάχιστο μέγεθος δοχείου	2,6 γαλόνια (10 λίτρα)
Μέγιστο μέγεθος εμπορευματοκιβωτίου	4,0 γαλόνια (15 λίτρα)
Όγκος αντλίας	2,25 γαλόνια/λεπτό (8,5 λίτρα/λεπτό)
Ισχύς εισόδου	220 ~ 240 VAC, 50/60 Hz

## НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ КУХОННЫЙ ПРИБОР RONER CLIP 360

### ОПИСАНИЕ

- A Кнопка уменьшения
- B Кнопка увеличения
- C Кнопка настройки
- D Кнопка пуска/остановки
- E Максимальный и минимальный уровень воды
- F Зажим
- G Юбка из нержавеющей стали
- H Крышка водяного насоса

Если модель вашего прибора не оснащена описанными выше аксессуарами, их можно приобрести отдельно в службе технической поддержки.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед каждым использованием полностью вытягивайте сетевой шнур прибора.
- Не используйте прибор, если его принадлежности не установлены должным образом.
- Не используйте прибор, если прилагаемые к нему аксессуары неисправны. Немедленно замените их.
- Не включайте прибор без воды.
- Не пользуйтесь прибором, если кнопка "Пуск/Стоп" не работает.
- Не перемещайте прибор во время использования.
- Не пользуйтесь прибором, если он опрокинут, и не переворачивайте его.
- Не переворачивайте прибор, пока он находится в рабочем состоянии или подключен к электросети.
- Соблюдайте уровни MAX и MIN.
- Храните этот прибор в недоступном для детей и/или лиц с физическими, сенсорными или умственными недостатками или отсутствием опыта и знаний месте.
- Не храните прибор, если он еще горячий.
- Не храните и не транспортируйте прибор, если он еще горячий.
- Опасность ожогов: контейнер для приготовления пищи, часть циркулятора из нержавеющей стали и пакеты с продуктами нагреваются при использовании. При работе используйте рукавицы или щипцы. Дайте системе остыть, прежде чем сливать воду.
- Содержите прибор в хорошем состоянии. Убедитесь, что движущиеся части не смещены и не зажаты, и убедитесь, что нет сломанных деталей или аномалий, которые могут помешать правильной работе прибора.

- Используйте воду только при работе с прибором.
- Не используйте деионизированную воду.

### ПРИЛОЖЕНИЯ

- Приготовление продуктов, ранее упакованных в вакуум (мясо, рыба, птица, овощи, террины, паштеты, джемы, консервы, ароматические масла...)
- Пастеризация (85°C для продуктов, приготовленных по традиционной технологии).

### АДВАНТАЖИ

- Низкотемпературное приготовление предотвращает потерю жидкости, обезоживание и высушивание продуктов, сохраняя их естественную структуру.
- Вакуумное приготовление усиливает ароматы и вкусы продуктов и используемых специй.
- Соблюдение технологической цепочки приготовления значительно продлевает срок службы продуктов.
- Позволяет готовить блюда заранее.
- Приготовление в воде обеспечивает более точные результаты загара в конвекционной печи.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

#### ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Убедитесь, что с продукта снята вся упаковка.
- Перед первым использованием внимательно прочтите буклет "Советы и предупреждения по безопасности".

#### ИСПОЛЬЗУЙТЕ

- Перед включением в розетку полностью вытяните шнур питания.
- Плотно зафиксируйте прибор, зажав его на боковой стенке контейнера.
- Наполните кастрюлю водой до уровня, находящегося между отметками MIN и MAX на боковой поверхности юбки из нержавеющей стали.
- Поместите кастрюлю/контейнер рядом с розеткой переменного тока. Убедитесь, что она не стоит на плите или другом источнике тепла.

Примечание: Для работы прибора необходима емкость или кастрюля объемом 10-15 литров, наполненная водой не менее чем до отметки MIN. Прибор можно использовать в емкостях из нержавеющей стали или поликарбоната.

- Подключите прибор к электросети.



- Нажмите кнопку настройки
- Выберите целевую температуру, нажимая кнопки увеличения/уменьшения. Каждое нажатие увеличивает или уменьшает температуру на 0,5°C.

Примечание: Диапазон температур: 20°C - 90°C, температура по умолчанию - 60°C.

- Нажмите кнопку настройки еще раз, чтобы отрегулировать время работы.
- Настройте время работы. Каждое нажатие увеличивает или уменьшает 1 час.
- Нажмите кнопку настройки, чтобы принять
- Настройка минут работы. Каждое нажатие увеличивает или уменьшает 1 мин.
- В завершение нажмите кнопку настройки один раз, чтобы зафиксировать эти параметры.
- Нажмите и удерживайте кнопку Start/Stop около 3 секунд, чтобы переключиться между единицами измерения температуры по Фаренгейту и Цельсию.
- Нажмите кнопку "Старт/стоп", чтобы начать приготовление.
- Таймер начнет обратный отсчет, когда будет достигнута заданная температура.
- По окончании приготовления нажмите кнопку "Старт/стоп", чтобы остановить плиту.

#### **ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТЫ С ПРИБОРОМ**

- Остановите прибор с помощью кнопки "Пуск/Стоп".
- Отключите прибор от сети.
- Дайте ему остыть.
- Очистите прибор.

### **ОЧИСТКА**

- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть, прежде чем приступать к чистке.
- Выкрутите винт защиты турбины с помощью отвертки
- Чтобы разобрать прибор, возьмитесь за основной корпус и поверните юбку против часовой стрелки.
- Выверните крышку водяного насоса из положения фиксации, повернув ее по часовой стрелке, а затем снимите.
- Очистите оборудование влажной тканью с несколькими каплями моющего средства, а затем вытрите насухо. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ В ВОДУ ИЛИ ЛЮБУЮ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ.
- Не используйте для чистки прибора растворители, средства с кислотным или основным pH, такие как отбеливатель, или абразивные средства.

- Не допускайте попадания воды или любой другой жидкости в вентиляционные отверстия во избежание повреждения внутренних деталей прибора.
- Рекомендуется регулярно чистить прибор.
- Если прибор не содержится в надлежащей чистоте, его поверхность может деградировать, что неумолимо скажется на сроке его службы и может стать небезопасным для использования.
- Следующие предметы можно мыть в посудомоечной машине (с использованием программы мягкой очистки) или в мыльной горячей воде:
  - Юбка из нержавеющей стали
  - Крышка водяного насоса
- Затем просушите все детали перед сборкой и хранением.

Примечание: Следите за тем, чтобы вода попадала только на металлические части. Не подвергайте воздействию воды верхнюю часть палочки для су-вид (корпус мотора).

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Шум	В нормальном режиме работы система гудит из-за работы двигателя, крыльчатки и вентилятора охлаждения.
Шум при шлифовании	Юбка из нержавеющей стали не закреплена. Вставьте нержавеющую юбку в направляющий паз и поверните вправо до щелчка. Если юбка закреплена, шум исчезнет. Также может быть вероятность того, что вал перемешивания был случайно погнут. В этом случае открутите нижний диск насоса и аккуратно подтолкните крыльчатку, пока она не встанет по центру.
Хлюпающий звук	Ваш насос создал водоворот, подобный тому, как опорожняется раковина или ванна в ванной комнате. Добавьте больше воды или аккуратно взболтайте воду ложкой. Не существует надежного способа устранить вихрь, вызванный вращением насоса, но обычно он проходит сам по себе.
Бульканье + шум	Насос всасывает воздух - добавьте больше воды. В аквариуме также должны появиться мелкие пузырьки.
Повреждение продуктов питания	Струя воды насоса разбивает яйца или повреждает рыбное филе: Поверните выходное отверстие насоса лицом к стенке контейнера; это значительно уменьшит поток воды на выходе насоса. Также нелишним будет упаковать яйца в пакет, чтобы их не "разнесло" по контейнерам.
Система не получится	Проверьте вилку питания и выключатели
Сигнализация низкого уровня воды	Добавьте больше воды, уровень воды может понизиться во время работы насоса из-за турбулентности воды
Сигнализация низкого уровня воды включается через несколько секунд работы	Добавьте больше воды - Насос создает "волны" - иногда эти волны вызывают колебания уровня воды в датчиках. Иногда волны опускают уровень воды прямо под датчиком, что вызывает сигнал тревоги о низком уровне воды. Это нормально, и вам просто нужно добавить больше воды.
Показания температуры не соответствуют показаниям термометра	Термостаты "Sous vide" откалиброваны по научному платиновому первичному стандарту, который намного точнее магазинных термометров.
Свет в доме слегка мерцает, когда система включена	Это нормально, поскольку циркулятор модулирует мощность.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	VC1200XD
Тепловая энергия	1200 Вт
Минимальная температура	+20°C
Максимальная температура	+90°C
Стабильность температуры	±1%
Минимальная глубина воды	4,25" (11 см)
Минимальный размер контейнера	2,6 галлона (10 литров)
Максимальный размер контейнера	4,0 галлона (15 литров)
Объем насоса	2,25 галлонов в минуту (8,5 литров в минуту)
Входная мощность	220 ~ 240 В переменного тока, 50/60 Гц

**KOMFUR MED LAV TEMPERATUR  
RONER CLIP 360****BESKRIVELSE**

- A Knap til formindskelse
- B Knap til forøgelse
- C Indstillingsknap
- D Start/stop-knap
- E MAX og MIN vandstand
- F Klemme
- G Skørt i rustfrit stål
- H Vandpumpehætte

Hvis modellen af dit apparat ikke har det tilbehør, der er beskrevet ovenfor, kan det også købes separat hos den tekniske service.

**BRUG OG PLEJE**

- Træk apparatets ledning helt ud før hver brug.
- Brug ikke apparatet, hvis tilbehøret ikke er monteret korrekt.
- Brug ikke apparatet, hvis det tilbehør, der er monteret på det, er defekt. Udskift det med det samme.
- Tænd ikke for apparatet uden vand.
- Brug ikke apparatet, hvis start/stop-knappen ikke virker.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- Brug ikke apparatet, hvis det er væltet, og vend det ikke om.
- Vend ikke apparatet, mens det er i brug eller tilsluttet lysnettet.
- Respekter MAX- og MIN-niveauerne.
- Opbevar dette apparat utilgængeligt for børn og/eller personer med fysiske, sensoriske eller mentale funktionsnedsættelser eller manglende erfaring og viden.
- Opbevar ikke apparatet, hvis det stadig er varmt.
- Apparatet må ikke opbevares eller transporteres, hvis det stadig er varmt.
- Fare for forbrænding: Madlavningsbeholderen, den rustfri del af cirkulatoren og madposerne bliver alle varme, når de bruges. Brug grydelapper eller tænger ved håndtering. Lad systemet køle af, før vandet tømmes.
- Hold apparatet i god stand. Kontrollér, at de bevægelige dele ikke er forskudt eller sidder fast, og at der ikke er ødelagte dele eller uregelmæssigheder, som kan forhindre apparatet i at fungere korrekt.
- Brug kun vand sammen med apparatet.
- Brug ikke deioniseret vand.

**ANSØGNINGER**

- Tilberedning af tidligere vakuumpakkede produkter (kød, fisk, fjerkræ, grøntsager, terriner, pateer, syltetøj, konserves, aromatiske olier...)
- Pasteurisering (85 °C af produkter tilberedt med traditionelle teknikker).

**FORDELE**

- Tilberedning ved lav temperatur forhindrer væsketab, dehydrering og udtørring af maden, samtidig med at den naturlige struktur bevares.
- Vakuumentilberedning fremhæver duften og smagen af maden og de anvendte krydderier.
- Ved at respektere tilberedningskæden forlænges madens levetid betydeligt.
- Giver mulighed for at tilberede retter på forhånd.
- Tilberedning i vand giver mere præcise resultater, når man laver mad i en konvektionsovn.

**INSTRUKTIONER TIL BRUG****FØR BRUG**

- Sørg for, at al produktets emballage er fjernet.
- Læs venligst hæftet "Sikkerhedsråd og advarsler" omhyggeligt før første brug.

**BRUG**

- Træk ledningen helt ud, før du sætter den i stikkontakten.
- Lås apparatet fast ved at klemme det fast på siden af din beholder.
- Fyld gryden med vand til et niveau mellem MIN- og MAX-mærkerne på siden af skørtet i rustfrit stål.
- Placer gryden/beholderen i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at den ikke står på et komfur eller en anden varmekilde.

Bemærk: Apparatet kræver en beholder eller gryde på 10-15 liter fyldt med vand mindst op til MIN-niveau-mærket. Den kan bruges i beholdere af rustfrit stål eller polykarbonat.

- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Tryk på indstillingsknappen
- Vælg måltemperatur ved at trykke på knapperne for stigning/fald. Hvert tryk øger eller sænker temperaturen med 0,5°C.

Bemærk: Temperaturområdet er: 20 °C - 90 °C, og standardtemperaturen er 60 °C.

- Tryk på indstillingsknappen igen for at justere arbejdstiden.
- Juster arbejdstiden. Hvert tryk øger eller reducerer 1 time.
- Tryk på indstillingsknappen for at acceptere
- Juster arbejdsminutterne. Hvert tryk øger eller reducerer 1 min.
- Tryk til sidst én gang på indstillingsknappen for at fastsætte disse parametre.
- Tryk og hold Start/Stop-knappen nede i ca. 3 sekunder for at skifte mellem Fahrenheit- og Celsius-temperaturenheder.
- Tryk på Start/stop-knappen for at begynde tilberedningen.
- Timeren begynder at tælle ned, når den indstillede temperatur er nået.
- Når tilberedningen er færdig, skal du trykke på Start/stop-knappen for at stoppe komfuret.

#### **NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET**

- Stop apparatet med Start/Stop-knappen.
- Tag apparatets stik ud af stikkontakten.
- Lad det køle af.
- Rengør apparatet.

## **RENGØRING**

- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før du begynder at rengøre det.
- Fjern turbinens beskyttelsesskrue med en skruetrækker.
- For at afmontere apparatet skal du holde i hoveddelen og dreje skørtet mod uret.
- Drej vandpumpedækslet ud af låsepositionen ved at dreje det med uret, og træk det derefter af.
- Rengør udstyret med en fugtig klud med et par dråber opvaskemiddel, og tør det derefter. **MÅ IKKE NEDSÆNKES I VAND ELLER ANDRE VÆSKER.**
- Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller basisk pH-værdi, såsom blegemiddel eller slibemidler, til rengøring af apparatet.
- Lad ikke vand eller andre væsker trænge ind i lufthullerne for at undgå skader på apparatets indre dele.
- Det anbefales at rengøre apparatet regelmæssigt.
- Hvis apparatet ikke er helt rent, kan dets overflade blive nedbrudt, hvilket ubønhørligt påvirker apparatets levetid og kan gøre det usikkert at bruge.
- Følgende dele kan vaskes i en opvaskemaskine (med et blødt rengøringsprogram) eller i varmt vand med sæbe:

- Skørt i rustfrit stål
- Dæksel til vandpumpe

- Tør derefter alle dele, inden de samles og opbevares.

Bemærk: Sørg for, at det kun er metaldele, der udsættes for vand. Udsæt ikke den øverste del af sous vide-staven (motorhuset) for vand.

## FEJLFINDING

Støj	Under normal drift vil systemet brumme på grund af motoren, pumpehjulet og køleventilatoren, der er i drift.
Slibestøj	Det rustfrie stålskørt er løst. Skub det rustfrie skørt op i føringsrillen, og drej til højre, indtil du hører et klik. Når skørtet er fastgjort, vil lyden forsvinde. Der kan også være en chance for, at omrøringsakslen er blevet bøjet ved et uheld. I så fald skal du skrue den nederste pumpekive af og forsigtigt skubbe pumpehjulet, indtil det er centreret.
Slurpende lyd	Din pumpe har skabt en hvirvel af vand, ligesom når man tømmer en håndvask eller et badekar. Tilsæt mere vand, eller forstyr forsigtigt vandet med en ske. Der er ingen sikker måde at fjerne en hvirvel forårsaget af pumpens rotation, men den vil normalt forsvinde af sig selv.
Gurglende + hvæsende lyd	Pumpen suger luft - tilsæt mere vand. Du bør også kunne se små bobler i din tank.
Skader på fødevarer	Pumpens vandstråle knuser æg eller beskadiger fiskefileter: Drej pumpens udløb, så det vender mod beholdervæggen; det vil i høj grad dæmpe pumpens udstrømning. Det er også en god idé at lægge æg i poser for at forhindre, at de bliver "blæst" rundt i visse beholdere.
Systemet vil ikke vise sig	Tjek strømstik og afbrydere
Alarm for lavt vandniveau	Tilsæt mere vand, vandstanden kan falde under pumpens drift på grund af vandturbulens.
Alarmen for lav vandstand tændes efter et par sekunders drift.	Tilføj mere vand - Pumpen genererer "bølger" - nogle gange vil disse bølger få vandstanden ved sensorerne til at svinge op og ned. Bølgerne sænker nogle gange vandstanden lige under sensoren og udløser en alarm for lavt vandniveau. Det er normalt, og du skal bare fylde mere vand på.
Den aflæste temperatur stemmer ikke overens med termometeret	"Sous vide"-cirkulatorer er kalibreret til en videnskabelig primær platinstandard, som er langt mere præcis end butikstermometre.
Lyset i huset flimrer lidt, når systemet er tændt	Dette er normalt, da cirkulatoren modulerer strømmen.

## SPECIFIKATIONER

Model	VC1200XD
Termisk kraft	1200 watt
Minimumstemperatur	+20°C
Maksimal temperatur	+90°C
Temperaturstabilitet	±1%
Minimum vanddybde	11 cm (4,25")
Minimum beholderstørrelse	10 liter (2,6 gallons)
Maksimal beholderstørrelse	15 liter (4,0 gallons)
Pumpevolumen	2,25 gallons/minut (8,5 liter/minut)
Indgangseffekt	220 ~ 240 VAC, 50/60 Hz

**KOKEAPPARAT MED LAV TEMPERATUR  
RONER CLIP 360****BESKRIVELSE**

- A Knapp for reduksjon
- B Knapp for økning
- C Innstillingsknapp
- D Start/stopp-knapp
- E MAX og MIN vannstand
- F Klemme
- G Skjørt i rustfritt stål
- H Deksel til vannpumpe

Hvis tilbehøret som er beskrevet ovenfor, ikke finnes på din apparatmodell, kan du kjøpe det separat hos teknisk service.

**BRUK OG STELL**

- Trekk ledningen helt ut før hver bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis tilbehøret ikke er riktig montert.
- Ikke bruk apparatet hvis tilbehøret som er festet til det er defekt. Skift det ut umiddelbart.
- Ikke slå på apparatet uten vann.
- Ikke bruk apparatet hvis Start/Stopp-knappen ikke fungerer.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis det er tippet opp, og ikke snu det.
- Ikke snu apparatet mens det er i bruk eller tilkoblet strømmettet.
- Respekter MAX- og MIN-nivåene.
- Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn og/eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne eller manglende erfaring og kunnskap.
- Ikke oppbevar apparatet hvis det fortsatt er varmt.
- Ikke oppbevar eller transporter apparatet hvis det fortsatt er varmt.
- Fare for forbrenning: kokebeholderen, den rustfrie ståldelen av sirkulatoren og matposene blir varme når de brukes. Bruk ovnsvotter eller tang ved håndtering. La systemet avkjøles før vannet tømmes.
- Hold apparatet i god stand. Kontroller at de bevegelige delene ikke er forskjøvet eller sitter fast, og at det ikke er noen ødelagte deler eller uregelmessigheter som kan hindre at apparatet fungerer som det skal.
- Bruk kun vann sammen med apparatet.
- Ikke bruk avionisert vann.

**SØKNADER**

- Tilberedning av produkter som tidligere har vært vakuumpakket (kjøtt, fisk, fjærkre, grønnsaker, terriner, patéer, syltetøy, syltetøykonserver, aromatiske oljer osv.)
- Pasterisering (85 °C for produkter tilberedt med tradisjonelle teknikker).

**FORDELER**

- Tilberedning ved lav temperatur forhindrer væsketap, uttørring og tørking av maten, samtidig som matens naturlige struktur bevares.
- Vakuumkoking forsterker aromaene og smakene i maten og krydderne som brukes.
- Ved å respektere kokekjeden forlenges matens levetid betraktelig.
- Gjør det mulig å tilberede retter på forhånd.
- Tilberedning i vann gir mer nøyaktige resultater enn tilberedning i varmluftsovn.

**BRUKSANVISNING****FØR BRUK**

- Kontroller at all emballasje er fjernet fra produktet.
- Les nøye gjennom heftet "Sikkerhetsråd og advarsler" før første gangs bruk.

**BRUK**

- Trekk strømledningen helt ut før du kobler den til.
- Lås apparatet godt fast ved å klemme det fast på siden av beholderen.
- Fyll gryten med vann til et nivå mellom MIN- og MAX-merket på siden av det rustfrie stålskjørtet.
- Plasser gryten/beholderen i nærheten av en stikkontakt. Pass på at den ikke står på en komfyr eller annen varmekilde.

Merk: Apparatet krever en beholder eller gryte på 10-15 liter fylt med vann minst opp til MIN-nivåmerket. Den kan brukes i beholdere av rustfritt stål eller polykarbonat.

- Koble apparatet til strømmettet.
- Trykk på innstillingsknappen
- Velg ønsket temperatur ved å trykke på knappene for økning/reduksjon. Hvert trykk øker eller reduserer temperaturen med 0,5 °C.

Merk: Temperaturområdet er: 20 °C - 90 °C, og standardtemperaturen er 60 °C.

- Trykk på innstillingsknappen igjen for å justere arbeidstiden.
- Juster arbeidstiden. Hvert trykk øker eller reduserer arbeidstiden med 1 time.
- Trykk på innstillingsknappen for å godta
- Juster arbeidsminuttene. Hvert trykk på knappen øker eller reduserer 1 min.
- Trykk til slutt på innstillingsknappen én gang for å fikse disse parametrene.
- Hold Start/Stop-knappen inne i ca. 3 sekunder for å veksle mellom Fahrenheit- og Celsius-temperatureheter.
- Trykk på Start/stopp-knappen for å starte tilberedningen.
- Timeren begynner å telle ned når den innstilte temperaturen er nådd.
- Når tilberedningen er ferdig, trykker du på Start/stopp-knappen for å stoppe komfyren.

#### **NÅR DU ER FERDIG MED Å BRUKE APPARATET**

- Stopp apparatet ved hjelp av Start/Stop-knappen.
- Koble apparatet fra strømmettet.
- La den avkjøles.
- Rengjør apparatet.

## **RENGJØRING**

- Koble apparatet fra strømmettet og la det avkjøles før du begynner å rengjøre det.
- Fjern skruen til turbinbeskyttelsen med en skrutrekker.
- For å demontere apparatet holder du i hoveddelen og vrir skjørtet mot urviseren.
- Vri vannpumpelokket ut av låst posisjon ved å vri det med klokken og deretter trekke det av.
- Rengjør utstyret med en fuktig klut tilsatt noen dråper oppvaskmiddel og tørk det deretter. IKKE SENK NED I VANN ELLER ANDRE VÆSKER.
- Ikke bruk løsemidler eller produkter med sur eller basisk pH, for eksempel blekemiddel eller skuremidler, til rengjøring av apparatet.
- Ikke la vann eller andre væsker komme inn i ventilasjonsåpningene for å unngå skader på apparatets indre deler.
- Det anbefales å rengjøre apparatet regelmessig.
- Hvis apparatet ikke er i god stand og rent, kan overflaten forringes, noe som ubønnhørlig påvirker apparatets levetid og kan gjøre det utrygt å bruke.
- Følgende deler kan vaskes i oppvaskmaskin (med et skånsomt rengjøringsprogram) eller i varmt vann med såpe:

- Skjørt i rustfritt stål
- Deksel til vannpumpe

- Tørk deretter alle delene før montering og lagring.

Merk: Pass på at bare metalldelene utsettes for vann. Ikke utsett den øvre delen av sous vide-pinnen (motorhuset) for vann.

## FEILSØKING

Støy	Under normal drift vil systemet brumme på grunn av motoren, pumpehjulet og kjøleviften som er i drift.
Slipestøy	Skjørtet i rustfritt stål sitter løst. Skyv det rustfrie skjørtet opp i føringssporet og vri til høyre til du hører et klikk. Når skjørtet er festet, vil lyden forsvinne. Det kan også være en mulighet for at omrøringsakselen har blitt bøyd ved et uhell. Skru i så fall av den nederste pumpeeskiven og skyv pumpehjulet forsiktig til det er sentrert.
Slurpende lyd	Pumpen har skapt en virvel av vann, omtrent som når du tømmer vasken eller badekaret på badet. Tilsett mer vann eller rør forsiktig rundt i vannet med en skje. Det finnes ingen sikker måte å fjerne en virvel forårsaket av pumpens rotasjon på, men den vil vanligvis forsvinne av seg selv.
Gurglende + susende lyd	Pumpen suger inn luft - tilsett mer vann. Du bør også se små bobler i tanken.
Skader på matvarer	Pumpens vannstråle knuser egg eller skader fiskefileter: Snu pumpeutløpet slik at det vender mot beholderveggen; dette vil dempe pumpestrålen betraktelig. Det er også lurt å legge eggene i poser for å unngå at de "blåses" rundt i enkelte beholdere.
Systemet vil ikke vise seg	Kontroller støpsel og strømbrytere
Alarm for lav vannstand	Tilsett mer vann, vannstanden kan synke under pumpens drift på grunn av turbulens i vannet.
Alarmer for lav vannstand slås på etter noen sekunders drift.	Tilsett mer vann - Pumpen genererer "bølger" - noen ganger vil disse bølgene føre til at vannstanden ved sensorene svinger opp og ned. Noen ganger kan bølgene føre til at vannstanden synker til rett under sensoren, noe som utløser en alarm for lav vannstand. Dette er normalt, og du trenger bare å fylle på mer vann.
Temperaturavlesningen stemmer ikke overens med termometeret	"Sous vide"-sirkulatorer er kalibrert etter en vitenskapelig platina primærstandard som er langt mer nøyaktig enn butiktermometre.
Lysene i huset flimrer litt når systemet er slått på.	Dette er normalt ettersom sirkulatoren modulerer effekten.

## SPESIFIKASJONER

Modell	VC1200XD
Termisk kraft	1200 watt
Minimumstemperatur	+20°C
Maksimal temperatur	+90°C
Temperaturstabilitet	±1%
Minste vanndybde	11 cm (4,25")
Minste beholderstørrelse	10 liter (2,6 gallons)
Maksimal beholderstørrelse	15 liter (4,0 gallons)
Pumpevolum	8,5 liter/minutt (2,25 gallons/minutt)
Inngangseffekt	220 ~ 240 VAC, 50/60 Hz



**SPIS MED LÅG TEMPERATUR  
RONER CLIP 360****BESKRIVNING**

- A Knapp för minskning
- B Knapp för ökning
- C Inställningsknapp
- D Start/Stopp-knapp
- E MAX och MIN vattennivå
- F Klämma
- G Kjol i rostfritt stål
- H Vattenpumpslock

Om din apparatmodell inte har de tillbehör som beskrivs ovan, kan de också köpas separat från den tekniska kundtjänsten.

**ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL**

- Dra ut apparatens nätkabel helt före varje användningstillfälle.
- Använd inte apparaten om dess tillbehör inte är korrekt monterade.
- Använd inte apparaten om de medföljande tillbehören är defekta. Byt ut dem omedelbart.
- Slå inte på apparaten utan vatten.
- Använd inte apparaten om Start/Stopp-knappen inte fungerar.
- Flytta inte apparaten när den används.
- Använd inte apparaten om den tippas upp och vänd inte på den.
- Vänd inte på apparaten när den används eller är ansluten till elnätet.
- Respektera MAX- och MIN-nivåerna.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn och/eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap.
- Förvara inte apparaten om den fortfarande är varm.
- Förvara eller transporterera inte apparaten om den fortfarande är varm.
- Brännrisk: matlagingsbehållaren, den rostfria delen av cirkulationspumpen och matpåsarna blir varma när de används. Använd grytlappar eller tång vid hantering. Låt systemet svalna innan vattnet töms.
- Håll apparaten i gott skick. Kontrollera att de rörliga delarna inte är felriktade eller fastklämda och att det inte finns några trasiga delar eller avvikelser som kan hindra apparaten från att fungera korrekt.
- Använd endast vatten tillsammans med apparaten.

- Använd inte avjoniserat vatten.

**ANSÖKNINGAR**

- Tillagning av produkter som tidigare vakuumpförpackats (kött, fisk, fågel, grönsaker, terriner, patéer, sylt, konserver, aromatiska oljor ...)
- Pastörisering (85°C för produkter som tillagats med traditionella metoder).

**FÖRDELAR**

- Tillagning vid låg temperatur förhindrar vätskeförlust, uttorkning och torkning av maten samtidigt som dess naturliga struktur bevaras.
- Vakuumpkokning förstärker dofter och smaker från mat och kryddor som används.
- Genom att respektera tillagningskedjan förlängs matens livslängd avsevärt.
- Möjliggör tillagning av rätter i förväg.
- Tillagning i vatten ger mer exakta resultat solbränna i en konvektionsugn.

**INSTRUKTIONER FÖR  
ANVÄNDNING****FÖRE ANVÄNDNING**

- Kontrollera att alla produktens förpackningar har avlägsnats.
- Läs häftet "Säkerhetsanvisningar och varningar" noggrant före första användning

**ANVÄNDNING**

- Dra ut nätkabeln helt innan du ansluter den.
- Lås fast apparaten ordentligt genom att klämma fast den på sidan av din behållare.
- Fyll kastrullen med vatten till en nivå mellan MIN- och MAX-markeringen på sidan av den rostfria skålen.
- Placera kastrullen/behållaren nära ett eluttag. Se till att den inte står på en spis eller annan värmekälla.

Obs: Apparaten kräver en behållare eller kruka på 10-15 liter som fylls med vatten minst upp till MIN-nivåmarkeringen. Den kan användas i behållare av rostfritt stål eller polykarbonat.

- Anslut apparaten till elnätet.
- Tryck på inställningsknappen
- Välj önskad temperatur genom att trycka på öka/minskaknapparna. Varje tryckning ökar eller minskar 0,5°C.

Temperaturområdet är: 20°C - 90°C och standardtemperaturen är 60°C.

- Tryck på inställningsknappen igen för att justera arbetstiden.
- Justera arbetstiden. Varje tryck ökar eller minskar 1h.
- Tryck på inställningsknappen för att acceptera
- Justera arbetsminuterna. Varje tryckning ökar eller minskar 1 min.
- Tryck slutligen på inställningsknappen en gång för att fixera dessa parametrar.
- Håll Start/Stop-knappen intryckt i ca 3 sekunder för att växla mellan Fahrenheit- och Celsius-temperaturenheter.
- Tryck på Start/stopp-knappen för att starta tillagningen.
- Timern börjar räkna ned när den inställda temperaturen har uppnåtts.
- När tillagningen är klar trycker du på Start/stopp-knappen för att stoppa spisen.

#### **NÄR DU HAR ANVÄNT APPARATEN FÄRDIGT**

- Stoppa apparaten med hjälp av Start/Stop-knappen.
- Koppla bort apparaten från elnätet.
- Låt den svalna.
- Rengör apparaten.

## **RENGÖRING**

- Koppla bort apparaten från elnätet och låt den svalna innan du börjar rengöra den.
- Ta bort skruven till turbinskyddet med en skruvmejsel
- För att demontera apparaten, håll i huvuddelen och vrid kjolen moturs.
- Vrid vattenpumpslocket ur läsläget genom att vrida det medurs och dra sedan av det.
- Rengör utrustningen med en fuktig trasa med några droppar diskmedel och torka sedan. **SÄNK INTE NED UTRUSTNINGEN I VATTEN ELLER NÅGON ANNAN VÄTSKA.**
- Använd inte lösningsmedel, produkter med surt eller basiskt pH-värde, t.ex. blekmedel, eller slipmedel för rengöring av apparaten.
- Låt inte vatten eller någon annan vätska tränga in i ventilationsöppningarna för att undvika skador på apparatens inre delar.
- Det är lämpligt att rengöra apparaten regelbundet.
- Om apparaten inte är ren och i gott skick kan dess yta försämrats, vilket oundvikligen påverkar apparatens livslängd och kan leda till att den inte längre är säker att använda.

• Följande delar kan diskas i diskmaskin (med mjukt diskprogram) eller med varmt tvålsvatten:

- Kjol i rostfritt stål
- Vattenpumpslock

• Torka sedan alla delar före montering och förvaring.

Obs: Se till att endast metalldelarna utsätts för vatten. Utsätt inte den övre delen av sous vide-stickan (motorhuset) för vatten.

## PROBLEMLÖSNING

Buller	Under normal drift kommer systemet att brumma på grund av att motorn, impellern och kylfläkten är i drift.
Buller från slipning	Kjolen i rostfritt stål sitter löst. Tryck upp den rostfria kjolen i styrspåret och vrid åt höger tills du hör ett klick. När kjolen sitter säkert kommer ljudet att försvinna. Det kan också vara så att omröraxeln oavsiktligt har böjts. Skruva i så fall loss den nedre pumpskivan och tryck försiktigt på pumphjulet tills det är centrerat.
Slurpande ljud	Pumpen har skapat en vattenvirvel som liknar tömningen av ett handfat eller badkar. Tillsätt mer vatten eller rör försiktigt om i vattnet med en sked. Det finns inget säkert sätt att eliminera en virvel som orsakas av pumpens rotation, men den försvinner vanligtvis av sig själv.
Gurglande + susande ljud	Pumpen suger luft - tillsätt mer vatten. Du bör också se små bubblor i din tank.
Skador på livsmedel	Pumpens vattenstråle knäcker ägg eller skadar fiskfileer: Vrid pumputloppet så att det vetter mot behållarens vägg; detta kommer att dämpa pumputloppets flöde avsevärt. Det är också bra att lägga ägg i påsar för att förhindra att de "blåser" runt i vissa behållare.
Systemet kommer inte att visa sig	Kontrollera stickpropp och brytare
Larm för låg vattennivå	Fyll på mer vatten, vattennivån kan sjunka under pumpens drift på grund av vattenturbulens
Larmet för låg vattennivå aktiveras efter några sekunders drift	Fyll på mer vatten - Pumpen genererar "vågor" - ibland gör dessa vågor att vattennivån vid givarna varierar upp och ner. Vågorna kan ibland sänka vattennivån precis under sensorn och orsaka ett lågvattenlarm. Detta är normalt och du behöver bara fylla på mer vatten.
Temperaturavläsning stämmer inte med termometer	"Sous vide"-cirkulationspumpar är kalibrerade enligt en vetenskaplig platinastandard som är mycket mer exakt än butikstermometrar.
Lamporna i huset flimrar lite när systemet är på	Detta är normalt eftersom cirkulationspumpen modulerar effekten.

## SPECIFIKATIONER

Modell	VC1200XD
Värme kraft	1200 watt
Lägsta temperatur	+20°C
Maximal temperatur	+90°C
Temperaturstabilitet	±1%
Minsta vattendjup	4,25 tum (11 cm)
Minsta behållarstorlek	2,6 gallons (10 liter)
Maximal behållarstorlek	4,0 gallon (15 liter)
Pumpvolym	2,25 gallons/minut (8,5 liter/minut)
Ingångseffekt	220 ~ 240 VAC, 50/60 Hz

## MATALAN LÄMPÖTILAN KEITTOLAITE RONER CLIP 360

### KUVAUS

- A Vähennä-painike
- B Lisää-painike
- C Asetuspainike
- D Start/Stop-painike
- E MAX- ja MIN-vedenkorkeus
- F Puristin
- G Ruostumattomasta teräksestä valmistettu hame
- H Vesipumpun korkki

Jos laitteesi mallissa ei ole edellä kuvattuja lisävarusteita, niitä voi ostaa myös erikseen teknisen avun palvelusta.

### KÄYTTÖ JA HOITO

- Vedä laitteen syöttöjohto kokonaan ulos ennen jokaista käyttökertaa.
- Älä käytä laitetta, jos sen lisävarusteita ei ole asennettu oikein.
- Älä käytä laitetta, jos siihen liitetyt lisävarusteet ovat viallisia. Vaihda ne välittömästi.
- Älä kytke laitetta päälle ilman vettä.
- Älä käytä laitetta, jos käynnistys-/ pysäytyspainike ei toimi.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Älä käytä laitetta, jos se on kallistunut, äläkä käännä sitä ympäri.
- Älä käännä laitetta ympäri, kun se on käytössä tai kytkettynä verkkovirtaan.
- Noudata MAX- ja MIN-tasoja.
- Säilytä tätä laitetta lasten ja/tai fyysisesti, aistinvaraisesti tai henkisesti heikentyneen tai kokemuksen ja tietämyksen puutteessa olevien henkilöiden ulottumattomissa.
- Älä säilytä laitetta, jos se on vielä kuuma.
- Älä säilytä tai kuljeta laitetta, jos se on vielä kuuma.
- Palovammavaara: keittoastia, kiertovesipumpun ruostumattomasta teräksestä valmistettu osa ja ruokapussit kuumenevat kaikki käytön aikana. Käytä käsittelyssä uunikintaita tai pihtiä. Anna järjestelmän jäähtyä ennen veden tyhjentämistä.
- Pidä laite hyvässä kunnossa. Tarkista, että liikkuvat osat eivät ole vääärässä asennossa tai jumissa, ja varmista, ettei laitteessa ole rikkoutuneita osia tai poikkeavuuksia, jotka voivat estää laitteen oikean toiminnan.
- Käytä laitteen kanssa vain vettä.

- Älä käytä deionisoitua vettä.

### SOVELLUKSET

- Aiemmin tyhjiöpakattujen tuotteiden (liha, kala, siipikarja, vihannekset, terrinit, pastat, hillot, säilykkeet, aromaattiset öljyt...) kypsäminen.
- Pastörointi (85°C perinteisin menetelmin valmistetuissa tuotteissa).

### EDUT

- Matalassa lämpötilassa kypsennys estää nesteen menettämisen ja ruoan kuivumisen ja kuivumisen, mutta säilyttää samalla ruoan luonnollisen rakenteen.
- Tyhjiökypsennys parantaa ruoan ja käytettyjen mausteiden aromeja ja makuja.
- Ruoan säilyvyys pitenee huomattavasti, kun noudatetaan ruoanvalmistusketjua.
- Mahdollistaa ruokien valmistamisen etukäteen.
- Kypsennys vedessä takaa tarkemmat tulokset ruskistamalla konvektioinnissa.

### KÄYTTÖOHJEET

#### ENNEN KÄYTTÖÄ

- Varmista, että kaikki tuotteen pakkaukset on poistettu.
- Lue huolellisesti "Turvallisuusohjeet ja varoitukset" -kirjanen ennen ensimmäistä käyttöä.

#### KÄYTÄ

- Pidennä syöttöjohto kokonaan ennen sen kytkemistä.
- Lukitse laite tukevasti kiinnittämällä se säiliön kylkeen.
- Täytä kattila vedellä ruostumattomasta teräksestä valmistetun reunan MIN- ja MAX-merkkin välille.
- Aseta kattila/säiliö pistorasian lähelle. Varmista, että se ei ole lieden tai muun lämmönlähteen päällä.

Huomautus: Laite tarvitsee 10-15 litran astian tai kattilan, joka on täytetty vedellä vähintään MIN-tasoon asti. Laitetta voidaan käyttää ruostumattomasta teräksestä tai polykarbonaatista valmistetuissa astioissa.

- Kytke laite verkkovirtaan.
- Paina asetusnäppäintä
- Valitse tavoitelämpötila painamalla lisäys-/ vähennyspainikkeita. Jokainen painallus nostaa tai laskee 0,5°C.

Huomautus: Lämpötila-alue on: 20°C - 90°C ja oletuslämpötila on 60°C.

- Paina asetusnäppäintä uudelleen säätääksesi työaikaa.
- Säädä työaikaa. Jokainen painallus lisää tai vähentää 1h.
- Hyväksy asetus painamalla asetusnäppäintä
- Säädä työminuutit. Jokainen painallus lisää tai vähentää 1min.
- Paina lopuksi asetusnäppäintä kerran näiden parametrien vahvistamiseksi.
- Vaihda Fahrenheit- ja Celsius-lämpötilayksiköiden välillä painamalla Start/Stop-painiketta ja pitämällä sitä painettuna noin 3 sekunnin ajan.
- Aloita kypsennys painamalla Start/stop-painiketta.
- Ajastin alkaa laskea alaspäin, kun asetettu lämpötila on saavutettu.
- Kun kypsennys on valmis, pysäytä keitin painamalla Start/stop-painiketta.

- Kuivaa sitten kaikki osat ennen kokoamista ja varastointia.

Huomautus: Varmista, että vain metalliosat ovat alltiina vedelle. Älä altista sous vide -tikun yläosaa (moottorikotelo) vedelle.

### KUN OLET LOPETTANUT LAITTEEN KÄYTÖN

- Pysäytä laite Start/Stop-painikkeella.
- Irrota laite sähköverkosta.
- Anna sen jäähtyä.
- Puhdista laite.

### PUHDISTUS

- Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistustöitä.
- Irrota turbiinisuojan ruuvi ruuvimeisselillä.
- Pura laite pitämällä kiinni pöörangosta ja kääntämällä jalkalista vastapäivään.
- Käännä vesipumpun korkki pois lukitusasennosta kääntämällä sitä myötäpäivään ja vedä sitten irti.
- Puhdista laite kostealla liinalla, johon on lisätty muutama tippa pesuainetta, ja kuivaa se sitten. **ÄLÄ UPOTA VETEEN TAI MUUHUN NESTEeseen.**
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen liuottimia, happamia tai emäksisiä tuotteita, kuten valkaisuaineita, tai hankaavia tuotteita.
- Älä päästä vettä tai muuta nestettä tuuletusaukkoihin, jotta laitteen sisäosat eivät vaurioidukaan.
- Laite on suositeltavaa puhdistaa säännöllisesti.
- Jos laite ei ole hyvässä puhtauskunnossa, sen pinta voi rapistua ja vaikuttaa väijäämättä laitteen käyttöikään, ja siitä voi tulla vaarallinen käyttää.
- Seuraavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa (pehmeällä puhdistusohjelmalla) tai saippuavedellä:
  - Ruostumattomasta teräksestä valmistettu hame
  - Vesipumpun korkki

## VIANMÄÄRITYS

Melu	Normaalikäytössä järjestelmä humisee moottorin, juoksupyörän ja jäähdystyulettimen toiminnasta johtuen.
Hiominen	Ruostumattomasta teräksestä valmistettu hame on irronnut. Työnnä ruostumaton jalusta ylöspäin ohjausuraan ja käännä oikealle, kunnes kuulet naksahduksen. Kun jalkalista on paikallaan, ääni häviää. On myös mahdollista, että sekoitusakseli on tahattomasti taipunut. Tässä tapauksessa ruuvaa alempi pumppukiekkö irti ja työnnä juoksupyörää varovasti, kunnes se on keskitetty.
Slurping ääni	Pumppusi on aiheuttanut vesipyörteen, joka muistuttaa kylpyhuoneen lavuaarin tai kylpyammeen tyhjennystä. Lisää vettä tai sekoita vettä varovasti lusikalla. Pumpun pyörimisen aiheuttamaa pyörrettä ei voi varmasti poistaa, mutta se häviää yleensä itsestään.
Gurgling + whoosh -ääni	Pumppu imee ilmaa - lisää vettä. Sinun pitäisi myös nähdä pieniä kuplia säiliössäsi.
Elintarviketurvauarit	Pumpun vesisuihku murskaa munia tai vahingoittaa kalafileitä: Käännä pumpun ulostuloaukko kohti säiliön seinämää; tämä lieventää huomattavasti pumpun ulostulon virtausta. On myös hyvä käytäntö pussittaa munat, jotta ne eivät pääse "lentämään" ympäriinsä tietyissä säiliöissä.
Järjestelmä ei osoittautuisi	Tarkista pistoke ja katkaisijat
Matalan vedenpinnan hälytys	Lisää vettä, vedenpinta voi laskea pumpun käytön aikana veden turbulenssin vuoksi.
Matalan vedenpinnan hälytys kytkeytyy päälle muutaman sekunnin käytön jälkeen.	Lisää vettä - Pumppu tuottaa "aalloja" - joskus nämä aallot aiheuttavat antureiden vedenpinnan vaihtelua ylös ja alas. Joskus aallot laskevat vedenpinnan aivan anturin alapuolelle ja aiheuttavat matalasta vedestä hälytyksen. Tämä on normaalia, ja sinun tarvitsee vain lisätä vettä.
Lämpötilan lukema ei vastaa lämpömittaria	"Sous vide" -lämpömittarit on kalibroitu tieteelliseen platinaprimäärään, joka on paljon tarkempi kuin myymälälämpömittarit.
Talon valot välkyvät hieman, kun järjestelmä on päällä.	Tämä on normaalia, koska kiertovesipumppu moduloi tehoa.

## TEKNISET TIEDOT

Malli	VC1200XD
Lämpövoima	1200 wattia
Vähimmäislämpötila	+20°C
Enimmäislämpötila	+90°C
Lämpötilan vakaus	±1%
Veden vähimmäissyvyys	4.25" (11 cm)
Säiliön vähimmäiskoko	2,6 gallonaa (10 litraa)
Säiliön enimmäiskoko	4,0 gallonaa (15 litraa)
Pumpun tilavuus	2,25 gallonaa/minuutti (8,5 litraa/minuutti).
Syöttöteho	220 ~ 240 VAC, 50/60 Hz

## DÜŞÜK SICAKLIKLI PIŞIRICI CİHAZ RONER CLIP 360

### AÇIKLAMA

- A Azaltma düğmesi
- B Arttırma düğmesi
- C Ayar düğmesi
- D Başlat/Durdur düğmesi
- E MAKS ve MIN su seviyesi
- F Kelepçe
- G Paslanmaz Çelik Etek
- H Su Pompası Kapağı

Cihazınızın modelinde yukarıda açıklanan aksesuarlar yoksa, bunlar Teknik Yardım Servisinden ayrıca satın alınabilir.

### KULLANIM VE BAKIM

- Her kullanımdan önce cihazın besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Aksesuarları düzgün takılmamışsa cihazı kullanmayın.
- Takılı aksesuarlar arızalıysa cihazı kullanmayın. Hemen değiştirin.
- Cihazı su olmadan çalıştırmayın.
- Başlat/Durdur düğmesi çalışmıyorsa cihazı kullanmayın.
- Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin.
- Cihaz devrilmişse kullanmayın ve ters çevirmeyin.
- Kullanımdayken veya şebekeye bağlıyken cihazı ters çevirmeyin.
- MAKS ve MIN seviyelerine saygı gösterin.
- Bu cihazı çocukların ve/veya fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetersizliği olan veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişilerin erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Cihaz hala sıcaksa saklamayın.
- Cihaz hala sıcakken depolamayın veya taşımayın.
- Yanma Tehlikesi: Pişirme kabı, sirkülatörün paslanmaz çelik kısmı ve yiyecek poşetleri kullanıldığında ısınır. Kullanırken fırın eldiveni veya maşa kullanın. Suyu boşaltmadan önce sistemin soğumasını bekleyin.
- Cihazı iyi durumda tutun. Hareketli parçalarını yanlış hizalanmadığını veya sıkışmadığını kontrol edin ve cihazın doğru çalışmasını engelleyebilecek kırık parçalar veya anormallikler olmadığından emin olun.
- Cihaz ile sadece su kullanın.
- Deiyonize su kullanmayın.

### BAŞVURULAR

- Önceden vakumla paketlenmiş ürünlerin pişirilmesi (et, balık, kümes hayvanları, sebzeler, terrines, pates, reçeller, konserveler, aromatik yağlar...)
- Pastörizasyon (geleneksel tekniklerle pişirilen ürünlerin 85°C'de pişirilmesi).

### AVANTAJLAR

- Düşük sıcaklıkta pişirme, gıdanın doğal yapısına saygı göstererek sıvı kaybını ve dehidrasyonunu ve kurumasını önler.
- Vakumlu pişirme, yiyeceklerin ve kullanılan baharatların aromalarını ve tatlarını geliştirir.
- Pişirme zincirine uyulduğunda, gıdanın ömrü önemli ölçüde uzar.
- Yemeklerin önceden hazırlanmasını sağlar.
- Suda pişirme, konveksiyonlu fırında daha doğru sonuçlar alınmasını sağlar.

### KULLANIM TALIMATLARI

#### KULLANMADAN ÖNCE

- Ürünün tüm ambalajlarının çıkarıldığından emin olun.
- Lütfen ilk kullanımdan önce "Güvenlik önerileri ve uyarılar" kitapçığını dikkatlice okuyun

#### KULLANIM

- Fişi prize takmadan önce besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Cihazı kabının yan tarafına sıkıştırarak sıkıca kilitleyin.
- Tencereyi paslanmaz çelik eteğin yan tarafındaki MIN ve MAX işaretleri arasında bir seviyeye kadar suyla doldurun.
- Tencereyi/kabı bir AC elektrik prizinin yakınına yerleştirin. Ocak veya başka bir ısı kaynağının üzerinde olmadığından emin olun.

Not: Cihaz, en az MIN seviye işaretine kadar su ile doldurulmuş 10-15 litrelik bir kap veya tencere gerektirir. Paslanmaz çelik veya polikarbonat kaplarda kullanılabilir.

- Cihazı elektrik şebekesine bağlayın.
- Ayar düğmesine basın
- Arttırma/azaltma düğmelerine basarak hedef sıcaklığı seçin. Her basışta 0,5°C artar veya azalır.

Not: Sıcaklık aralığı: 20°C - 90°C ve varsayılan sıcaklık 60°C'dir.

- Çalışma süresini ayarlamak için ayar düğmesine tekrar basın.
- Çalışma saatlerini ayarlayın. Her basışta 1 saat artar veya azalır.
- Kabul etmek için ayar düğmesine basın
- Çalışma dakikalarını ayarlayın. Her basışta 1 dakika artar veya azalır.
- Son olarak bu parametreleri sabitlemek için ayar düğmesine bir kez basın.
- Fahrenheit ve Celsius sıcaklık birimleri arasında geçiş yapmak için Başlat/Durdur düğmesini yaklaşık 3 saniye basılı tutun.
- Pişirmeye başlamak için Başlat/durdur düğmesine basın.
- Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır.
- Pişirme tamamlandığında, ocağı durdurmak için Başlat/durdur düğmesine basın.

#### **CIHAZI KULLANMAYI BITİRDİĞİNİZDE**

- Başlat/Durdur düğmesini kullanarak cihazı durdurun.
- Cihazın fişini elektrik şebekesinden çekin.
- Soğumasını bekleyin.
- Cihazı temizleyin.

#### **TEMİZLİK**

- Herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.
  - Türbin koruyucu vidasını bir tornavida ile sökün
  - Cihazı sökmek için ana gövdeyi tutun ve eteği saat yönünün tersine çevirin.
  - Su pompası kapağını saat yönünde çevirerek kilit konumundan çıkarın ve ardından çekerek çıkarın.
  - Ekipmanı birkaç damla bulaşık deterjanı damlatılmış nemli bir bezle temizleyin ve ardından kurulayın.
- SUYA VEYA BAŞKA HERHANGİ BİR SIVI İÇİNE DALDIRMAYIN.**
- Cihazı temizlemek için çözücüler veya çamaşır suyu gibi asit veya baz pH değerine sahip ürünler veya aşındırıcı ürünler kullanmayın.
  - Cihazın iç parçalarının zarar görmesini önlemek için hava deliklerine su veya başka bir sıvı girmesine izin vermeyin.
  - Cihazın düzenli olarak temizlenmesi tavsiye edilir.
  - Cihaz iyi bir temizlik durumunda değilse, yüzeyi bozulabilir ve cihazın kullanım ömrünü kaçınılmaz olarak etkileyebilir ve kullanımı güvensiz hale gelebilir.
  - Aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde (yumuşak temizleme programı kullanılarak) veya sabunlu sıcak suda yıkanabilir:

- Paslanmaz Çelik Etek
- Su Pompası Kapağı

- Daha sonra montaj ve depolama öncesinde tüm parçaları kurutun.

Not: Sadece metal parçaların suya maruz kaldığından emin olun. Sous vide çubuğunun üst kısmını (motor muhafazası) suya maruz bırakmayın.



## SORUN GIDERME

Gürültü	Normal çalışma koşullarında sistem, motor, pervane ve soğutma fanının çalışması nedeniyle uğuldayacaktır.
Taşlama sesi	Paslanmaz çelik etek gevşek. Paslanmaz eteği kılavuz oluğa doğru itin ve bir klik sesi duyana kadar sağa doğru çevirin. Etek sabitlendiğinde ses kaybolacaktır. Karıştırma milinin yanlışlıkla bükülmüş olma ihtimali de vardır. Bu durumda, alt pompa diskini sökün ve pervaneyi ortalanana kadar yavaşça itin.
Höpürdetme sesi	Pompanız, banyo lavabosunu veya küveti boşaltmaya benzer bir su girdabı oluşturmuştur. Daha fazla su ekleyin veya suyu bir kaşıkla hafifçe karıştırın. Pompanın dönüşünden kaynaklanan bir girdabı ortadan kaldırmamanın kesin bir yolu yoktur, ancak genellikle kendiliğinden kaybolacaktır.
Gurgling + vınlama sesi	Pompa hava emiyor - daha fazla su ekleyin. Ayrıca tankınızda küçük kabarcıklar görmelisiniz.
Gıda hasarı	Pompanın su jeti yumurtaları kırıyor veya balık filetolarına zarar veriyor: Pompa çıkışını konteyner duvarına bakacak şekilde çevirin; bu pompa çıkışının akışını büyük ölçüde yavaşatacaktır. Yumurtaların belirli kaplarda "savrulmasını" önlemek için torbalanması da iyi bir uygulamadır.
Sistem ortaya çıkmayacak	Elektrik fişini ve şalterleri kontrol edin
Düşük su seviyesi alarmı	Daha fazla su ekleyin, su türbülansları nedeniyle pompanın çalışması sırasında su seviyesi düşebilir
Düşük su seviyesi alarmı birkaç saniye çalıştıktan sonra yanar	Daha fazla su ekleyin - Pompa "dalgalılar" üretir - bazen bu dalgalılar sensörlerdeki su seviyesinin yukarı ve aşağı dalgalanmasına neden olur. Dalgalılar bazen su seviyesini sensörün tam altına düşürür ve düşük su alarmına neden olur. Bu normaldir ve sadece daha fazla su eklemeniz gerekir.
Okunan sıcaklık termometre ile eşleşmiyor	"Sous vide" sirkülatörleri, mağaza termometrelerinden çok daha hassas olan bilimsel bir platin birincil standarda göre kalibre edilir.
Sistem açıkken evdeki ışıklar hafifçe titriyor	Sirkülatör gücü modüle ettiği için bu normaldir.

## ÖZELLİKLER

Model	VC1200XD
Termik Güç	1200 watt
Minimum Sıcaklık	+20°C
Maksimum Sıcaklık	+90°C
Sıcaklık Kararlılığı	±1%
Minimum Su Derinliği	4,25" (11 cm)
Minimum konteyner boyutu	2,6 galon (10 litre)
Maksimum konteyner boyutu	4,0 galon (15 litre)
Pompa Hacmi	2,25 galon/dakika (8,5 litre/dakika)
Giriş Gücü	220 ~ 240 VAC, 50/60 Hz

פתרון תקלות

רעש	בפעולה רגילה המערכת תזמזם בגלל המנוע, האימפלר ומאוורר הקירור בפעולה.
רעש שחיקה	חצצאית הנירוסטה רפוייה. דחוף את חצצאית הנירוסטה כלפי מעלה לתוך חריץ המדריך ופנה ימינה עד שתשמע נקישה. כשהחצצאית מאובטחת, הרעש ייעלם. ייתכן גם שיש סיכוי שציר הבחישה כופף בטעות. במקרה זה, הברג את דיסק המשאבה התחתונה ודחוף בעדינות את האימפלר עד שהוא מרוכז.
רעש זלזל	המשאבה שלך יצרה מערבולת של מים, בדומה לריקון כיור אמבטיה או אמבטיה. להוסיף עוד מים או להפריע בעדינות את המים עם כפית. אין דרך בטוחה לחסל מערבולת הנגרמת על ידי סיבוב המשאבה, אבל היא בדרך כלל תיעלם מעצמה.
גרגור + רעש ווש	המשאבה שואבת אוויר - הוסף עוד מים. אתה אמור לראות גם בועות קטנות במיכל שלך.
נזקי מזון	סילון המים של המשאבה מצפץ ביצים או פוגע בפילטים של דגים: סובב את יציאת המשאבה כך שיפנה אל דופן המיכל; זה יבכך מאוד את זרימת פלט המשאבה. זה גם תרגול טוב לשקית ביצים כדי למנוע מהן "להתעופף" במיכלים מסוימים.
המערכת לא תצא	בדוק תקע חשמל ומפסקים
אזעקת מפלס מים נמוך	הוסף עוד מים, מפלס המים יכול לרדת במהלך פעולת המשאבה עקב מערבולות מים
אזעקת מפלס מים נמוך מופעלת לאחר מספר שניות של פעולה	הוסף עוד מים - המשאבה יוצרת "גלים" - לפעמים גלים אלו יגרמו לתנודות מעלה ומטה למפלס המים בחיישנים. הגלים לפעמים יורדים את מפלס המים ממש מתחת לחיישן ויגרמו לאזעקת מים נמוכה. זה נורמלי ואתה רק צריך להוסיף עוד מים.
קריאת הטמפרטורה אינה תואמת למדחום	מחזורי "Sous vide" מכילים לתקן פלטינה ראשוני מדעי שהוא הרבה יותר מדויק ממדחום בחנות.
כשהמערכת מופעלת האורות בבית מהבהבים מעט	זה נורמלי מכיוון שהסירקולטור מאפנן את הספק.

מפרטים

VC1200XD	דגם
1200 וואט	כוח תרמי
20+ מעלות צלזיוס	טמפרטורה מינימלית
90+ מעלות צלזיוס	טמפרטורה מקסימלית
± 1%	יציבות טמפרטורה
4.25 אינץ' (11 ס"מ)	עומק מים מינימלי
2.6 ליטר (10 ליטר)	גודל מיכל מינימלי
4.0 ליטר (15 ליטר)	גודל מיכל מקסימלי
2.25 ליטר לדקה (8.5 ליטר לדקה)	נפח משאבה
VAC, 50/60 240 ~ 220 הרץ	כוח קלט

- לחץ על לחצן התחל/עצירה כדי להתחיל בבישול.
- הטיימר יתחיל לספור לאחור כאשר הטמפרטורה שנקבעה הושגה.
- בסיום הבישול, לחץ על לחצן התחל/עצירה כדי לעצור את הכיריים.

#### לאחר שתסיים להשתמש במכשיר

- עצור את המכשיר באמצעות לחצן התחל/עצירה.
- נתק את המכשיר מהחשמל.
- תן לזה להתקרר.
- נקה את המכשיר.

### ניקוי

- נתק את המכשיר מהחשמל ואפשר לו להתקרר לפני ביצוע כל משימת ניקוי.
- הסר את בורג מגן הטורבינה בעזרת מברג
- כדי לפרק את המכשיר, החזק את הגוף הראשי וסובב את החצאית נגד כיוון השעון.
- סובב את מכסה משאבת המים ממצב הנעילה על ידי סיבובו בכיוון השעון ולאחר מכן משוך ממנו.
- נקה את הציוד עם מטלית לחה עם כמה טיפות של נוזל כביסה ולאחר מכן יבש. אין לטבול במים או בכל נוזל אחר.
- אין להשתמש במימיסים, או במוצרים בעלי חומצה או pH בסיס כגון אקונומיקה, או מוצרים שוחקים, לניקוי המכשיר.
- אל תתנו למים או לכל נוזל אחר להיכנס לפתחי האוורור כדי למנוע נזק לחלקים הפנימיים של המכשיר.
- רצוי לנקות את המכשיר באופן קבוע.
- אם המכשיר אינו במצב ניקיון טוב, פני השטח שלו עלולים להתקלקל ולהשפיע ללא הרף על משך חייו השימושיים של המכשיר ועלולים להפוך לא בטוחים לשימוש.
- ניתן לשטוף את החלקים הבאים במדיח כלים (באמצעות תוכנית ניקוי רכה) או במים חמים וסבון:

- חצאית נירוסטה

- מכסה משאבת מים

- לאחר מכן יבש את כל החלקים לפני ההרכבה והאחסון שלו.

הערה: יש לוודא שרק חלקי המתכת חשופים למים. אין לחשוף את החלק העליון של מקל הסו-וידאו (בית המנוע) למים.

מכשיר כיריים בטמפרטורה נמוכה  
RONER CLIP 360

- פסטור (85°C) של עיבודים מבושלים בטכניקות מסורתיות).

## יתרונות

- בישול בטמפרטורה נמוכה מונע אובדן נוזלים והתייבשות ויבוש של מזון תוך כיבוד המבנה הטבעי שלו.
- בישול בוואקום משפר את הניחוחות והטעמים של המזון והתבלינים המשמשים.
- מכבדים את שרשרת הבישול, חיי המזון מתארכים במידה ניכרת.
- מאפשר הכנת מנות מראש.
- בישול במים מבטיח תוצאות מדויקות יותר להשתוף בתנור הסעה.

## הוראות לשימוש

### לפני השימוש

- ודא שכל אריוזות המוצר הוסרו.
- אנא קרא בעיון את חוברת "עצות ואזהרות בטיחות" לפני השימוש הראשון

### להשתמש

- הארך את כבל החשמל לחלוטין לפני חיבורו.
- נעל היטב את המכשיר על ידי הידוקו בצד המיכל שלך.
- מלאו את הסיר במים עד לרמה מסוימת בין סימני ה-MIN ל-MAX בצד חצאית הנירוסטה.
- הנח את הסיר/מיכל ליד שקע מתח AC. ודא שהוא לא על כיריים או מקור חום אחר.

הערה: המכשיר דורש מיכל או סיר של 1.5-1.0 ליטר מלאים במים לפחות עד לסימון רמת MIN. ניתן להשתמש בו במיכלי נירוסטה או פוליקרבונט.

- חבר את המכשיר לרשת החשמל.
- לחץ על לחצן ההגדרה
- בחר את טמפרטורת היעד על ידי לחיצה על לחצני העלאה/הפחתה. כל לחיצה מעלה או מורידה 0.5°C.
- הערה: טווח הטמפרטורות הוא: 20°C - 90°C וטמפרטורת ברירת המחדל היא 60°C.
- לחץ שוב על לחצן ההגדרה כדי לכוונן את זמן העבודה.
- התאם את שעות העבודה. כל לחיצה, מגדילה או מקטינה שעה אחת.
- לחץ על לחצן ההגדרה כדי לקבל
- התאם את דקות העבודה. כל לחיצה, מגדילה או יורדת לדקה אחת.
- לבטל לחץ על לחצן ההגדרה פעם אחת כדי לתקן את הפרמטרים הללו.
- לחץ והחוק את לחצן התחל/עצירה למשך כ-3 שניות כדי לעבור בין יחידות טמפרטורת פרנהייט וצלזיוס.

## תיאור

- A לחצן הקטנה
- B לחצן הגדלה
- C כפתור הגדרה
- D לחצן התחל/עצירה
- E מפלס מים MAX ו-MIN
- F מיקדק
- G חצאית נירוסטה
- H מכסה משאבת מים

אם לדגם המכשיר שלך אין את האביזורים המתוארים לעיל, ניתן לקנות אותם גם בנפרד משירות הסיוע הטכני.

## שימוש וטיפול

- הארך את כבל החשמל של המכשיר במלואו לפני כל שימוש.
- אל תשתמש במכשיר אם האביזורים שלו אינם מותאמים כהלכה.
- אל תשתמש במכשיר אם האביזורים המחוברים אליו נגומים.
- החלף אותם מיד.
- אין להפעיל את המכשיר ללא מים.
- אל תשתמש במכשיר אם לחצן ההתחל/עצירה אינו פועל.
- אין להזיז את המכשיר בזמן השימוש.
- אל תשתמש במכשיר אם הוא מוטה ואל תהפוך אותו.
- אל תהפוך את המכשיר בזמן שהוא בשימוש או מחובר לרשת החשמל.
- כבד את רמות MAX ו-MIN.
- אחסן מכשיר זה הרחק מהישג ידם של ילדים ו/או אנשים עם חוסר ניסיון וידע פיזיים, תחושתיים או נפשיים מופחתים.
- אין לאחסן את המכשיר אם הוא עדיין חם.
- אין לאחסן או להעביר את המכשיר אם הוא עדיין חם.
- סכנת צריבה: מיכל הבישול, חלק הנירוסטה בסירקולטור ושקיקי המזון מתחממים כולם בעת השימוש. השתמש בכפפות או מלקחים לנתור בעת הטיפול. אפשר למערכת להתקרר לפני ריקון המים.
- שמרו על המכשיר במצב טוב. בדוק שהחלקים הנעים אינם מיושרים או תקועים וודא שאין חלקים שבורים או חריגות שעלולות למנוע מהמכשיר לפעול כהלכה.
- השתמש רק במים עם המכשיר.
- אין להשתמש במים מפושטים.

## יישומים

- בישול של מוצרים שנארוזו בעבר בוואקום (בשה, דגים, עופות, ירקות, טריניס, פטה, ריבות, שימורים, שמנים אורמטיים...)

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

ضوضاء	في ظل التشغيل العادي، سيصدر النظام صوت طنين بسبب تشغيل المحرك والمكروه ومروحة التبريد.
الضوضاء طحن	التنورة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ فضفاضة. ادفع التنورة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ لأعلى داخل أخدود الدليل ثم انعطف إلى اليمين حتى تسمع صوت نقرة. مع تثبيت التنورة، سوف تختفي الضوضاء. قد يكون هناك أيضًا احتمال أن يكون عمود التحريك منحنيًا عن غير قصد. في هذه الحالة، قم بفك قرص المضخة السفلي وادفع المكروه برفق حتى يتم تمركزه .
ضجيج الاتهام	أحدثت المضخة دوامة من الماء، على غرار إفراغ حوض الحمام أو حوض الاستحمام. أضف المزيد من الماء أو حرك الماء برفق باستخدام ملعقة. لا توجد طريقة أكيدة للتخلص من الدوامة الناتجة عن دوران المضخة، ولكنها عادةً ما تزول من تلقاء نفسها.
الغرغرة + ضجيج ووش	المضخة تمتص الهواء - أضف المزيد من الماء. يجب أن ترى أيضًا فقاعات صغيرة في خزان الوقود.
أضرار الغذاء	يقوم نفاث الماء الخاص بالمضخة بتكسير البيض أو إتلاف شرائح السمك: أدر مخرج المضخة ليواجه جدار الحاوية؛ وهذا سوف يخفف بشكل كبير من تدفق إخراج المضخة. من الممارسات الجيدة أيضًا تخزين البيض في أكياس لمنعه من "التفخ" في حاويات معينة.
لن يتحول النظام	تحقق من قابس الطاقة والقواطع
إنذار انخفاض مستوى المياه	أضف المزيد من الماء، يمكن أن ينخفض مستوى الماء أثناء التشغيل بواسطة المضخة بسبب اضطراب الماء
يتم تشغيل إنذار انخفاض مستوى الماء بعد بضع ثوانٍ من التشغيل	أضف المزيد من الماء - تولد المضخة "موجات" - في بعض الأحيان تسبب هذه الموجات في تقلب مستوى الماء في المستشعرات لأعلى ولأسفل. أحيانًا تتسبب الأمواج في انخفاض مستوى الماء أسفل المستشعر مباشرة، مما يؤدي إلى إنذار انخفاض مستوى الماء. هذا أمر طبيعي وتحتاج فقط إلى إضافة المزيد من الماء.
قراءة درجة الحرارة لا تتطابق مع مقياس الحرارة	تتم معايرة أجهزة التدوير "Sous vide" وفقًا لمعيار أولي بلاتيني علمي وهو أكثر دقة بكثير من موازين الحرارة المتوفرة في المتاجر.
تومض الأضواء في المنزل قليلاً عند تشغيل النظام	هذا أمر طبيعي لأن جهاز الدوران يقوم بتعديل الطاقة.

## تحديد

نموذج	VC1200XD
الطاقة الحرارية	1200 واط
درجة الحرارة الدنيا	20+ درجة مئوية
درجة الحرارة القصوى	90+ درجة مئوية
استقرار درجة الحرارة	±1%
الحد الأدنى لعمق المياه	4.25 بوصة (11 سم)
الحد الأدنى لحجم الحاوية	2.6 جالون (10 لتر)
الحد الأقصى لحجم الحاوية	4.0 جالون (15 لتر)
حجم المضخة	2.25 جالون/دقيقة (8.5 لتر/دقيقة)
مدخل الطاقة	220 ~ 240 فولت تيار متردد، 60/50 هرتز

• السماح لها أن تبرد.

• قم بتنظيف الجهاز.

## تنظيف

• أفضل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل القيام بأي مهمة تنظيف.

• قم بإزالة المسمار الواقي للتوربين باستخدام مفك البراغي

• لتفكيك الجهاز، أمسك الجسم الرئيسي وأدر التتورة عكس اتجاه عقارب الساعة.

• قم بإخراج غطاء مضخة المياه من وضع القفل عن طريق إدارته في اتجاه عقارب الساعة ثم اسحبه.

• قم بتنظيف الجهاز بقطعة قماش مبللة مع بضع قطرات من سائل الغسيل ثم جففه. لا تغمر في الماء أو أي سائل آخر.

• لا تستخدم المذيبات أو المنتجات التي تحتوي على درجة حموضة حمضية أو قاعدية مثل مواد التبييض أو المنتجات الكاشطة لتنظيف الجهاز.

• لا تسمح بدخول الماء أو أي سائل آخر إلى فتحات الهواء لتجنب تلف الأجزاء الداخلية للجهاز.

• يُنصح بتنظيف الجهاز بانتظام.

• إذا لم يكن الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فقد يتدهور سطحه ويؤثر بشكل لا محالة على مدة العمر الإنتاجي للجهاز وقد يصبح غير آمن للاستخدام.

• يمكن غسل القطع التالية في غسالة الأطباق (باستخدام برنامج التنظيف الناعم) أو بالماء الساخن والصابون:

- تتورة من الفولاذ المقاوم للصدأ

- غطاء مضخة المياه

• ثم قم بتجفيف جميع الأجزاء قبل تجميعها وتخزينها.

ملحوظة: تأكد من تعرض الأجزاء المعدنية فقط للماء. لا تعرض الجزء العلوي من عصا الفيديو (مبيت المحرك) للماء.

## جهاز طبخ بدرجة حرارة منخفضة RONER CLIP 360

### مزايا

- يمنع الطهي على درجة حرارة منخفضة فقدان السوائل وجفاف الطعام وتجفيفه مع احترام بنيته الطبيعية.
- يعزز الطهي بالفراغ روائح ونكهات الطعام والتوابل المستخدمة.
- مع احترام سلسلة الطهي، يتم إطالة عمر الطعام بشكل كبير.
- يسمح بإعداد الأطباق مقدماً.
- يضمن الطهي في الماء الحصول على نتائج أكثر دقة في الفرن الحراري.

### وصف

- A زر الخفض
- B زر الزيادة
- C زر الإعداد
- D زر البدء/الإيقاف
- E الحد الأقصى والحد الأدنى لمستوى المياه
- F المشبك
- G توترة من الفولاذ المقاوم للصدأ
- H غطاء مضخة المياه

### تعليمات الاستخدام

#### قبل الاستعمال

- تأكد من إزالة جميع أغلفة المنتج.
- يرجى قراءة كتيب "نصائح وتحذيرات السلامة" بعناية قبل الاستخدام الأول

#### يستخدم

- قم بتمديد سلك الإمداد بالكامل قبل توصيله.
- قم بقفل الجهاز بإحكام عن طريق تثبيته على جانب الحاوية.
- ملاً الوعاء بالماء إلى مستوى ما بين علامتي MAX و MIN على جانب التوترة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ .
- ضع الوعاء/الحاوية بالقرب من مأخذ التيار المتردد، تأكد من أنه ليس على موقد أو مصدر حرارة آخر.

ملحوظة: يتطلب الجهاز وعاء أو وعاء بسعة 15-10 لترًا مملوءًا بالماء حتى علامة مستوى MIN على الأقل. يمكن استخدامه في حاويات من الفولاذ المقاوم للصدأ أو البولي كربونات.

- قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
- اضغط على زر الإعداد
- حدد درجة الحرارة المستهدفة بالضغط على أزرار الزيادة/التقصان. كل ضغطة تزيد أو تنقص 0.5 درجة مئوية.
- ملحوظة: نطاق درجة الحرارة هو: 20 درجة مئوية - 90 درجة مئوية ودرجة الحرارة الافتراضية هي 60 درجة مئوية.

- اضغط على زر الإعداد مرة أخرى لضبط وقت العمل.
- ضبط ساعات العمل، كل ضغطة تزيد أو تنقص 1 ساعة.
- اضغط على زر الإعداد للقبول
- ضبط دقائق العمل، كل ضغطة تزيد أو تنقص 1 دقيقة.
- وأخيراً اضغط على زر الإعداد مرة واحدة لإصلاح هذه المعلومات.
- اضغط مع الاستمرار على زر التشغيل/الإيقاف لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا للتبديل بين وحدات درجة الحرارة فهرنهايت ودرجة مئوية.
- اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لبدء الطهي.
- سيبدأ الموقت في العد التنازلي عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.
- عند اكتمال الطهي، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لإيقاف جهاز الطهي.

#### بمجرد الانتهاء من استخدام الجهاز

- أوقف الجهاز باستخدام زر التشغيل/الإيقاف.
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

إذا كان طراز جهازك لا يحتوي على الملحقات الموضحة أعلاه، فيمكن أيضًا شراؤها بشكل منفصل من خدمة المساعدة الفنية.

### الاستخدام والرعاية

- قم بتمديد سلك إمداد الجهاز بالكامل قبل كل استخدام.
- لا تستخدم الجهاز إذا لم يتم تركيب ملحقاته بشكل صحيح.
- لا تستخدم الجهاز إذا كانت الملحقات المرفقة به معيبة. استبدالها على الفور.
- لا تقم بتشغيل الجهاز بدون ماء.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان زر التشغيل/الإيقاف لا يعمل.
- لا تحرك الجهاز أثناء الاستخدام.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان مقلوبًا ولا تقبله.
- لا تقم بقلب الجهاز أثناء استخدامه أو توصيله بالتيار الكهربائي.
- احترام مستويات MAX و MIN.
- قم بتخزين هذا الجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال وأولئك ذوي الإعاقة الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة.
- لا تقم بتخزين الجهاز إذا كان لا يزال ساخنًا.
- لا تقم بتخزين أو نقل الجهاز إذا كان لا يزال ساخنًا.
- خطر الاحتراق: تصبح حاوية الطهي والجزء المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ من الدورة الدموية وأكياس الطعام ساخنة عند الاستخدام. استخدم قفازات الفرن أو الملقط عند التعامل معه. اترك النظام ليبرد قبل تفريغ الماء.
- حافظ على الجهاز في حالة جيدة. تأكد من عدم محاذاة الأجزاء المتحركة أو انحصارها بشكل خاطئ وتأكد من عدم وجود أجزاء مكسورة أو حالات شاذة قد تمنع الجهاز من العمل بشكل صحيح.
- استخدم الماء فقط مع الجهاز.
- لا تستخدم الماء منزوع الأيونات.

### التطبيقات

- طهي المنتجات المعبأة مسبقًا بالتفريغ (للحوم والأسماك والدواجن والخضروات والتربس والفاطر والمربيات والمعلبات والزيوت العطرية ...)
- البسترة (85 درجة مئوية من التفاصيل المطبوخة بالتقنيات التقليدية).

# taurus

[www.taurus-home.com](http://www.taurus-home.com)



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)