

**SILVERCREST®**



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## SOUS-VIDE COOKER SVSV 550 B2

(GB) (IE) (NI)

### SOUS-VIDE COOKER

Operating instructions

(FR) (BE)

### CUISEUR SOUS VIDE

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

### SOUS-VIDE-GARER

Bedienungsanleitung

(DK)

### SOUS-VIDE-TILBEREDER

Betjeningsvejledning

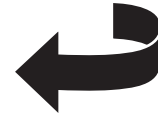
(NL) (BE)

### SOUS VIDE-GAARAPPARAAT

Gebruiksaanwijzing

IAN 277124

(GB) (IE) (NI) (DK) (FR)  
(BE) (NL) (DE) (AT) (CH)

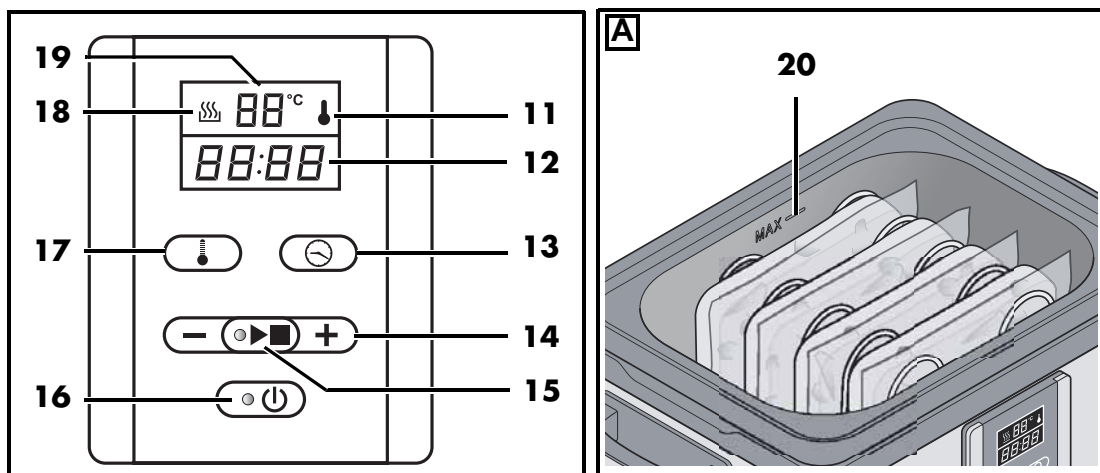
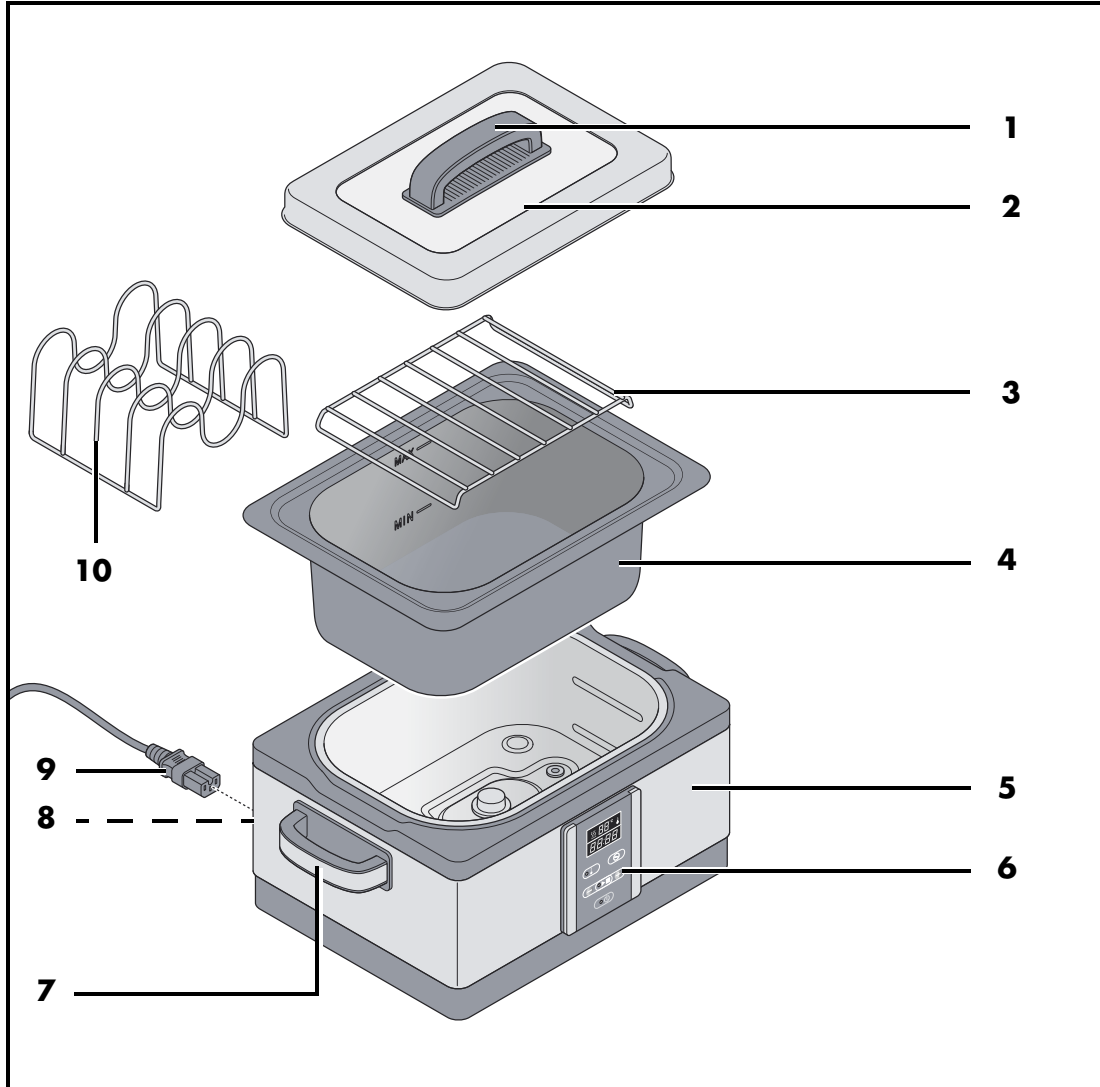


<b>English</b> .....	<b>2</b>
<b>Dansk</b> .....	<b>20</b>
<b>Français</b> .....	<b>38</b>
<b>Nederlands</b> .....	<b>58</b>
<b>Deutsch</b> .....	<b>76</b>

ID: SVSV 550 B2\_16\_V1.3



## Overview / Oversigt / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Übersicht



## Contents

<b>1. Overview</b>	<b>3</b>
<b>2. Intended purpose</b>	<b>4</b>
<b>3. Safety information</b>	<b>4</b>
<b>4. Items supplied</b>	<b>6</b>
<b>5. Sous-vide!?</b>	<b>6</b>
5.1 What is sous-vide?	6
5.2 Advantages of sous-vide	7
5.3 Things to remember with sous-vide	7
5.4 Required accessories	8
<b>6. How to use</b>	<b>8</b>
6.1 Unpacking	8
6.2 Preparation	8
<b>7. Operating the device</b>	<b>9</b>
7.1 Insert bag	9
7.2 Starting the program	9
<b>8. Tips and tricks</b>	<b>11</b>
8.1 Suitable food for sous-vide	11
8.2 Unsuitable food for sous-vide	11
8.3 Reverse cooking	11
8.4 Tips	11
<b>9. Cooking times</b>	<b>12</b>
9.1 Cooking meat to the core temperature	12
9.2 Cooking table	13
<b>10. Recipes</b>	<b>14</b>
10.1 Beef tenderloin	14
10.2 Roast beef	14
10.3 Rack of lamb	14
10.4 Mediterranean chicken breast	15
10.5 Asparagus	15
10.6 Carrots for antipasti	15
10.7 Salmon	15
10.8 Tuna (semi-raw)	16
<b>11. Cleaning</b>	<b>16</b>
<b>12. Disposal</b>	<b>17</b>
<b>13. Technical specifications</b>	<b>17</b>
<b>14. Troubleshooting</b>	<b>17</b>
<b>15. Warranty of the HOYER Handel GmbH</b>	<b>18</b>

## 1. Overview

- 1 Lid handle
- 2 Lid
- 3 Bottom grid
- 4 Water container
- 5 Base unit
- 6 Operating panel
- 7 Base unit handle
- 8 Mains power socket
- 9 Mains power cable and mains plug
- 10 Separating grid
- 11 ↓ Display: set temperature reached
- 12 Display: shows the program time/remaining runtime or the set water temperature
- 13 ⌚ Timer: set time
- 14 -/+ Setting the time and the temperature
- 15 ▶■ Start/end program with LED
- 16 ⏻ Switching the device on and off with LED
- 17 ⋮ Setting the temperature
- 18 🌊 Display: heating up to a set temperature
- 19 Display: shows the current water temperature
- 20 **MAX** Marking (**MIN** marking not visible)

### ***Thank you for your trust!***

Congratulations on your new Sous-Vide Cooker.

We hope you enjoy your new Sous-Vide Cooker!

For a safe handling of the device and in order to get to know the entire scope of features:

- **Thoroughly read these operating instructions prior to initial commissioning.**
- **Above all, observe the safety instructions!**
- **The device should only be used as described in these operating instructions.**
- **Keep these operating instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include these operating instructions.**

### ***Symbols on your device***



**DANGER!**  
**Hot surfaces**

In order to avoid injury as a result of burns, the surfaces of the device must not be touched during operation. Only use the handles and control elements provided.

## 2. Intended purpose

This Sous-Vide Cooker allows you to gently cook vacuum-packed food. The device is designed for private, domestic use. The device must only be used in dry, indoor areas. This device must not be used for commercial purposes.

### Foreseeable misuse

#### **WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ The food must never be placed directly into the water bath. All food must be placed into the water bath vacuum-packed in a heat-resistant plastic bag. A vacuum-sealing device is not included in the scope of supply.

## 3. Safety information

### Warnings

If necessary, the following warnings will be used in these operating instructions:




**DANGER!** High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

**WARNING!** Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

**CAUTION:** low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

**NOTE:** circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

### Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting danger. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be performed by unsupervised children unless they are older than 8 years and supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
-  ⊙ The surfaces of the device become very hot during operation. While the device is in operation, only touch the operating panel, lid handle or device handles.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.

- ⊙ The base unit, the mains power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ If liquid gets into the base unit, remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Do not use any abrasive or corrosive cleaning agents.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⊙ The device is suitable for:
  - ... use in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas,
  - ... use in agricultural premises,
  - ... customers in hotels, motels and other residential facilities,
  - ... bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ In order to prevent overheating, the device should never be covered. Otherwise, heat may accumulate in the device.



#### **DANGER for children**

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



#### **DANGER to and from pets and livestock**

- ⊙ Electrical devices can represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



#### **DANGER! Risk of electric shock due to moisture**

- ⊙ The base unit, the mains power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Protect the base unit from moisture, water drops and water splashes: failure to observe this instruction may result in an electrical shock hazard.

- ⊙ If liquid gets into the base unit, remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.



#### **DANGER! Risk of electric shock**

- ⊙ Do not use the device if the device or the mains power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible ground power socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the mains power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points.
- ⊙ When using the device, ensure that the mains power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ The device is not fully disconnected from the power supply, even after it is

switched off. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.

- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
  - ... if there is a fault,
  - ... when you are not using the device,
  - ... before you clean the device and
  - ... during thunderstorms.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.



### **FIRE HAZARD**

- ⊙ Before turning the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.
- ⊙ Continuous monitoring during operation is not necessary; it should however be checked regularly. This applies in particular when very long cooking times are set.



### **DANGER! Risk of injury through burning!**

- ⊙ Only transport the device when it has cooled down.
- ⊙ Do not reach into the water with bare hands when you place the bag into or remove it from the water bath.
- ⊙ Wait for the device to cool down before cleaning.

### **WARNING! Risk of material damage**

- ⊙ Never operate the Sous-Vide Cooker without water. This could result in the device overheating.
- ⊙ Only place sealed foods into the water bath. Penetrating water would have a negative effect on the food, and could spoil it.

- ⊙ The lid ...
  - ... is fragile.
  - ... may crack if exposed to sudden temperature changes. So allow both to cool before immersing them in water.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hob plates) or near heat sources or open fire.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics and treated with different cleaning agents, we cannot rule out that some of these substances could damage and soften the rubber feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

## **4. Items supplied**

- 1 lid **2**
- 1 bottom grid **3**
- 1 separating grid **10**
- 1 water container **4**
- 1 base unit **5**
- 1 mains power cable **9**
- 1 operating instructions

## **5. Sous-vide!?**

### **5.1 What is sous-vide?**

The dream of every hobby cook: a steak that is pink and juicy on the inside, crispy on the outside. But unfortunately it does not always work using conventional methods, or it requires exact timing. Sous-vide makes cooking easier, and almost always yields perfect results.

In principle, sous-vide is nothing more than the slow cooking of vacuum-sealed food. On the one hand, sous-vide is a very simple method for achieving excellent results when preparing food. On the other hand, sous-



vide is a clear rejection of the "quick quick" attitude of our age.

Professional cooks have been using this method for many years. With the new Sous-Vide Cooker, this cooking method is now also affordable for hobby cooks at home.

## 5.2 Advantages of sous-vide

- By precisely setting and maintaining the temperature of the water bath, the cooking process is directly matched to the structure and characteristics of the food.
- Large quantities can easily be prepared. The final processing can then take place very quickly (briefly searing steaks).
- It is not a case of "every second counts". The core temperature of the food being cooked can never rise higher than the water temperature. This cooking method therefore forgives small deviations in terms of temperature and timing.
- You have perfect control over the aroma and the texture of the food.
- The vacuum-sealing process ensures that the food loses neither aroma nor fluid. This means that fish and meat remain deliciously juicy at all times, and do not become dry.
- The vacuum-sealing process causes marinades to penetrate deeper and more intensively into the food. You will experience an entirely new intensity of marinated food.

## 5.3 Things to remember with sous-vide

- The Sous-Vide Cooker is a slow cooker, and requires a start-up time to preheat the water, see example below.

### Examples for preheating time:

- Preheating 5.5 litres from approx. 20 °C to approx. 62 °C: duration approx. 1.5 hours
- Preheating 5.5 litres from approx. 40 °C to approx. 62 °C: duration approx. 75 minutes.

The cooking table (see "Cooking table" on page 13) shows the times the program is started. The program only starts after the selected temperature has been reached. You can see that the program has started when the time on the display **12** is counting down in minutes.

Even if you fill with water that is colder than 25 °C, the minimum value displayed is 25 °C. This only affects the heat-up time, and has no further effects.

Take the extended time in the water bath into consideration when planning the individual cooking stages.

**We therefore recommend filling the device with water at the temperature you require for the next cooking process. You can find the required temperature e.g. in the Cooking Table (see "Cooking table" on page 13).**

- Only vacuum-packed food must be placed in the water bath.
- Because the food is not boiled or well-done, great emphasis must be placed on hygiene. All parts that come into contact with raw or semi-raw food must immediately be cleaned, in order to avoid transferring germs to other kitchen utensils.
- After cooking, the food must be eaten immediately, processed further, or must be cooled down inside the vacuum bag using iced water and then stored in the 0°C section of the refrigerator.

- Ensure that you use high-quality bags that are heat and cold-resistant. On the packaging of the vacuum bags, you can find the temperature specifications for which the bag is designed.
- Before placing the food to be cooked into the water, ensure that the bag is tightly sealed. If water gets inside, it would spoil the food or make it taste watery and flavourless.
- The food to be cooked must always be completely covered with water. If it floats, place a plate on the food to be cooked.
- Frozen food must be thawed before cooking. Quick thawing in the water bath damages the structure of the food. Furthermore, it is almost impossible to define a cooking time for frozen food.

#### 5.4 Required accessories

Sous-vide is not possible without vacuum-packed food.

The following accessories are not included in the scope of supply, but are required:

- Vacuum-sealing device
- Cold and heat-resistant vacuum bags.

## 6. How to use

### 6.1 Unpacking

1. Remove all parts from the packaging.
2. Check that all parts are present and intact.

### 6.2 Preparation

**Clean the device prior to its first use (see "Cleaning" on page 16)!**

1. Place the base unit **5** on a level, dry and non-slip surface, so that it can neither fall nor slip off.
2. Place the bottom grid **3** into the water container **4**. The bottom grid ensures that the food is always in contact with water on all sides, and does not lie directly on the bottom.

---

#### NOTE:

if you intend to place multiple vacuum bags into the water bath (e.g. for steaks), place the separating grid **10** onto the bottom grid **3** (see "Working with the separating grid" on page 9).

---

3. Pour hot water into the water container **4**:  
minimum 2.5 litres (**MIN 20**), maximum 5.5 litres (**MAX 20**) of water.  
Note that the water level will still rise when you add the food. The level must not rise above the marking **MAX 20**, or fall below the marking **MIN 20**.
- 

**NOTE:** the temperature of the water should be as close as possible to the temperature that you require for the next cooking process. This allows you to avoid long waiting times before the set temperature is reached. You can find the required temperature e.g. in the Cooking Table (see "Cooking table" on page 13).

### Examples for preheating time:

- Preheating 5.5 litres from approx. 20 °C to approx. 62 °C: duration approx. 1.5 hours
- Preheating 5.5 litres from approx. 40 °C to approx. 62 °C: duration approx. 75 minutes.

The water should not be hotter than the desired temperature, however.

4. Place the water container **4** into the base unit **5**.
5. If you have not yet vacuum-sealed the food that you wish to cook, do so now.
6. Look at the recipe or in the chapter "Cooking times" on page 12 to find out the time and temperature for the food to be cooked.
7. Plug the mains plug **9** into the socket **8** at the back of the device, and into a wall socket. You will hear a beep, and the display **12** / **19** will light up briefly.

## 7. Operating the device

### 7.1 Insert bag

1. Place the vacuum bag into the water container **4**. Ensure that the water level does not rise above the marking **MAX 20**. If necessary, scoop out water with a cup.
2. The bags should be underwater. If they float on the surface, cover them e.g. with a plate.
3. Replace the lid **2**. Without the lid, too much heat escapes, and the times specified in the recipes will no longer be correct.

### Working with the separating grid

If you use the separating grid, allow one vacuum bag to slide into each of the 4 compartments.

Ensure that all the bags are standing freely in the compartments, and that they are in contact with the water on all sides.

**FIGURE A:** the separating grid is placed perpendicular to the bottom grid. The standing surfaces of the separating grid are placed directly on the base of the water container **4**.

**NOTE:** if bags are pressed firmly against one another (e.g. by pressing them down into the individual compartments), the cooking time becomes longer and incalculable.

### 7.2 Starting the program








#### **DANGER! Risk of injury through burning!**


- ⊙ The surfaces of the device become very hot during operation. During operation, only touch the device on the operating panel **6**, on the lid handle **1**, or by the handles **7** of the base unit.
- ⊙ When removing the cooked food, use appropriate kitchen utensils. The water can be very hot.

#### **NOTES:**




- Pressing the buttons **-/+ 14** adjusts the minutes or degrees with each press. Hold the buttons down to switch to high-speed adjustment.
- During the first use, you may notice **slight** formation of smoke and odour. This is harmless and stops after a short amount of time. Please ensure sufficient ventilation in the meantime.

1. Press the On/Off button  **16** for at least 2 seconds. The display **12** shows 0000. The device is now switched on.
2. Press the Temperature button  **17**. The display will show 40C as the preset temperature. This is not the current water temperature.
3. Set the desired water temperature, at which the food should be cooked, using the buttons **-/+ 14**. The selected temperature is shown on the display **12**. You can select values between 40 and 99 degrees Celsius.
4. Press the button for the time settings  **13**. The display **12** will show 01:00 (one hour).
5. Set the desired time, for which the food should be cooked, using the buttons **-/+ 14**. You can set precisely any time between 1 minute and 24 hours.
6. Start the program by pressing the button  **15**. The LED **15** lights up.  
**As soon as the set temperature is reached**, the display **12** counts down the time in minutes.

perature. If you now briefly press the button  **17**, the selected temperature appears in the display **12** for approx. 10 seconds.

7. When the time has counted down, you will hear three beeps, and the LED **15** goes out.
8. Press the On/Off button  **16** for at least 2 seconds in order to switch off the device.
9. Remove the lid **2**. If possible, ensure while doing so that the condensation from the inside of the lid runs into the water container **4**.
10. Remove the cooked food from the water bath using appropriate kitchen utensils (e.g. kitchen or barbecue tongs).
11. Pull out the mains plug **9**.
12. Cut open the vacuum bag and remove the cooked food.  
Depending on the type of cooked food, it can either be served immediately, or may need to be processed further (e.g. quickly seared) before being served.

#### NOTES:

- Important for your time management when cooking: if the water is not yet at the selected temperature, the program will not yet start. The program waits until the selected temperature has been reached - and then it starts automatically. During the heat-up process, the symbol  **18** lights up. Once the set temperature has been reached, the symbol  **18** goes out, and the symbol  **11** is displayed. You can see how the time counts down on the display **12**. Take the extended time in the water bath into consideration when planning the individual cooking stages.
- When the program has been started, the display **12** shows the remaining runtime of the program, and the display **19** indicates the current water tem-

## 8. Tips and tricks

### 8.1 Suitable food for sous-vide

Meat is particularly suitable for the sous-vide method, which absolutely includes less choice cuts. The long cooking time and a corresponding marinade mean that even less choice cuts become soft as butter.

But this method is also suitable for fish and hard vegetables, eggs and hard fruit.

The full range of possibilities can be found in a sous-vide cookbook, which you can obtain e.g. in a specialist book shop.

### 8.2 Unsuitable food for sous-vide

- The following foods are less suitable for the sous-vide method: cabbage, leek, chard, spinach, and green vegetables that easily overcook, such as cauliflower, Brussels sprouts, or broccoli.
- Green vegetables emit sulphurous gases, which cannot escape during this process, and which therefore have a negative effect on the taste.

### 8.3 Reverse cooking

- You can also sear meat at the beginning of the process. You can then add the desired spices or a marinade, and then vacuum-seal it. After sous-vide cooking, the meat can then immediately be served. This method is most suitable for roasting cuts.

### 8.4 Tips

- Test your favourite dishes with sous-vide, buy yourself a sous-vide cookbook, or search the internet for sous-vide recipes.
- Marinating: the combination of vacuum-packing with marinade and slow cooking in the water bath offers very intense taste experiences.
- First test your usual seasoning process using the sous-vide method on small pieces of food. The spices may react differently during the vacuum-sealing process. Salt and garlic in particular are perceived more intensely, and generally need to be used more conservatively than with other cooking methods.
- Food to be marinated should be vacuum-packed with the marinade a day earlier and placed in the refrigerator. In the case of small pieces (e.g. small scallops), the marinating and vacuum-sealing can take place a few hours beforehand.
- Ensure that vacuum bags are not pressed together in the water bath. Wherever the bags are in continuous contact, the food has a different cooking temperature.
- The Sous-Vide Cooker is not a kettle. It is therefore advisable for the water already to be at the desired temperature when poured into the water container. You can thus avoid extended waiting times when heating the water.
- Ensure that the water is not hotter than the desired temperature, as this could falsify the results.

## 9. Cooking times

The times indicated in the table are guidelines. The actual cooking time depends on:

- the size and freshness of the food;
- the filling volume and shape (flat or round) of the vacuum bag;
- personal preferences (steak medium or well-done; vegetables firm or soft).

### NOTES:

- Ensure that all pieces are approximately equal in size/thickness.
- Prepare the vegetables by cutting off stems and cutting large vegetables into pieces of equal size.
- Poultry in particular must be fully cooked through in order to avoid the risk of salmonella infection. Poultry should be seared briefly before serving.

### Table for beef, pork, lamb and game

Bear in mind that it is only safe to eat poultry when it is completely cooked through, in order to avoid the risk of salmonella infection.

Core temperature	Cooking level
49 °C	blue - almost raw
52 °C - 55 °C	rare/bloody - narrow margin is cooked
55 °C - 60 °C	medium rare - a thick portion is still pink
60 °C - 65 °C	medium - pink inside
65.5 °C - 68 °C	medium well - almost cooked through
68 °C - 71 °C	well done - fully cooked through

### 9.1 Cooking meat to the core temperature

The following table shows how done a piece of meat is when the specified core temperature has been reached. This does not change, even after longer periods in the water bath, because the core temperature in the food can never rise higher than the set water temperature.

The core temperature is the temperature in the centre of the food.

## 9.2 Cooking table

All specifications are just guidelines. The end result is always dependent on the quality and properties of the product, and the breed of the animal. The specifications apply to a vacuum bag (see "Starting the program" on page 9).

Food to be cooked	Cooking level	Thick-ness/weight	Tempera- ture of wa- ter bath	Cooking time in water bath
Beef fillet, steak	medium rare	30 mm	56 °C	50 min
	medium rare	40 mm	56 °C	75 min
Beef Roast beef	medium	strip 60 mm	56 °C	6 hours
Beef Flank steak	medium		57 °C	12 hours
Pork fillet	well done	30 mm	60 °C	2 hours
	well done	40 mm	60 °C	2.5 hours
Pork neck	well done	700 g	68 °C	24 hours
Rack of lamb	medium	10 -15 mm	56 °C	45 min
Chicken breast	well done	20 - 25 mm	72 °C	2 hours
Turkey breast	well done	15 - 30 mm	72 °C	2 hours
Duck breast	well done	15 - 25 mm	72 °C	3 hours
Goose breast	well done	20 mm	80 °C	8 hours
Salmon	tender	25 mm	45 °C	20 min
Cod	tender	25 mm	52 °C	40 min
Ocean perch	tender	25 mm	47 °C	20 min
Prawns	done	lined up	85 °C	20 min
Scallops	firm	18 - 25 mm	47 °C	30 min
Potatoes	well-done	small, halved	85 °C	1 hour
Green beans (frozen prod- uct, thawed)	somewhat firm		82 °C	30 min
Carrots	somewhat firm	approx. 10 mm	85 °C	40 min
Asparagus	firm	lined up	82 °C	25 min

Food to be cooked	Cooking level	Thick-ness/weight	Tempera- ture of wa- ter bath	Cooking time in water bath
Eggs in shell	Yolk thick egg white almost en- tirely liquid		62 °C	1 hour
Eggs in shell	Yolk creamy egg white more solid		66 °C	1 hour
Eggs in shell	Yolk solid egg white solid		75 °C	1 hour

## 10. Recipes

Please find the cooking times in the table or in your sous-vide cookbook.

### 10.1 Beef tenderloin

1. Season the meat with a little salt.
2. Vacuum-seal the meat.
3. Place the bag into the Sous-Vide Cooker.
4. At the end of the program, remove the meat from the bag and dab it dry with paper towel.
5. Heat butter or oil in a pan, and sear the fillet briefly on both sides. During searing, season to taste. Add coarse black pepper only at the end of the frying process.

### 10.2 Roast beef

1. Season the meat with a little salt.
2. Vacuum-seal the meat.
3. Place the bag into the Sous-Vide Cooker.
4. At the end of the program, remove the meat from the bag and dab it dry with paper towel.
5. Heat butter or oil in a pan, and sear the roast beef briefly on two sides or on all sides. During searing, season to taste. Add coarse black pepper only at the end of the frying process.

### This goes particularly well:

- Fried potatoes
- Tartar sauce

### 10.3 Rack of lamb

1. Press 1-2 cloves of garlic into a little olive oil.
2. Add a little salt and pepper to the oil and mix it all with a fork.
3. Drag the rack of lamb through the oil, and place the cutlets individually or next to one another in the vacuum bag.
4. Vacuum-seal the meat.
5. Place the vacuum-sealed meat in the refrigerator for approx. 12 hours.
6. Place the bag into the Sous-Vide Cooker.
7. At the end of the program, remove the meat from the bag and dab it dry with paper towel.
8. Heat olive oil in a pan and sear the lamb cutlets briefly from both sides, so that they take on a nice colour.

### This goes particularly well:

- Herb crust (follow-up process in the oven)
- Hot tomatoes
- Fried courgette slices



## 10.4 Mediterranean chicken breast

1. Take one medium-sized tomato and several slices of courgette per vacuum bag.  
Cut the tomatoes into small cubes, and the courgette into thin slices.
2. Press one clove of garlic.
3. Mix the tomatoes with the courgette and the garlic, add a table spoon of olive oil, and mix it all with a fork.
4. Salt and pepper the chicken breasts, and then very briefly and fiercely sear them in an oiled pan.
5. Place the chicken breasts individually into the vacuum bag and then add the vegetables to the chicken breast.
6. Vacuum-seal the meat.
7. Place the bag into the Sous-Vide Cooker.
8. At the end of the program, remove the meat and vegetables from the bag, and place it directly onto the plate.

### This goes particularly well:

- Fresh baguette
- Pasta

## 10.5 Asparagus

1. Peel and wash the asparagus.
2. Cut off the bottom ends.
3. Salt the asparagus stems.
4. Place the asparagus stems next to one another in the vacuum bag.
5. Use a knife to spread a little butter on the asparagus.
6. Vacuum-seal the asparagus.
7. Place the bag into the Sous-Vide Cooker.

### This goes particularly well:

- Baby potatoes
- Raw ham or a Wiener Schnitzel
- Grilled salmon fillet

## 10.6 Carrots for antipasti

1. Peel and wash the carrots.
2. Cut off the bottom ends and then cut the carrots into slices.
3. Pour a little olive oil into a bowl.
4. Press 1-2 cloves of garlic into the oil.
5. Add a teaspoon of rosemary, a little fennel and a pinch of salt and pepper to the oil.
6. Stir all ingredients into the oil with a fork.
7. Place the carrot slices into the vacuum bag.
8. Pour the oil into the vacuum bag.
9. Vacuum-seal the carrots.
10. Leave the bag(s) in the refrigerator overnight.
11. Place the bag into the Sous-Vide Cooker.
12. Pour the carrots into a bowl. They can be enjoyed hot or cold.

### This goes particularly well:

- Other antipasti such as marinated olives, courgette etc.

## 10.7 Salmon

1. Wash the salmon and then dab it dry. If the fish still has its skin, leave it on. It will hold the fish together later, and can be deliciously fried on.
2. Cut one to two slices off a lemon.
3. Repeatedly stab a fork into the pulp of the lemon.
4. Place the salmon, the slices of lemon, and 1-2 leaves of sage into the vacuum bag.
5. Vacuum-seal the salmon.
6. Place the bag into the Sous-Vide Cooker.
7. After the end of the program, carefully remove the salmon from the bag, using a spatula (fish slice) if possible.
8. Dab the salmon dry using paper towel.
9. Heat butter or oil in a pan, and sear the salmon briefly on both sides. During searing, season to taste.

**This goes particularly well:**

- Asparagus, green vegetables
- Potatoes
- Horseradish sauce

### **10.8 Tuna (semi-raw)**

1. Wash the tuna and then dab it dry. If the fish still has its skin, leave it on. It will hold the fish together later, and can be deliciously fried on.
2. Scatter a few grains of sea salt on the tuna.
3. Place the tuna into the vacuum bag.
4. Vacuum-seal the tuna.
5. Place the bag into the Sous-Vide Cooker.
6. After the end of the program, carefully remove the tuna from the bag, using a spatula (fish slice) if possible.
7. Dab the tuna dry using paper towel.
8. Heat butter or oil in a pan, and sear the tuna briefly on both sides. During searing, season to taste. Add coarse black pepper only at the end of the frying process.

**This goes particularly well:**

- Wasabi, soy sauce
- Rice
- Garlic bread

## **11. Cleaning**

### **Clean the device prior to its first use!**



**DANGER! Risk of electric shock!**

- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket before you clean the device.



**DANGER! Risk of injury through burning!**

- ⊙ Allow all the parts to cool down before cleaning.

**WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

- Clean the device after every use

### **Cleaning the base unit**

1. Clean the base unit **5** with a damp cloth.
2. Do not use the device until it is completely dry again.

### **Cleaning the accessories**

- Clean the lid **2**, the water container **4**, the separating grid **10** and the bottom grid **3** by hand in a sink using hot, soapy water.

### **Cleaning kitchen utensils**

- All kitchen utensils (knives, forks, chopping boards) that come into contact with raw food must immediately be cleaned, ideally using hot, soapy water. Comply with any cleaning instructions for the kitchen utensils.

## 12. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



### Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

## 13. Technical specifications

Model:	SVSV 550 B2
Mains voltage:	230 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	550 W
Filling volume:	2.5 to 5.5 litres

**CE** Subject to technical modification.

## 14. Troubleshooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



**DANGER! Risk of electric shock!** Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes/ Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> <li>Has the device been connected to the power supply?</li> <li>Is the device switched on?</li> </ul>
Long preheating time	<ul style="list-style-type: none"> <li>Did you fill with very cold water? This extends the required cooking time.</li> </ul>
Food not yet cooked after the specified time	<ul style="list-style-type: none"> <li>Is the food significantly thicker than described in the recipe or the table?</li> <li>Were the vacuum bags pressed tightly together during the cooking process?</li> <li>Have you set the right temperature?</li> <li>Either vacuum-seal the food again and return it to the water bath, or continue cooking it with another method.</li> </ul>
A great deal of water in the vacuum bag	<ul style="list-style-type: none"> <li>This indicates an error during the vacuum-sealing process. The vacuum bag was not properly closed.</li> </ul>

## 15. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,  
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

### Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

### Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

### Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

**Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, batteries, lamps or other parts manufactured from glass.**

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

### Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 277124** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.



Please visit [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) to download this and many other manuals, product videos and software.



### **Service Centre**

**GB** Service Great Britain  
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.co.uk](mailto:hoyer@lidl.co.uk)

**IE** Service Ireland  
Tel.: 1890 930 034  
(0,08 EUR/Min., (peak))  
(0,06 EUR/Min., (off peak))  
E-Mail: [hoyer@lidl.ie](mailto:hoyer@lidl.ie)

**IAN: 277124**



### **Supplier**

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
Germany

## Indhold

<b>1. Oversigt .....</b>	<b>21</b>
<b>2. Brug i overens-stemmelse med formålet .....</b>	<b>22</b>
<b>3. Sikkerhedsanvisninger .....</b>	<b>22</b>
<b>4. Leveringsomfang .....</b>	<b>24</b>
<b>5. Sous-Vide!? .....</b>	<b>24</b>
5.1 Hvad er Sous-Vide? .....	24
5.2 Fordele ved Sous-Vide .....	25
5.3 Bemærk ved Sous-Vide .....	25
5.4 Nødvendigt tilbehør .....	26
<b>6. Ibrugtagning .....</b>	<b>26</b>
6.1 Udpakning .....	26
6.2 Forberedelse .....	26
<b>7. Betjening af apparatet .....</b>	<b>27</b>
7.1 Ilægning af posen .....	27
7.2 Start af program .....	27
<b>8. Tips og tricks .....</b>	<b>28</b>
8.1 Egnede levnedsmidler til Sous-Vide .....	28
8.2 Ikke-egnede levnedsmidler til Sous-Vide .....	28
8.3 Tilberedninger i omvendt rækkefølge .....	28
8.4 Tips .....	28
<b>9. Tilberedningstider .....</b>	<b>29</b>
9.1 Tilberedning af kød ved kerntemperatur .....	29
9.2 Tabel for færdigtilberedt .....	30
<b>10. Opskrifter .....</b>	<b>31</b>
10.1 Oksemørbrad .....	31
10.2 Roastbeef .....	31
10.3 Lammekrone .....	31
10.4 Kyllingebryst, italiensk .....	32
10.5 Asparges .....	32
10.6 Gulerødder til antipasti .....	32
10.7 Laks .....	32
10.8 Tunfisk (halvt forarbejdet) .....	33
<b>11. Rengøring .....</b>	<b>33</b>
<b>12. Bortskaffelse .....</b>	<b>34</b>
<b>13. Tekniske data .....</b>	<b>34</b>
<b>14. Problemløsning .....</b>	<b>34</b>
<b>15. HOYER Handel GmbHs garanti .....</b>	<b>35</b>

## 1. Oversigt

- |    |  |
|----|--|
| 1  | Håndtag  |
| 2  | Låg  |
| 3  | Bundgitter   |
| 4  | Vandbeholder   |
| 5  | Basisenhed   |
| 6  | Betjeningsfelt   |
| 7  | Håndtag på basisenhed  |
| 8  | Stikkontakt  |
| 9  | Nettilslutningsledning med netstik   |
| 10 | Separationsgitter  |
| 11 | ↓ Indikator: indstillet temperatur nået  |
| 12 | Display: indikation af programtid/restdriftstid eller den indstillede vandtemperatur |
| 13 | ⌚ Timer: tidsindstilling   |
| 14 | -/+ Indstilling af tid og temperatur   |
| 15 | ▶■ Starte/afslutte program med LED   |
| 16 | ⏻ Tænde og slukke for apparatet med LED  |
| 17 | ⋮ Indstilling af temperatur  |
| 18 | ☰ Indikation: opvarmning på indstillet temperatur                                    |
| 19 | Display: indikation af den aktuelle vandtemperatur                                   |
| 20 | <b>MAX</b> Markering ( <b>MIN</b> Markering ikke synlig)                             |

## Mange tak for din tillid!

Vi ønsker dig tillykke med din nye Sous-Vide maskine.

Vi ønsker dig held og lykke med din nye Sous-Vide maskine!

For at opnå en sikker omgang med apparatet og for at lære ydelsesomfanget at kende:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem, før apparatet tages i brug første gang.**
- **Følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Opbevar denne betjeningsvejledning.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges.**

### Symboler på apparatet



**FARE!**

**Varme overflader**

For at undgå forbrændinger, må apparatets overflader ikke berøres, når apparatet er tændt. Brug kun de dertil beregnede håndtag og betjeningslementer.

## 2. Brug i overensstemmelse med formålet

Med denne Sous-Vide maskine kan du tilberede vakuumpakkede levnedsmidler skånsomt.

Apparatet er konstrueret til den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs i tørre rum.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

### Forudseeligt misbrug

#### ADVARSEL mod materielle skader

- ⊙ Levnedsmidlerne må ikke komme direkte i vandbadet. Alle levnedsmidler skal kommes i vandbadet vakuumpakket i en varmebestandig plastikpose. En vakuumpakker er ikke inkluderet i leveringsomfanget.

## 3. Sikkerhedsanvisninger

### Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



**FARE!** Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

**ADVARSEL!** Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

**FORSIGTIG!** Lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

**ANVISNING:** forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

### Anvisninger om sikker brug

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i en sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn under 8 år, undtagen, hvis de er under opsyn.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
  - ⊙ Apparatets overflader bliver meget varme under brugen. Berør kun apparatet på betjeningsfeltet, på lågets håndtag eller på apparatets håndtag, når det er i brug.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller hans kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå risici.
- ⊙ Basisenheden, nettilslutningsledningen og netstikket må ikke dypes i vand eller andre væsker.



- ⊙ Hvis væske skulle være trængt ind i basisenheden, træk så omgående netstikket ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Anvend ikke skurende, ætsende og kradsende rengøringsmidler.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Apparatet er egnet til:
  - ... brug i køkkener for medarbejdere i butikker, kontorer og andre erhvervsområder,
  - ... brug i mindre landbrugsejendomme,
  - ... gæster på hoteller, moteller og andre boligtyper,
  - ... Morgenmadspensionater.
- ⊙ For at undgå en overophedning af apparatet, må det ikke tildækkes. Ellers kan der opstå en varmeophobning i apparatet.



#### **FARE for børn**

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



#### **FARE for og på grund af kæle- og husdyr**

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også forårsage skader på apparatet. Hold derfor principielt dyr væk fra elektriske apparater.



#### **FARE for elektrisk stød pga. fugtighed**

- ⊙ Basisenheden, nettilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt basisenheden mod fugtighed, dråber eller stænkvand: der er fare for elektrisk stød.
- ⊙ Hvis væske skulle være trængt ind i basisenheden, træk så omgående netstikket ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.

- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.



#### **FARE for elektrisk stød!**

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig beskyttelsesstikkontakt, hvis spænding svarer til dataene på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Vær opmærksom på, at nettilslutningsledningen ikke kan beskadiges af skrape kanter eller varme steder.
- ⊙ Vær ved brugen af apparatet opmærksom på, at nettilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Apparatet er stadig ikke helt afbrudt fra nettet, efter at det er blevet slukket. For at gøre dette, skal du trække netstikket ud.
- ⊙ Træk altid i stikket, aldrig i ledningen, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...

... hvis der opstår en fejl,  
... hvis du ikke bruger apparatet,  
... før du rengør apparatet og  
... ved tordenvejr.

- ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer på apparatet.



### **BRANDFARE**

- ⊙ Stil apparatet på et plant, stabilt, tørt og varmebestandigt underlag før du tilslutter det.
- ⊙ Et opsyn hele tiden, mens apparatet er i brug, er ikke nødvendigt; men dog en regelmæssig kontrol. Dette gælder især, hvis der bliver indstillet meget lange tilberedningstider.



### **FARE for forbrændingsskader**

- ⊙ Transportér kun apparatet i afkølet tilstand.
- ⊙ Undlad at tage med bare hænder i vandet, når du lægger posen i vandbadet eller tager den ud.
- ⊙ Vent med rengøring, til apparatet er kølet af.

### **ADVARSEL mod materielle skader**

- ⊙ Brug aldrig Sous-Vide maskinen uden vand. Dette kan forårsage en overophedning af apparatet.
- ⊙ Kom kun fast tillukkede levnedsmidler i vandbadet. Indtrængende vand vil kunne have ugunstig indflydelse på levnedsmidlerne eller ødelægge dem.
- ⊙ Låget ...  
... er skrøbeligt.  
... kan revne ved meget voldsomme temperaturændringer. Lad det derfor afkøle, før du dypper det i vand.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme flader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastikfødder. Da møbler er overflade-

behandlet med mangfoldige lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastikfødderne. Læg i givet fald et skridsikert underlag under apparatet.

- ⊙ Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.

## **4. Leveringsomfang**

- 1 låg **2**
- 1 bundgitter **3**
- 1 separationsgitter **10**
- 1 vandbeholder **4**
- 1 basisenhed **5**
- 1 nettilslutningsledning **9**
- 1 betjeningsvejledning

## **5. Sous-Vide!?**

### **5.1 Hvad er Sous-Vide?**

Drømmen for enhver hobbykok: en steak der er medium inde og udenpå sprød. Blot lykkes det desværre ikke altid med de traditionelle metoder, eller en nøjagtig timing er påkrævet. Sous-Vide gør madlavningen nemmere og giver næsten altid perfekte resultater.

I grunden er Sous-Vide intet andet end at lade vakuumsvejsede levnedsmidler simre langsomt.

På den ene side er Sous-Vide en meget enkel metode til at opnå fortræffelige resultater ved tilberedningen af levnedsmidler. På den anden side er Sous-Vide et klart nej til vore dages „tempo, tempo“.

Professionelle kokke har allerede benyttet metoden i flere år. Med den nye Sous-Vide maskine bliver denne tilberedningsmetode nu også opnåelig for hobbykokken i hjemmet.

## 5.2 Fordele ved Sous-Vide

- Ved den nøjagtige indstilling og kontrol af vandbadets temperatur bliver tilberedningen direkte afstemt efter levnedsmidlets struktur og egenskab.
- Større mængder lader sig nemt forberede. Den endelige tilberedning går så meget hurtig (kort bruning af steaks).
- Det kommer ikke an på hvert sekund. Kerntemperaturen for levnedsmidlet, der skal tilberedes, kan aldrig stige til en højere temperatur end vandtemperaturen. Derfor tillader denne metode små afvigelser for temperatur og tid.
- Du har den perfekte kontrol med levnedsmidlets aroma og tekstur.
- Med vakuummotoden mister levnedsmidlerne ingen aromaer eller saft. Således forbliver fisk og kød til enhver tid dejligt saftigt og bliver ikke tørt.
- Med vakuummotoden trænger marinader dybere og mere intensivt ind i levnedsmidlet. Du vil opleve en fuldstændig ny intensitet, hvad angår de marinerede levnedsmidler.

## 5.3 Bemærk ved Sous-Vide

- Sous-Vide maskinen tilbereder langsomt og har brug for en lang forberedelsestid for at opvarme vandet, se eksempel nedenfor.

### Eksempler på opvarmningstid:

- 5,5 liter fra ca. 20 °C til ca. 62 °C opvarmning: varighed ca. 1,5 timer.
- 5,5 liter fra ca. 40 °C til ca. 62 °C opvarmning: tid ca. 75 minutter.

Tilberedningstabellen (se "Tabel for færdigt-tilberedt" på side 30) angiver tiderne fra programstart. Programmet starter først, når den valgte temperatur er nået. Du kan se, at programmet er startet, når tiden bliver talt minutvis ned i displayet **12**.

Også, hvis du påfylder vand, der er koldere end 25 °C, vises der 25 °C som minimal værdi. Dette har kun betydning for opvarmningstiden og eller ingen betydning.

Tag højde for den længere tid i vandbadet ved din tidsplanlægning for de enkelte tilberedningstrin.

**Derfor anbefaler vi at komme vandet i apparatet i den temperatur, som du har brug for til det næste tilberedningsforløb. Du kan finde den påkrævede temperatur i f.eks. tilberedningstabellen (se "Tabel for færdigt-tilberedt" på side 30).**

- Der må kun komme vakuumpakkede levnedsmidler i vandbadet.
- Da levnedsmidlerne ikke bliver kogt eller gennemstegt, skal du lægge meget vægt på hygiejnen. Alle dele, der kommer i kontakt med uforarbejdede levnedsmidler, skal omgående rengøres, for at undgå en overførsel af eventuelle bakterier til andre køkkenredskaber.
- Efter tilberedningen skal levnedsmidlerne omgående spises, forarbejdes yderligere eller i vakuumposen afkøles hurtigt i isvand og derefter opbevares i et 0-grader specielt rum i køleskabet.
- Sørg for, at anvende førsteklasses poser, som er varme- og kuldebestandige. På vakuumposernes emballage kan du se oplysninger om de temperaturer, som poserne er beregnet til.
- Vær sikker på, at posen er godt lukket, før levnedsmidlet, der skal tilberedes, lægges i vandet. Indtrængende vand vil kunne ødelægge levnedsmidlet hhv. få det til at smage udvandet og kedeligt.
- Levnedsmidlet, der skal tilberedes, bør altid være dækket komplet med vand. Hvis posen flyder ovenpå, skal du lægge en tallerken på levnedsmidlet.
- Frosne levnedsmidler skal optøs før tilberedningen. En hurtig optøning i vandba-

det beskadiger levnedsmidlets struktur. Desuden er det næsten ikke muligt at fastsætte en tilberedningstid for frosne levnedsmidler.

## 5.4 Nødvendigt tilbehør

Uden vakuumpakkede levnedsmidler er Sous-Vide ikke mulig.

Følgende tilbehør bliver ikke medleveret, men er nødvendigt:

- Vakuumpakker
- Kulde- og varmebestandige vakuumposer.

## 6. Ibrugtagning

### 6.1 Udpakning

1. Tag alle dele ud af emballagen.
2. Kontrollér, om alle delene forefindes og derefter, om delene er ubeskadiget.

### 6.2 Forberedelse

**Rengør apparatet inden første brug (se "Rengøring" på side 33)!**

1. Stil basisenheden **5** på en plan, tør og skridsikker flade, så den hverken kan vælte eller glide ned.
2. Læg bundgitteret **3** i vandbeholderen **4**. Bundgitteret sørger for, at fødevarerne altid har vandkontakt fra alle sider og ikke ligger direkte på bunden.

#### **ANVISNING:**

når du vil komme flere vakuumposer i vandbadet (f.eks. til steaks), skal du stille skillegitteret **10** på bundgitteret **3** (se "Arbejde med skillegitter" på side 27).

3. Kom det varme vand i vandbeholderen **4**: mindst 2,5 liter (**MIN 20**), max. 5,5 liter (**MAX 20**) vand. Vær opmærksom på, at vandspejlet stiger, når du kommer levnedsmidler i. Markeringen **MAX 20** må

ikke overskrides og markeringen **MIN 20** ikke underskrides.

**ANVISNING:** vandets temperatur bør så vidt muligt svare til den temperatur, som du har brug for til den næste tilberedning. Således undgår du lange ventetider, indtil den indstillede temperatur er nået. Du kan finde den påkrævede temperatur i f.eks. tilberedningstabellen (se "Tabel for færdigtilberedt" på side 30).

#### **Eksempler på opvarmningstid:**

- 5,5 liter fra ca. 20 °C til ca. 62 °C opvarmning: varighed ca. 1,5 timer.
- 5,5 liter fra ca. 40 °C til ca. 62 °C opvarmning: tid ca. 75 minutter.

Men vandet bør ikke være varmere end den ønskede temperatur.

4. Anbring vandbeholderen **4** i basisenheden **5**.
5. Hvis det ikke allerede er sket, skal du nu vakuumpakke de levnedsmidler, som du vil forarbejde.
6. Find i en opskrift eller i kapitlet „Tilberedningstider“ auf Seite 29 frem til tiden og temperaturen for det levnedsmiddel, der skal tilberedes.
7. Forbind netstikket **9** med kontakten **8** bag på apparatet og med en stikkontakt. Du kan høre en piptone, og displayet **12** / **19** tænder kortvarigt.

## 7. Betjening af apparatet

### 7.1 Ilægning af posen

1. Kom vakuumposen i vandbeholderen **4**. Vær opmærksom på, at vandstanden ikke overstiger markeringen **MAX 20**. Fjern i givet fald vand med en kop.
2. Poserne skal være under vand. Hvis de svømmer på vandoverfladen, skal du dække dem til med f.eks. en tallerken.
3. Sæt låget **2** på. Uden låg slipper der for meget varme ud, og tiderne i opskrifterne stemmer ikke længere.

#### Arbejde med skillegitter

Når du anvender skillegitteret, skal du lade hver enkelt vakuumpose glide ned i et af de 4 rum.

Vær sikker på, at alle poser står frit i rummene og har kontakt med vand på alle sider.

**FIG. A:** skillegitteret bliver stillet på tværs af bundgitteret. Skillegitterets ståplads er direkte på vandbeholderens bund **4**.

**ANVISNING:** når poserne bliver trykket fast mod hinanden (f.eks. ved at de trykkes i de enkelte rum) forlænges tilberedningstiden utilregneligt.

### 7.2 Start af program



#### FARE for forbrændingskade!

- ⊙ Apparatets overflader bliver meget varme under brugen. Berør kun apparatet på betjeningsfeltet **6**, på lågets håndtag **1** eller på basisenhedens håndtag **7**, når det er i brug.
- ⊙ Anvend egnede køkkenredskaber, når det tilberedte levnedsmiddel tages ud. Vandet kan være meget varmt.

#### ANVISNINGER:

- Knapperne **-/+ 14** skifter ved hvert tryk på knappen minutvis eller gradvis. Hold knapperne trykket inde for at skifte hurtigt.
- Det kan ved første brug komme til **let** røg- og lugtudvikling. Dette er ufarligt og forsvinder efter kort tid. Sørg derved for tilstrækkelig udluftning.

1. Tryk på tænd-/sluk-kontakten **⏻ 16** i mindst 2 sekunder. I displayet **12** vises **0000**. Apparatet er nu tændt.
2. Tryk på temperaturknappen **📏 17**. I displayet bliver **40 °C** angivet som forindstillet temperatur. Dette er ikke den aktuelle vandtemperatur.
3. Indstil den ønskede vandtemperatur på den, som levnedsmidlet skal tilberedes med, med knapperne **-/+ 14**. Den valgte temperatur vises i displayet **12**. Du kan indstille værdier mellem 40 og 99 grader C.
4. Tryk på knappen for tidsindstilling **⌚ 13**. I displayet **12** vises **01:00** (en time).
5. Indstil den ønskede tid, som levnedsmidlet skal tilberedes i, med knapperne **-/+ 14**. Du kan indstille en tid med et minuts nøjagtighed mellem 1 minut og 24 timer.
6. Start programmet ved tryk på tasten **▶■ 15**. LED **15** tænder. **Så snart den indstillede temperatur er nået**, tælles tiden ned minutvis i displayet **12**.

#### ANVISNINGER:

- Vigtigt for din tidsstyring ved madlavning: hvis vandet endnu ikke har den valgte temperatur, starter programmet ikke. Programmet venter, indtil den valgte temperatur er nået – derefter starter det automatisk. Under opvarmningen lyser symbol **🌀 18**. Når den indstillede temperatur er nået, slukker symbol

☞ **18** og symbol **!** **11** vises. Du kan se, hvordan tiden i displayet **12** tæller ned. Tag højde for den længere tid i vandbadet ved din tidsplanlægning for de enkelte tilberedningstrin.

- Hvis programmet blev startet, viser displayet **12** programmets resterende driftstid og displayet **19** den aktuelle vandtemperatur. Hvis du trykker kort på knap **!** **17** viser displayet **12** den valgte temperatur i ca. 10 sekunder.
- 
7. Når tiden er udløbet, lyder tre piptoner, og LED **15** slukker.
  8. Tryk på tænd-/sluk-kontakten **⏻** **16** i mindst 2 sekunder, for at slukke apparatet.
  9. Tag låget **2** af. Pas i den forbindelse på, at kondensvandet på indersiden af låget om muligt løber af i vandbeholderen **4**.
  10. Tag det tilberedte levnedsmiddel ud af vandbadet med et passende køkkenredskab (f.eks. køkken- eller grilltang).
  11. Træk netstikket ud **9**.
  12. Skær vakuumposen op og tag det tilberedte levnedsmiddel ud.  
Alt efter det tilberedte levnedsmiddel kan dette serveres omgående eller forarbejdes yderligere (f.eks. kort bruning) før serveringen.

## 8. Tips og tricks

### 8.1 Egnede levnedsmidler til Sous-Vide

Særligt velegnet til Sous-Vide-metoden er kød og desuden absolut også mindre ædle dele. Som følge af den lange tilberedningstid og en tilsvarende marinade bliver også mindre gode stykker møre som smør.

Men også fisk og faste grøntsager, æg og faste frugter egner sig til denne metode.

Hele spændvidden af muligheder kan du se i en Sous-Vide-kogebog, som du f.eks. kan købe i en fagboghandel.

### 8.2 Ikke-egnedede levnedsmidler til Sous-Vide

- Mindre godt til slet ikke-egnedede til Sous-Vide-metoden er følgende levnedsmidler: spidskål, løg, bladbede, spinat samt kålsorter, der nemt koger ud, som blomkål, rosenkål eller broccoli.
- Kålsorter afsondrer svovlgasser, som ved denne fremgangsmåde ikke kan slippe ud og dermed får en negativ indflydelse på smagen.

### 8.3 Tilberedninger i omvendt rækkefølge

- Du kan også brune kød i begyndelsen af processen. Umiddelbart derefter tilsætter du de ønskede krydderier eller en marinade og vakuumpakker det derpå. Efter Sous-Vide-tilberedningen kan kødet derefter serveres med det samme. Denne metode egner sig bedst til stegstykker.

### 8.4 Tips

- Test dine yndlingsretter med Sous-Vide, køb en Sous-Vide-kogebog eller kig på Internettet efter Sous-Vide-opskrifter.
- Marinering: kombinationen med vakuumpakker med marinade og langsom tilberedning af levnedsmidler i vandbad giver meget intensive smagsoplevelser.
- Test først dine øvrige krydderiprocesser med Sous-Vide-metoden på små stykker madvarer. Krydderierne kan reagere anderledes ved vakuummotoden. Især hvad angår salt og hvidløg, kan det konstateres, at disse virker mere intensivt, og at de som regel bør tilsættes

mere sparsomt end ved andre tilberedningsmetoder.

- Levnedsmidler, der skal marineres, bør du allerede vakuumpakke dagen før med marinaden og lægge dem i køleskabet. Ved små stykker (f.eks. små kammuslinger) kan marineringen og vakuumpakningen også foretages nogle timer forinden.
- Vær omhyggelig med, at vakuumposen i vandbadet ikke bliver trykket sammen. På steder, hvor poserne vedvarende har kontakt, har levnedsmidlet et andet tilberedningspunkt.
- Sous-Vide maskinen er ikke en vandkedel. Derfor er det tilrådeligt nok lige at give vandet den ønskede temperatur i vandbeholderen. Således undgår du længere ventetider ved opvarmning af vandet.
- Pas på, at vandet ikke er varmere end den ønskede temperatur; dette vil kunne forvanske resultatet.

## 9. Tilberedningstider

De i tabellen anførte tider er vejledende. Den faktiske tilberedningstid afhænger af:

- Levnedsmidlets størrelse og friskhed;
- Påfyldningsmængde og vakuumposens form (flad eller rund);
- Personlige ønsker (steak, medium eller gennemstegt; grøntsager bløde eller bidefaste).

### ANVISNINGER:

- Sørg for, at alle stykker er omtrent lige store/tykke.
- Forbered grøntsagerne ved at skære stik af og dele store grøntsager i lige store stykker.
- Især fjerkræ skal være fuldstændigt gennemstegt, for at undgå faren for en salmonellainfektion. Steg helst fjerkræ kort før serveringen.

## 9.1 Tilberedning af kød ved kernetemperatur

De følgende tabeller viser tilberedningspunktet for et stykke kød, når den nævnte kernetemperatur er nået. Dette ændrer sig heller ikke ved længere tid i vandbadet, da kernetemperaturen i levnedsmidlet aldrig kan stige mere end den indstillede vandtemperatur.

Kernetemperaturen er temperaturen i levnedsmidlets midte.

### Tablet for okse, gris, lam og vildt kød

Vær opmærksom på, at fjerkræ kun må spises komplet gennemstegt, for at undgå faren for en salmonellainfektion.

Kernetemperatur	Grad for færdigtilberedt
49 °C	bleu/blå – næsten rå
52 °C - 55 °C	halvstegt/blodigrød – tynd kant færdigstegt
55 °C - 60 °C	medium stegt – tykkere del endnu rosa
60 °C - 65 °C	medium – indvendig rosa
65,5 °C - 68 °C	medium well – næsten helt gennemstegt
68 °C - 71 °C	well done – helt gennemstegt

## 9.2 Tabel for færdigtilberedt

Alle angivelser er udelukkende vejledende værdier. Resultatet er altid afhængigt af produktets kvalitet og beskaffenhed hhv. dyrets race. Angivelserne gælder for en vakuumpose (se "Start af program" på side 27).

Levnedsmidler til tilberedning	Grad for færdigtilberedt	Tykkelse/Vægt	Temperatur for vandbad	Tilberedningstid i vandbadet
Okse Mørbrad, steak	medium stegt	30 mm	56 °C	50 min
	medium stegt	40 mm	56 °C	75 min
Okse Roastbeef	medium	Streng 60 mm	56 °C	6 timer
Okse Flanksteak	medium		57 °C	12 timer
Gris Mørbrad	gennemstegt	30 mm	60 °C	2 timer
	gennemstegt	40 mm	60 °C	2,5 timer
Svinenakke	gennemstegt	700 g	68 °C	24 timer
Lammekrone	medium	10 -15 mm	56 °C	45 min
Hønsbryst	gennemstegt	20 - 25 mm	72 °C	2 timer
Kalkunbryst	gennemstegt	15 - 30 mm	72 °C	2 timer
Andebryst	gennemstegt	15 - 25 mm	72 °C	3 timer
Gåsebryst	gennemstegt	20 mm	80 °C	8 timer
Laks	gaffelmør	25 mm	45 °C	20 min
Torsk	gaffelmør	25 mm	52 °C	40 min
Rødfisk	gaffelmør	25 mm	47 °C	20 min
Rejer	færdig	ved siden af hinanden	85 °C	20 min
Kammuslinger	faste	18 - 25 mm	47 °C	30 min
Kartofler	færdig	ingen, hal- veret	85 °C	1 time
Grønne bøn- ner (dybfrostvare, lidt optøet)	noget faste		82 °C	30 min
Gulerødder	noget faste	ca. 10 mm	85 °C	40 min
Asparges	faste at bide i	ved siden af hinanden	82 °C	25 min



Levnedsmidler til tilberedning	Grad for færdigtilberedt	Tykkelse/Vægt	Temperatur for vandbad	Tilberedningstid i vandbadet
Æg i skal	Æggeblomme, sejtflydende Æggehvite næsten kun flydende		62 °C	1 time
Æg i skal	Æggeblomme, cremet Æggehvite, temmelig fast		66 °C	1 time
Æg i skal	Æggeblomme, fast Æggehvite, fast		75 °C	1 time

## 10. Opskrifter

Tilberedningstiderne kan du se i tabellen og/eller i din Sous-Vide-kogebog.

### 10.1 Oksemørbrad

1. Krydr kødet med lidt salt.
2. Vakuumpak kødet.
3. Kom posen i Sous-Vide maskinen.
4. Når programmet er slut, skal du tage kødet ud af posen og duppe det tørt med køkkenrullepapir.
5. Varm smør eller olie på en pande og brun mørbraden kortvarigt på begge sider. Krydr ved bruningen efter behag. Tilsæt først groft peber i slutningen af stegeperioden.

### 10.2 Roastbeef

1. Krydr kødet med lidt salt.
2. Vakuumpak kødet.
3. Kom posen i Sous-Vide maskinen.
4. Når programmet er slut, skal du tage kødet ud af posen og duppe det tørt med køkkenrullepapir.
5. Varm smør eller olie i en pande og brun roastbeefen kortvarigt på to eller alle sider. Krydr ved bruningen efter behag. Tilsæt først groft peber i slutningen af stegeperioden.

### Det passer især godt:

- Stegte kartofler
- Remoulade

### 10.3 Lammekrone

1. Pres 1-2 hvidløgsfed i noget olivenolie.
2. Kom lidt salt og peber i olien og bland det hele sammen med en gaffel.
3. Træk lammekronen gennem olien og kom kronen hel eller benene liggende ved siden af hinanden i vakuumposen.
4. Vakuumpak kødet.
5. Læg det vakuumpakkede kød ca. 12 timer i køleskabet.
6. Kom posen i Sous-Vide maskinen.
7. Når programmet er slut, skal du tage kødet ud af posen og duppe det tørt med køkkenrullepapir.
8. Varm olivenolie i en pande og brun lammekronerne kortvarigt på begge sider, så de får en flot farve.

### Det passer især godt:

- Urteskorpe (efterbehandling i bageovnen)
- Varme tomater
- Stegte courgetteskiver

## 10.4 Kyllingebryst, italiensk

1. Til hver vakuumpose tager du en mellemstor tomat og nogle skiver courgette.  
Skær tomater i små terninger og courgetter i tynde skiver.
2. Pres et hvidløgsfed.
3. Bland tomaterne med courgetten og hvidløg, tilsæt en spiseskefuld olivenolie og bland det hele sammen med en gaffel.
4. Kom salt og peber på kyllingebrystet og brun det derefter kraftigt ganske kortvarigt på en pande med olie.
5. Kom kyllingebrystet hel i vakuumposen og tilsæt umiddelbart efter grøntsagerne til kyllingebrystet.
6. Vakuumpak kødet.
7. Kom posen i Sous-Vide maskinen.
8. Når programmet er slut, skal du tage kødet og grøntsagerne ud af posen og lægge det direkte på tallerkenen.

### Det passer især godt:

- Frisk baguette
- Nudler

## 10.5 Asparagus

1. Skræl og vask aspargesene.
2. Skær de nederste ender af.
3. Salt aspargesstænglerne.
4. Læg aspargesstænglerne ved siden af hinanden i vakuumposen.
5. Smør med en kniv noget smør på aspargesene.
6. Vakuumpak aspargesene.
7. Kom posen i Sous-Vide maskinen.

### Det passer især godt:

- Nye kartofler
- Skinke (ikke kogt) eller en wienerschnitzel
- Grillet laksefilet

## 10.6 Gulerødder til antipasti

1. Skræl og vask gulerødderne.
2. Skær de nederste ender af og skær gulerødderne i skiver.
3. Hæld lidt olivenolie i en skål.
4. Pres 1-2 hvidløgsfed i olien.
5. Kom en teskefuld rosmarin, lidt fennikel samt en knivspids salt og peber i olien.
6. Rør alle ingredienserne i olien sammen med en gaffel.
7. Læg gulerodsskiverne i vakuumposen.
8. Hæld olien i vakuumposen.
9. Vakuumpak gulerødderne.
10. Lad posen eller poserne ligge i køleskabet natten over.
11. Kom posen i Sous-Vide maskinen.
12. Kom gulerødderne i en skål. Du kan nyde dem kolde eller varme.

### Det passer især godt:

- Yderligere antipasti som syltede oliven, courgetter osv.

## 10.7 Laks

1. Skyl laksen og dup den derefter tør. Hvis fisken stadig har skind på, så lad det blive siddende. Det giver senere fisken fasthed, og den kan steges på skindens inderside.
2. Udskær 1 til 2 skiver af en citron.
3. Stik med en gaffel flere gange i citronens frugtkød.
4. Læg laksen, citronskiverne og 1-2 blade salvie i vakuumposen.
5. Vakuumpak laksen.
6. Kom posen i Sous-Vide maskinen.
7. Når programmet er slut, skal du tage laksen forsigtigt ud af posen, helst med en spatel (paletkniv).
8. Dup laksen tør med køkkenrullepapir.
9. Varm smør eller olie i en pande og brun laksen kortvarigt på begge sider. Krydr ved bruningen efter behag.

### Det passer især godt:

- Asparges, grønne grøntsager
- Kartoffler
- Peberrodssauce

## 10.8 Tunfisk (halvt forarbejdet)

1. Skyl tunfisken og dup den derefter tør. Hvis fisken stadig har skind på, så lad det blive siddende. Det giver senere fisken fasthed, og den kan steges på skindsiden.
2. Strø nogle havsaltkorn over tunfisken.
3. Læg tunfisken i vakuumposen.
4. Vakuumpak tunfisken.
5. Kom posen i Sous-Vide maskinen.
6. Når programmet er slut, skal du tage tunfisken forsigtigt ud af posen, helst med en spatel (paletkniv).
7. Dup tunfisken tør med køkkenrullepapir.
8. Varm smør eller olie i en pande og brun tunfisken kortvarigt på begge sider. Krydr ved bruningen efter behag. Tilsæt først groft peber i slutningen af stegeperioden.

### Det passer især godt:

- Wasabi, sojasauce
- Ris
- Hvidløgsbrød

## 11. Rengøring

### Rengør apparatet inden første brug!



#### FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, før rengøring af apparatet påbegyndes.



#### FARE for forbrændingsskade!

- ⊙ Lad alle dele køle af inden de rengøres.
- ### ADVARSEL mod materielle skader!
- ⊙ Brug aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler.

- Rengør apparatet efter hver brug.

### Rengøring af basisenhed

1. Rengør basisenheden **5** med en let fugtig klud.
2. Benyt først apparatet igen, når det er helt tørt.

### Rengøring af tilbehør

- Rengør låget **2**, vandbeholderen **4**, skillegitteret **10** bundgitteret **3** i hånden i køkkenvasken med varmt sæbevand.

### Rengøring af køkkenredskaber

- Alle køkkenredskaber (knive, gaffler, spækbrætter), der kommer i berøring med uforarbejdede levnedsmidler, skal omgående rengøres – og helst med varmt sæbevand. Vær evt. opmærksom på rengøringsvejledningerne til køkkenredskaberne.

## 12. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



### Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

## 13. Tekniske data

Model:	SVSV 550 B2
Netspænding:	230 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	550 W
Påfyldningsmængde:	2,5 til 5,5 liter

**CE** Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

## 14. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



**FARE for elektrisk stød!** Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager/ foranstaltninger
Virker ikke	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er strømforsyningen sikret?</li> <li>• Er der tændt for apparatet?</li> </ul>
Lang foropvarmningstid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Har du fyldt meget koldt vand på? Dette forlænger den påkrævede tilberedningstid.</li> </ul>
Levnedsmidlerne er endnu ikke færdigtillberedt ifølge den angivne tid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er levnedsmidlerne tydeligt tykkere end dem, der er beskrevet i opskriften eller tabellen?</li> <li>• Blev vakuumposen trykket helt sammen under tilberedningen?</li> <li>• Har du indstillet den rigtige temperatur?</li> <li>• Enten skal du vakuumpakke levnedsmidlerne på ny og komme dem i vandbadet, eller du skal forarbejde dem yderligere med en anden tilberedningsmetode.</li> </ul>
Ret meget vand i vakuumposen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dette tyder på en fejl ved vakuumpakningen. Vakuumposen var ikke rigtig lukket.</li> </ul>

## 15. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

### Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – ud fra vores vurdering – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

### Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, erfor kundens regning.

### Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl.

### Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passeret. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervmæssigt brug. Ved misligholdelse og u hensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

### Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 277124** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.



På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og software.



### **Service-center**

**DK** Service Danmark  
Tel.: 32 710005  
E-Mail: [hoyer@lidl.dk](mailto:hoyer@lidl.dk)

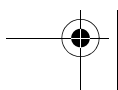
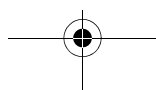
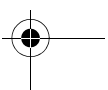
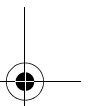
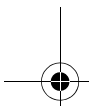
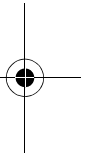
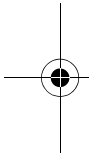
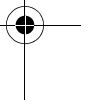
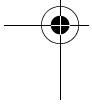
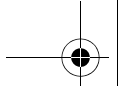
**IAN: 277124**



### **Leverandør**

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
Tyskland



## Sommaire

<b>1. Aperçu de l'appareil .....</b>	<b>39</b>
<b>2. Utilisation conforme .....</b>	<b>40</b>
<b>3. Consignes de sécurité .....</b>	<b>40</b>
<b>4. Éléments livrés .....</b>	<b>43</b>
<b>5. Sous vide !? .....</b>	<b>43</b>
5.1 Que signifie sous vide ? .....	43
5.2 Avantages du sous vide .....	43
5.3 Mise en garde pour la méthode sous vide .....	43
5.4 Accessoires nécessaires .....	44
<b>6. Mise en service .....</b>	<b>45</b>
6.1 Déballage de l'appareil .....	45
6.2 Préparation .....	45
<b>7. Utilisation de l'appareil .....</b>	<b>46</b>
7.1 Mise en place du sachet .....	46
7.2 Mise en marche de l'appareil .....	46
<b>8. Conseils et astuces .....</b>	<b>48</b>
8.1 Aliments adéquats pour la méthode sous vide .....	48
8.2 Aliments inadaptés à la méthode sous vide .....	48
8.3 Cuisson à rebours .....	48
8.4 Conseils .....	48
<b>9. Temps de cuisson .....</b>	<b>49</b>
9.1 Cuisson de la viande à la température à coeur .....	49
9.2 Tableau de cuisson .....	50
<b>10. Recettes .....</b>	<b>51</b>
10.1 Filet de bœuf .....	51
10.2 Rosbif .....	51
10.3 Carré d'agneau .....	51
10.4 Filets de poulet à la méditerranéenne .....	52
10.5 Asperges .....	52
10.6 Carottes pour antipasti .....	52
10.7 Saumon .....	53
10.8 Thon (mi-cuit) .....	53
<b>11. Nettoyage .....</b>	<b>54</b>
<b>12. Mise au rebut .....</b>	<b>54</b>
<b>13. Caractéristiques techniques .....</b>	<b>54</b>
<b>14. Dépannage .....</b>	<b>55</b>
<b>15. Garantie de HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>55</b>



## 1. Aperçu de l'appareil

- 1 Poignée du couvercle
- 2 Couvercle
- 3 Grille de fond
- 4 Réservoir d'eau
- 5 Unité de base
- 6 Champ de commande
- 7 Poignée de l'unité de base
- 8 Prise d'alimentation
- 9 Câble de raccordement au secteur avec fiche secteur
- 10 Grille de séparation
- 11 ↓ Affichage : température réglée atteinte
- 12 Écran : Affichage de la durée du programme/durée restante ou de la température d'eau réglée
- 13 ⌚ Minuterie : réglage du temps
- 14 -/+ Réglage du temps et de la température
- 15 ▶■ Mise en marche et arrêt de l'appareil avec DEL
- 16 ⏻ Mise en marche et arrêt de l'appareil avec DEL
- 17 ⋮ Régler la température
- 18 🌊 Affichage : préchauffage à la température pré réglée
- 19 Écran : Affichage de la température actuelle de l'eau
- 20 Marquage **MAX** (repère **MIN** n'est pas visible)

## Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau cuiseur automatique sous vide.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec l'ensemble livré :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau cuiseur automatique sous vide !

### Symboles sur l'appareil



**DANGER !**  
**Surfaces chaudes**

Pour éviter les brûlures, il ne faut pas toucher les surfaces de l'appareil lorsque ce dernier fonctionne. Utilisez uniquement les poignées et éléments de commande prévus à cet effet.

## 2. Utilisation conforme

Avec ce cuiseur automatique sous vide, vous pouvez cuire délicatement des aliments emballés sous vide.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement dans un espace intérieur sec.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

### Utilisation impropre prévisible

#### AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Il ne faut pas mettre les aliments directement dans le bain marie. Seuls des aliments emballés sous vide dans un sachet en plastique résistant à la chaleur peuvent être mis dans le bain marie. Un appareil de mise sous vide ne fait pas partie des équipements fournis.

## 3. Consignes de sécurité

### Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



**DANGER !** Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

**AVERTISSEMENT !** Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

**ATTENTION :** risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

**REMARQUE :** remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

### Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil sans surveillance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



- ⊙ Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsqu'il est en fonctionnement, ne touchez l'appareil qu'au niveau du champ de commande, de la poignée du couvercle ou des poignées de l'appareil.

- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ L'unité de base, le câble de raccordement au secteur et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'unité de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide, décapant ou abrasif.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ L'appareil convient à :
  - ... l'utilisation dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
  - ... l'utilisation dans des propriétés agricoles ;
  - ... l'utilisation par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
  - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Il ne faut jamais recouvrir l'appareil pour éviter une surchauffe. Sinon, il peut se produire une surchauffe dans l'appareil.



**DANGER pour les enfants**

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



**DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage**

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les ani-

maux éloignés des appareils électriques.



**DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité**

- ⊙ L'unité de base, le câble de raccordement au secteur et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'unité de base contre l'humidité, les gouttes et les éclaboussures : il existe un risque d'électrocution.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'unité de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.

- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.



### **DANGER ! Risque d'électrocution**

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement au secteur présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de contact de protection conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement au secteur par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement au secteur ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant, ...
  - ... lorsqu'une panne survient,
  - ... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
  - ... avant de nettoyer l'appareil et
  - ... en cas d'orage.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.



### **DANGER ! RISQUE D'INCENDIE**

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.
- ⊙ Une surveillance permanente de l'appareil en marche n'est pas nécessaire ; mais un contrôle régulier s'impose. Cela vaut notamment si les temps de cuisson réglés sont très longs.



### **DANGER ! Risque de brûlures**

- ⊙ Ne transportez l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- ⊙ Vous ne devez pas mettre le sachet dans l'eau du bain marie à mains nues, de même pour l'en sortir.
- ⊙ Attendez le refroidissement de l'appareil avant de le nettoyer.

### **AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !**

- ⊙ Ne faites jamais marcher le cuiseur automatique sous vide sans eau. Ceci pourrait occasionner une surchauffe de l'appareil.
- ⊙ Ne mettez que des aliments dans un sachet hermétiquement fermé dans le bain marie. L'eau qui pénétrerait dans le sachet aurait une influence négative sur les aliments ou les altérerait.
- ⊙ Le couvercle ...
  - ... est fragile.
  - ... peut éclater en cas de changements de températures brutaux. Laissez-le donc refroidir avant de le plonger dans l'eau.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits

d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds antidérapants en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

- ⊙ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.

## 4. Éléments livrés

- 1 couvercle **2**
- 1 grille de fond **3**
- 1 grille de séparation **10**
- 1 réservoir d'eau **4**
- 1 unité de base **5**
- 1 câble de raccordement au secteur **9**
- 1 mode d'emploi

## 5. Sous vide !?

### 5.1 Que signifie sous vide ?

Le rêve de tous les passionnés de cuisine : un steak juteux rosé à cœur et croustillant à l'extérieur. Malheureusement cela ne réussit pas toujours avec les méthodes traditionnelles ou nécessite un timing précis. La méthode sous vide facilite la cuisson et donne, presque toujours, des résultats parfaits. Finalement, la méthode sous vide n'est rien d'autre que la cuisson lente à basse température d'aliments emballés en sachets sous vide.

D'une part, la méthode sous vide est une méthode très simple pour obtenir d'excellents résultats lors de la préparation d'aliments. D'autre part, la méthode sous vide est un refus clair de la tendance « vite vite » actuelle.

Les cuisiniers professionnels utilisent cette méthode depuis de nombreuses années. Avec le nouveau cuiseur automatique sous vide domestique, cette méthode de cuisson

devient aussi abordable même pour l'amatour passionné de cuisine.

### 5.2 Avantages du sous vide

- Grâce au réglage précis et au maintien de la température du bain marie, la cuisson à basse température est directement adaptée à la structure et aux propriétés des aliments.
- Il est possible de préparer de grandes quantités d'aliments. Ensuite, la préparation finale est très rapide (bref passage des steaks à la poêle).
- Ce n'est pas une question de seconde. La température à cœur des aliments à cuire ne peut jamais dépasser la température de l'eau. C'est pourquoi cette méthode de cuisson pardonne les petits écarts de température et de temps.
- Vous contrôlez parfaitement l'arôme et la texture des aliments.
- Grâce à la méthode sous vide, les aliments ne perdent ni leurs arômes ni leurs jus. Le poisson et la viande restent ainsi bien juteux et ne dessèchent pas.
- La méthode sous vide fait pénétrer plus profondément et plus intensivement les marinades dans les aliments. Vous découvrirez une toute nouvelle intensité des aliments marinés.

### 5.3 Mise en garde pour la méthode sous vide

- Le cuiseur automatique sous vide est un cuiseur pour cuisson lente et nécessite un long temps de préchauffage de l'eau, voir l'exemple ci-dessous.

#### Exemples de temps de préchauffage :

- préchauffer 5,5 litres d'env. 20 °C à env. 62 °C : durée env. 1,5 heure.
- préchauffer 5,5 litres d'env. 40 °C à env. 62 °C : durée env. 75 minutes.

Le tableau de cuisson (voir " Tableau de cuisson " à la page 50) indique les temps à partir du démarrage du programme. Le programme ne démarre qu'une fois que la température sélectionnée est atteinte. Vous voyez que le programme a démarré lorsque le compte à rebours des minutes a commencé sur l'écran **12**.

Même lorsque vous versez une eau plus froide que 25 °C, la valeur minimale affichée sera de 25 °C. Ceci n'aura d'influence que sur le temps de chauffe.

Lorsque vous planifiez le temps des différentes opérations de cuisson, tenez compte du temps plus long au bain marie.

**C'est pourquoi nous recommandons de verser l'eau dans l'appareil à la température nécessaire pour l'étape de cuisson suivante. Vous trouvez par ex. la température nécessaire dans le tableau de cuisson (voir " Tableau de cuisson " à la page 50).**

- Seuls des aliments emballés sous vide dans un sachet en plastique résistant à la chaleur peuvent être mis dans le bain marie.
- Étant donné que les aliments ne sont pas cuits ni bien cuits, l'hygiène est extrêmement importante. Tout ce qui entre en contact avec des aliments crus ou mi-cuits doit être immédiatement nettoyé pour éviter un transfert éventuel de germes à d'autres ustensiles de cuisine.
- Après la cuisson à basse température, il faut immédiatement manger les aliments, les transformer ou les refroidir en plongeant le sachet sous vide dans de l'eau glacée puis les conserver dans le compartiment à 0 degré du réfrigérateur.

- Veillez à utiliser des sachets de qualité supérieure, résistant à la chaleur et au froid. Vous trouverez sur les emballages des sachets sous vide les indications des températures pour lesquelles les sachets sont prévus.
- Avant de plonger les aliments à cuire dans l'eau, vérifiez que le sachet est bien fermé. Si ce l'eau pénétrait dans le sachet, cela altérerait les aliments et / ou les rendrait aqueux et fades.
- Les aliments à cuire doivent toujours être entièrement recouverts d'eau. Si le sachet remonte à la surface de l'eau, placez une assiette sur les aliments à cuire.
- Il faut décongeler les aliments congelés avant de les cuire. Une décongélation rapide dans le bain marie altère la structure des aliments. De plus il est quasiment impossible de fixer un temps de cuisson pour des aliments congelés.

## 5.4 Accessoires nécessaires

La méthode sous vide ne fonctionne pas si les aliments ne sont pas emballés sous vide. Les accessoires suivants ne sont pas fournis avec le cuiseur mais sont indispensables :

- Appareil de mise sous vide
- Sachets sous vide, résistant au froid et à la chaleur.

## 6. Mise en service

### 6.1 Déballage de l'appareil

1. Sortez toutes les pièces de l'emballage.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.

### 6.2 Préparation

**Nettoyez l'appareil avant la première utilisation ! (voir " Nettoyage " à la page 54)!**

1. Placez l'unité de base **5** sur une surface plane, sèche et antidérapante afin qu'elle ne puisse ni basculer ni tomber.
2. Déposez la grille de fond **3** dans le réservoir d'eau **4**. La grille de fond permet que les aliments sont de tous côtés en contact avec l'eau et ne reposent pas directement sur le fond.

#### REMARQUE :

si vous voulez placer plusieurs sachets sous vide dans le bain marie (par ex. pour des steaks), posez la grille de séparation **10** sur la grille de fond **3** (voir " Utilisation avec grille de séparation " à la page 46).

3. Versez de l'eau chaude dans le réservoir d'eau **4** :  
au minimum 2,5 litres d'eau (**MIN 20**), au maximum 5,5 litres (**MAX 20**). Tenez compte du fait que le niveau d'eau monte encore lorsque vous ajoutez les aliments. Le niveau d'eau ne doit pas être au-dessus du repère **MAX 20** ni en dessous du repère **MIN 20**.

**REMARQUE :** si possible, la température de l'eau doit correspondre à la température nécessaire pour l'étape de cuisson suivante. Vous évitez ainsi de longs temps d'attente jusqu'à l'atteinte de la température réglée.

Vous trouvez par ex. la température nécessaire dans le tableau de cuisson (voir " Tableau de cuisson " à la page 50).

#### Exemples de temps de préchauffage :

- préchauffer 5,5 litres d'env. 20 °C à env. 62 °C : durée env. 1,5 heure.
- préchauffer 5,5 litres d'env. 40 °C à env. 62 °C : durée env. 75 minutes.

Mais l'eau ne doit pas être plus chaude que la température souhaitée.

4. Remplacez le réservoir d'eau **4** dans l'unité de base **5**.
5. Si ce n'est pas encore fait, mettez à présent sous vide les aliments que vous voulez utiliser.
6. Dans une recette ou dans le chapitre « Temps de cuisson » à la page 49 cherchez le temps et la température correspondant aux aliments à cuire.
7. Raccordez la fiche secteur **9** au port **8** se trouvant à l'arrière de l'appareil et à une prise de courant. Vous entendez un bip et l'écran **12 / 19** s'allume un court instant.

## 7. Utilisation de l'appareil

### 7.1 Mise en place du sachet

1. Placez les sachets sous vide dans le réservoir d'eau **4**. Veillez à ce que le niveau d'eau ne dépasse pas le repère **MAX 20**. Le cas échéant, enlevez de l'eau à l'aide d'une tasse.
2. Les sachets doivent être immergés dans l'eau. S'ils nagent à la surface de l'eau, recouvrez-les, par ex. avec une assiette.
3. Mettez le couvercle **2** en place. Sans couvercle, la déperdition de chaleur est beaucoup trop importante et les temps indiqués dans les recettes ne sont plus valables.

#### Utilisation avec grille de séparation

Si vous utilisez la grille de séparation, déposez un sachet sous vide dans chacun des 4 compartiments.

Veillez à ce que tous les sachets reposent librement dans les compartiments et soient en contact avec l'eau sur toutes leurs faces.

**FIGURE A :** la grille de séparation est placée transversalement par rapport à la grille de fond. Les surfaces d'appui de la grille de séparation reposent directement sur le fond du réservoir d'eau **4**.

**REMARQUE :** lorsque les sachets sont pressés les uns contre les autres (par ex. en les pressant dans les différents compartiments), le temps de cuisson se prolonge de manière incalculable.

### 7.2 Mise en marche de l'appareil



#### **DANGER ! Risque de brûlures**

- ⊙ Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, touchez uniquement le champ de commande **6**, la poignée du couvercle **1** ou les poignées **7** de l'unité de base.
- ⊙ Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés pour enlever les aliments à cuire. L'eau peut être très chaude.

#### **REMARQUES :**

- A chaque fois que l'on appuie sur les touches **-/+ 14** la commutation est d'une minute ou d'un degré. Maintenez les touches enfoncées pour commuter sur marche rapide.
- Lors de la première utilisation, il peut se former un peu de fumée ou une **légère** odeur. C'est sans danger et cela cesse rapidement. Pendant ce temps, veuillez veiller à ce que l'aération soit suffisante.






1. Appuyez sur le commutateur Marche/Arrêt **16** pendant au moins 2 secondes. Sur l'écran **12** apparaît **0000**. L'appareil est alors allumé.
2. Appuyez sur la touche de température **17**. Sur l'écran s'affiche la température pré réglée de **40C**. Ce n'est pas la température actuelle de l'eau.
3. Avec les touches **-/+ 14** réglez la température de cuisson à basse température à laquelle les aliments doivent cuire. La température choisie s'affiche sur l'écran **12**. Vous pouvez régler des valeurs comprises entre 40 et 99 degrés Celsius.
4. Appuyez sur la touche pour régler le temps **13**. Sur l'écran **12** s'affiche **01:00** (une heure).



5. Avec les touches **-/+ 14**, réglez la température de cuisson à basse température à laquelle les aliments doivent cuire. Vous pouvez régler à la minute près un temps compris entre 1 minute et 24 heures.
6. Démarrez le programme en appuyant sur la touche **▶■ 15**. La DEL **15** commence à clignoter.  
**Dès que la température réglée est atteinte**, le compte à rebours minute par minute commence sur l'écran **12**.
9. Retirez le couvercle **2**. Veillez à ce que l'eau condensée s'écoule sur la face interne du couvercle, autant que possible dans le réservoir d'eau **4**.
10. À l'aide d'un ustensile de cuisine adéquat (par exemple une pince de cuisine ou de barbecue), sortez les aliments à cuire du bain marie.
11. Retirez la fiche secteur **9**.
12. Découpez le sachet sous vide et sortez les aliments.  
Selon le type d'aliments, ils peuvent être servis immédiatement ou doivent encore être transformés avant d'être servis (par ex. passage rapide à la poêle).

---

#### REMARQUES :

- Important pour votre gestion du temps de cuisson : Le programme ne démarre pas si l'eau n'a pas encore atteint la température sélectionnée. Le programme attend que la température sélectionnée soit atteinte - puis il démarre automatiquement. Le symbole  **18** est allumé pendant le préchauffage. Lorsque la température réglée est atteinte, le symbole  **18** s'éteint et le symbole  **11** s'affiche. Vous voyez le compte à rebours du temps sur l'écran **12**. Lorsque vous planifiez le temps des différentes opérations de cuisson, tenez compte du temps plus long au bain marie.
  - Lorsque le programme est démarré, l'écran **12** affiche le temps restant du programme et l'écran **19** la température actuelle de l'eau. Si vous appuyez brièvement sur le bouton  **17**, la température sélectionnée s'affiche sur l'écran **12** pendant environ 10 secondes.
- 
7. Lorsque le temps s'est écoulé, trois bips retentissent et la DEL **15** s'éteint.
  8. Appuyez sur le commutateur Marche/Arrêt  **16** pendant au moins 2 secondes pour arrêter l'appareil.

## 8. Conseils et astuces

### 8.1 *Aliments adéquats pour la méthode sous vide*

La viande, même les morceaux moins nobles, convient particulièrement bien à la méthode sous vide. Des morceaux de qualité inférieure deviennent aussi tendres que du beurre grâce au long temps de cuisson et à une marinade adéquate.

Mais la viande et les légumes fermes, les œufs et les fruits fermes conviennent aussi à cette méthode.

Vous trouverez toute la palette des possibilités dans un livre de cuisine sous vide, par ex. en librairie.

### 8.2 *Aliments inadaptés à la méthode sous vide*

- Les aliments ci-après ne conviennent pas bien ou pas du tout à la méthode sous vide :  
le chou pointu, le poireau, les bettes, les épinards, ainsi que les sortes de chou qui se défont facilement à la cuisson comme le chou-fleur, le chou de Bruxelles ou le brocoli.
- Les choux dégagent des gaz de soufre qui ne peuvent pas s'échapper avec cette méthode, dénaturant ainsi le goût.

### 8.3 *Cuisson à rebours*

- Vous pouvez aussi brunir la viande au début du processus. Ensuite vous ajoutez à la viande les épices que vous voulez ou une marinade puis vous la mettez sous vide. La viande peut ainsi être servie immédiatement après la cuisson sous vide. Cette méthode convient particulièrement aux rôtis.

### 8.4 *Conseils*

- Testez vos plats préférés en cuisson sous vide, achetez un livre de cuisine sous vide ou consultez des recettes sous vide sur Internet.
- Marinade : la combinaison de l'emballage sous vide avec la marinade et la cuisson lente à basse température au bain marie donne des goûts très forts.
- Commencez par tester votre manière d'épicer habituelle à la méthode sous vide par de petits morceaux. Dans la méthode sous vide, les épices peuvent réagir différemment. En particulier le sel et l'ail ressortent avec un goût plus intense et doivent en général être utilisés avec plus de parcimonie que pour d'autres méthodes de cuisson.
- Un jour avant la cuisson, les aliments à mariner doivent être mis en sachets, avec la marinade, les sachets doivent ensuite être soudés et conservés au réfrigérateur. Pour les petits morceaux (par ex. petites coquilles Saint Jacques), la marinade et le soudage des sachets peuvent se faire aussi quelques heures avant la cuisson.
- Veillez à ce que les sachets sous vide ne soient pas recroquevillés dans le bain marie. Les aliments ont un autre point de cuisson aux endroits où les sachets sont en contact en permanence.
- Le cuiseur automatique sous vide n'est pas une bouilloire. C'est pourquoi il est conseillé de verser l'eau déjà à la température souhaitée dans le réservoir d'eau. Vous évitez ainsi de longs temps d'attente du préchauffage de l'eau.
- Veillez à ce que l'eau ne soit pas plus chaude que la température souhaitée car cela pourrait dénaturer le résultat.

## 9. Temps de cuisson

Les temps indiqués dans les tableaux sont donnés à titre indicatif. Le temps de cuisson effectif dépend :

- de la taille et de la fraîcheur des aliments ;
- de la quantité de remplissage et de la forme (plate ou ronde) du sachet sous vide ;
- de vos préférences personnelles (steak à point ou bien cuit ; légumes al dente ou tendres).

### REMARQUES :

- Veillez à ce que tous les morceaux aient à peu près la même taille / épaisseur.
- Préparez les légumes en enlevant les trognons et en coupant les légumes de grande taille en morceaux de même taille.
- En particulier, la volaille doit être parfaitement cuite à cœur pour éviter le risque d'une salmonellose. Il est recommandé de poêler la volaille juste avant de servir.

### Tableau pour le bœuf, le porc, l'agneau et le gibier

Veillez à ce que la volaille soit mangée uniquement bien cuite pour éviter le risque d'une salmonellose.

Température à cœur	Température de cuisson
49 °C	bleu - presque cru
52 °C - 55 °C	rare/saignant - le bord fin est cuit
55 °C - 60 °C	medium rare - une partie assez épaisse est encore rosée
60 °C - 65 °C	medium - à point, cœur rosé
65,5 °C - 68 °C	medium well - presque entièrement cuit
68 °C - 71 °C	well done - bien cuit

### 9.1 Cuisson de la viande à la température à cœur

Les tableaux suivants indiquent quel est le niveau de cuisson d'un morceau de viande lorsque la température à cœur citée est atteinte. Cela ne change pas non plus suite à un séjour plus long dans le bain marie car la température à cœur des aliments ne peut pas dépasser la température de l'eau réglée.

La température à cœur est la température au centre des aliments.

## 9.2 Tableau de cuisson

Toutes les indications ne sont données qu'à titre informatif. Le résultat final dépend toujours de la qualité et de la nature du produit et / ou de la race de l'animal. Les indications sont valables pour un sachet sous vide (voir " Mise en marche de l'appareil " à la page 46).

<b>Aliments à cuire</b>	<b>Température de cuisson</b>	<b>Épaisseur / Poids</b>	<b>Température du bain marie</b>	<b>Temps de cuisson au bain marie</b>
Bœuf Filet, steak	medium rare	30 mm	56 °C	50 min
	medium rare	40 mm	56 °C	75 min
Bœuf Rosbif	Medium	Bloc 60 mm	56 °C	6 heures
Bœuf Steak dans la bavette	Medium		57 °C	12 heures
Porc Filet	bien cuit	30 mm	60 °C	2 heures
	bien cuit	40 mm	60 °C	2,5 heures
Échine de porc	bien cuit	700 g	68 °C	24 heures
Carré d'agneau	Medium	10 -15 mm	56 °C	45 min
Blanc de pou- let	bien cuit	20 - 25 mm	72 °C	2 heures
Poitrine de dinde	bien cuit	15 - 30 mm	72 °C	2 heures
Magret de ca- nard	bien cuit	15 - 25 mm	72 °C	3 heures
Magret d'oie	bien cuit	20 mm	80 °C	8 heures
Saumon	se détachant à la four- chette	25 mm	45 °C	20 min
Cabillaud	se détachant à la four- chette	25 mm	52 °C	40 min
Sébaste	se détachant à la four- chette	25 mm	47 °C	20 min
Crevettes	Cuites	côte à côte	85 °C	20 min
Coquilles Saint Jacques	Fermes	18 - 25 mm	47 °C	30 min
Pommes de terre	cuites	petites, cou- pées en deux	85 °C	1 heure

Aliments à cuire	Température de cuisson	Épaisseur / Poids	Température du bain marie	Temps de cuisson au bain marie
Haricots verts (surgelés, décongelés)	un peu fermes		82 °C	30 min
Carottes	un peu fermes	env. 10 mm	85 °C	40 min
Asperges	al dente	côte à côte	82 °C	25 min
Œuf à la coque	Jaune d'œuf visqueux Blanc d'œuf presque seulement liquide		62 °C	1 heure
Œuf à la coque	Jaune d'œuf crémeux Blanc d'œuf plutôt ferme		66 °C	1 heure
Œuf à la coque	Jaune d'œuf ferme Blanc d'œuf ferme		75 °C	1 heure

## 10. Recettes

Consultez les temps de cuisson dans le tableau et / ou votre livre de cuisine sous vide.

### 10.1 Filet de bœuf

1. Salez légèrement la viande.
2. Mettez la viande sous vide.
3. Placez le sachet dans le cuiseur automatique sous vide.
4. Après la fin du programme, sortez la viande du sachet et séchez-la en tamponnant avec de l'essuie-tout.
5. Faites chauffer du beurre ou de l'huile dans une poêle et brunissez le filet rapidement des deux côtés. Assaisonnez dans la poêle à votre goût. Attendez la fin du temps dans la poêle pour ajouter du poivre concassé.

### 10.2 Rosbif

1. Salez légèrement la viande.
2. Mettez la viande sous vide.
3. Placez le sachet dans le cuiseur automatique sous vide.

4. Après la fin du programme, sortez la viande du sachet et séchez-la en tamponnant avec de l'essuie-tout.
5. Faites chauffer du beurre ou de l'huile dans une poêle et brunissez le ros-bif rapidement sur deux ou sur tous les côtés. Assaisonnez dans la poêle à votre goût. Attendez la fin du temps dans la poêle pour ajouter du poivre concassé.

#### L'accompagnement qui convient particulièrement bien :

- Pommes de terre sautées
- Sauce rémoulade

### 10.3 Carré d'agneau

1. Écrasez 1 à 2 gousses d'ail dans un peu d'huile d'olive.
2. Ajoutez un peu de sel et de poivre dans l'huile et mélangez le tout avec une fourchette.
3. Passez les carrés d'agneau dans l'huile et mettez-les individuellement ou côte à côte dans le sachet sous vide.
4. Mettez la viande sous vide.

5. Conservez la viande mise sous vide pendant env. 12 heures au réfrigérateur.
6. Placez le sachet dans le cuiseur automatique sous vide.
7. Après la fin du programme, sortez la viande du sachet et séchez-la en tamponnant avec de l'essuie-tout.
8. Chauffez de l'huile d'olive dans une poêle et brunissez rapidement les carés d'agneau des deux côtés pour leur donner une belle couleur.

**L'accompagnement qui convient particulièrement bien :**

- Croûte d'herbes (passage au four)
- Tomates chaudes
- Rondelles de courgettes poêlées

### **10.4 Filets de poulet à la méditerranéenne**

1. Prévoyez une tomate de taille moyenne et quelques tranches de courgettes par sachet.  
Coupez les tomates en petits dés et les courgettes en rondelles fines.
2. Pressez une gousse d'ail.
3. Mélangez les tomates avec les courgettes et l'ail, ajoutez une cuiller à soupe d'huile d'olive et mélangez le tout avec une fourchette.
4. Salez et poivrez les filets de poulet puis passez-les rapidement à forte température dans une poêle huilée.
5. Mettez individuellement les filets de poulet dans les sachets sous vide puis ajoutez les légumes au filet de poulet.
6. Mettez la viande sous vide.
7. Placez le sachet dans le cuiseur automatique sous vide.
8. Après la fin du programme, sortez la viande et les légumes du sachet et déposez-les directement sur l'assiette.

**L'accompagnement qui convient particulièrement bien :**

- Baguette fraîche
- Pâtes

### **10.5 Asperges**

1. Épluchez et lavez les asperges.
2. Coupez l'extrémité inférieure.
3. Salez les tiges d'asperge.
4. Mettez les tiges d'asperge côte à côte dans le sachet sous vide.
5. Avec un couteau, étalez un peu de beurre sur les asperges.
6. Mettez les asperges sous vide.
7. Placez le sachet dans le cuiseur automatique sous vide.

**L'accompagnement qui convient particulièrement bien :**

- Pommes de terre nouvelles
- Jambon cru ou une escalope viennoise
- Filet de saumon grillé

### **10.6 Carottes pour antipasti**

1. Épluchez et lavez les carottes.
2. Ôtez les extrémités inférieures puis coupez les carottes en rondelles.
3. Versez un peu d'huile dans un bol.
4. Écrasez 1 à 2 gousses d'ail dans l'huile.
5. Ajoutez une cuiller à café de romarin, un peu de fenouil ainsi qu'une prise de sel et de poivre dans l'huile.
6. Avec une fourchette, mélangez tous les ingrédients dans l'huile.
7. Placez les rondelles de carottes dans le sachet sous vide.
8. Versez l'huile dans le sachet.
9. Mettez les carottes sous vide.
10. Conservez le ou les sachets dans le réfrigérateur pendant la nuit.
11. Placez le sachet dans le cuiseur automatique sous vide.
12. Déversez les carottes dans un bol. Vous pouvez les manger chaudes ou froides.

**L'accompagnement qui convient particulièrement bien :**

- D'autres antipasti comme des olives saumurées, des courgettes etc.

**10.7 Saumon**

1. Lavez le saumon et séchez-le en tamponnant. Si le poisson a encore sa peau, ne l'enlevez pas. Elle garde la stabilité du poisson qui peut merveilleusement être cuit à la poêle sur la peau par la suite.
2. Coupez une ou deux tranches de citron.
3. Avec une fourchette piquez plusieurs fois dans la chair du citron.
4. Placez le saumon, les rondelles de citron et 1 ou 2 feuilles de sauge dans le sachet.
5. Mettez le saumon sous vide.
6. Placez le sachet dans le cuiseur automatique sous vide.
7. Après la fin du programme, sortez le saumon avec précaution du sachet, si possible avec une spatule (large ou fine).
8. Séchez le saumon en le tamponnant avec de l'essuie-tout.
9. Faites chauffer du beurre ou de l'huile dans une poêle et brunissez le saumon rapidement des deux côtés. Assaisonnez dans la poêle à votre goût.

**L'accompagnement qui convient particulièrement bien :**

- Asperges, légumes verts
- Pommes de terre
- Sauce au raifort

**10.8 Thon (mi-cuit)**

1. Lavez le thon et séchez-le en tamponnant. Si le poisson a encore sa peau, ne l'enlevez pas. Elle garde la stabilité du poisson qui peut merveilleusement être cuit à la poêle sur la peau par la suite.
2. Salez le thon avec quelques grains de sel de mer.
3. Placez le thon dans le sachet.
4. Mettez le thon sous vide.
5. Placez le sachet dans le cuiseur automatique sous vide.
6. Après la fin du programme, sortez le thon avec précaution du sachet, si possible avec une spatule (large ou fine).
7. Séchez le thon en le tamponnant avec de l'essuie-tout.
8. Faites chauffer du beurre ou de l'huile dans une poêle et brunissez le thon rapidement des deux côtés. Assaisonnez dans la poêle à votre goût. Attendez la fin du temps dans la poêle pour ajouter du poivre concassé.

**L'accompagnement qui convient particulièrement bien :**

- Wasabi, sauce au soja
- Riz
- Pain à l'ail

## 11. Nettoyage

**Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !**



**DANGER ! Risque d'électrocution !**

- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.



**DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Laissez toutes les pièces refroidir avant le nettoyage.

**AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !**

- ⊙ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

### Nettoyage de l'unité de base

1. Nettoyez l'unité de base **5** avec un chiffon légèrement humide.
2. N'utilisez l'appareil que si celui-ci est complètement sec.

### Nettoyage des accessoires

- Nettoyez le couvercle **2**, le réservoir d'eau **4**, la grille de séparation **10** et la grille de fond **3** à la main dans l'évier à l'eau savonneuse très chaude.

### Nettoyage des ustensiles de cuisine

- Tous les ustensiles de cuisine (couteaux, fourchettes, planches) qui entrent en contact avec des aliments crus doivent être immédiatement nettoyés - de préférence à l'eau savonneuse très chaude. Le cas échéant, observez l'instruction de nettoyage des ustensiles de cuisine.

## 12. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



### Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

## 13. Caractéristiques techniques

Modèle :	SVSV 550 B2
Tension secteur :	230 V ~50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	550 W
Quantité de remplissage :	2,5 à 5,5 litres



Sous réserves de modifications techniques.



## 14. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



**DANGER ! Risque d'électrocution !** N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible/solution
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?</li><li>• L'appareil est-il allumé ?</li></ul>
Temps de préchauffage long	<ul style="list-style-type: none"><li>• Avez-vous rempli le réservoir d'eau très froide ? Cela prolonge le temps de cuisson nécessaire.</li></ul>
Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas encore cuits	<ul style="list-style-type: none"><li>• Est-ce que les aliments sont nettement plus épais que ce qui est décrit dans la recette ?</li><li>• Les sachets sous vide étaient-ils serrés les uns contre les autres pendant la cuisson ?</li><li>• Avez-vous réglé la bonne température ?</li><li>• Soit vous remettez les aliments sous vide puis dans le bain marie soit vous poursuivez la cuisson avec une autre méthode.</li></ul>
Beaucoup d'eau dans le sachet sous vide	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cela signifie un défaut lors de la mise sous vide. Le sachet de mise sous vide n'était pas correctement fermé.</li></ul>

## 15. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,  
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 à L211-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### Article L211-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

### Article L211-4 du Code de la consommation

Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

### **Article L211-5 du Code de la consommation**

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1. Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

### **Article L211-12 du Code de la consommation**

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

### **Article 1641 du Code civil**

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

### **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

### **Conditions de garantie**

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

### **Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction**

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

### **Etendue de la garantie**

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

**Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex.**

## les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

### Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 277124** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels.



### Centre de service

**FR** Service France  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [hoyer@lidl.fr](mailto:hoyer@lidl.fr)

**BE** Service Belgique  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

**IAN : 277124**



### Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
Allemagne

## Inhoud

<b>1. Overzicht .....</b>	<b>59</b>
<b>2. Correct gebruik .....</b>	<b>60</b>
<b>3. Veiligheidsinstructies .....</b>	<b>60</b>
<b>4. Levering .....</b>	<b>62</b>
<b>5. Sous-vide!?</b>	<b>63</b>
5.1 Wat is sous-vide? .....	63
5.2 Voordelen van sous-vide .....	63
5.3 Waar moet u bij sous-vide op letten? .....	63
5.4 Benodigd toebehoren .....	64
<b>6. Ingebruikname .....</b>	<b>64</b>
6.1 Uitpakken .....	64
6.2 Voorbereiding .....	64
<b>7. Het apparaat bedienen .....</b>	<b>65</b>
7.1 Zak inleggen .....	65
7.2 Programma starten .....	66
<b>8. Tips en trucs .....</b>	<b>67</b>
8.1 Geschikte levensmiddelen voor sous-vide .....	67
8.2 Ongeschikte levensmiddelen voor sous-vide .....	67
8.3 Achteraf garen .....	67
8.4 Tips .....	67
<b>9. Gaartijden .....</b>	<b>68</b>
9.1 Vlees op de kerntemperatuur gaar laten worden .....	68
9.2 Gaartabel .....	69
<b>10. Recepten .....</b>	<b>70</b>
10.1 Runderfilet .....	70
10.2 Rosbief .....	70
10.3 Lamsribstuk .....	70
10.4 Kippenborst mediterrane .....	71
10.5 Asperges .....	71
10.6 Wortelen voor antipasti .....	71
10.7 Zalm .....	71
10.8 Tonijn (half rauw) .....	72
<b>11. Reinigen .....</b>	<b>72</b>
<b>12. Weggooien .....</b>	<b>73</b>
<b>13. Technische gegevens .....</b>	<b>73</b>
<b>14. Problemen oplossen .....</b>	<b>73</b>
<b>15. Garantie van HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>74</b>

## 1. Overzicht

- 1 Dekselgreep
- 2 Deksel
- 3 Bodemrooster
- 4 Waterreservoir
- 5 Basiseenheid
- 6 Bedieningspaneel
- 7 Handgreep van de basiseenheid
- 8 Netaansluiting
- 9 Netaansluitsnoer met stekker
- 10 Rekje
- 11 ↓ Weergave: ingestelde temperatuur bereikt
- 12 Display: weergave van de programmatijd/resterende looptijd of de ingestelde watertemperatuur
- 13 ⏸ Timer: tijd instellen
- 14 -/+ Tijd en temperatuur instellen
- 15 ▶■ Programma starten/beëindigen met LED
- 16 ⏻ Apparaat in- en uitschakelen met LED
- 17 ⋮ Temperatuur instellen
- 18 ☰ Weergave: opwarmen tot ingestelde temperatuur
- 19 Display: weergave van de huidige watertemperatuur
- 20 **MAX** Markering (**MIN**-markering niet zichtbaar)

### **Hartelijk dank voor uw vertrouwen!**

Wij feliciteren u met uw nieuwe sous-vide waterbad.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Dient u deze handleiding vóór de eerste ingebruikname grondig door te lezen.**
- **Neemt u steeds de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding goed.**

- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe sous-vide waterbad!

### **Symbolen op het apparaat**



**GEVAAR!**

**Hete oppervlakken**

Om letsel door verbranding te voorkomen, mogen de oppervlakken van het apparaat niet worden aangeraakt wanneer deze in gebruik is. Gebruik alleen de meegeleverde handgrepen en bedieningselementen.

## 2. Correct gebruik

Met dit sous-vide waterbad kunt u vacuümverpakte levensmiddelen behoedzaam garneren.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend droog en binnenshuis worden gebruikt. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

### Voorzienbaar misbruik

#### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ De levensmiddelen mogen niet rechtstreeks in het waterbad worden gelegd. Alle levensmiddelen moeten vacuümverpakt in een warmtebestendige plastic zak in het waterbad worden gelegd. Een vacumeerapparaat behoort niet tot de leveringsomvang.

## 3. Veiligheidsinstructies

### Waarschuwingen

Indien nodig vindt u de volgende waarschuwingen in deze handleiding:



**GEVAAR!** Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

**WAARSCHUWING!** Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

**LET OP:** gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

**AANWIJZING:** toedrachten en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

### Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer worden gehouden.
- ⊙ De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan het bedieningspaneel, aan de dekselgreep of aan de handgrepen aan.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijk-

waardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om ge-  
vaar te voorkomen.

- ⊙ De basiseenheid, het netaansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in de basiseenheid terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Voor een volgende ingebruikname het apparaat laten controleren.
- ⊙ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Het apparaat is geschikt voor:
  - ... gebruik in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere commerciële inrichtingen,
  - ... gebruik in landbouwbedrijven,
  - ... klanten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen,
  - ... pensions waar ontbijt wordt geserveerd.
- ⊙ Om oververhitting te voorkomen, mag het apparaat nooit worden afgedekt. Anders kan er hittestuwing in het apparaat ontstaan.



#### **GEVAAR voor kinderen**

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



#### **GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren**

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



#### **GEVAAR van een elektrische schok door vocht**

- ⊙ De basiseenheid, het netaansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.

- ⊙ Bescherm de basiseenheid tegen vocht, druppel- of spatwater. anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in de basiseenheid terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Voor een volgende ingebruikname het apparaat laten controleren.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.



#### **GEVAAR door een elektrische schok**

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het apparaat of het netaansluitsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met randaar-

de, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.

- ⊙ Let erop, dat het netaansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd.
- ⊙ Let er bij gebruik van het apparaat op, dat het netaansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ De stroomtoevoer naar het apparaat is ook na het uitschakelen niet volledig onderbroken. Hiertoe moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...  
... wanneer zich een storing voordoet,  
... wanneer u het apparaat niet gebruikt,  
... voordat u het apparaat reinigt en ... bij onweer.
- ⊙ Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.



### **BRANDGEVAAR**

- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.
- ⊙ Het apparaat hoeft tijdens het gebruik niet continu in de gaten te worden gehouden; het moet wel regelmatig worden gecontroleerd. Dat geldt met name wanneer er zeer lange gaartijden zijn ingesteld.



### **GEVAAR van verwondingen door verbranden!**

- ⊙ Verplaats het apparaat alleen wanneer het afgekoeld is.
- ⊙ Grijp niet met blote handen in het water wanneer u een zak in het waterbad legt of eruit haalt.
- ⊙ Wacht met schoonmaken, totdat het apparaat is afgekoeld.

### **WAARSCHUWING voor materiële schade**

- ⊙ Gebruik het sous-vide waterbad nooit zonder water. Dit zou kunnen leiden tot oververhitting van het apparaat.
- ⊙ Leg uitsluitend goed afgesloten levensmiddelen in het waterbad. Binnendringend water zou een ongunstige invloed op de levensmiddelen hebben of deze bederven.
- ⊙ Het deksel ...  
... is breekbaar,  
... kan bij plotseling temperatuurveranderingen barsten. Laat het daarom afkoelen voordat u het in water dompelt.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

## **4. Levering**

- 1 deksel **2**
- 1 bodemrooster **3**
- 1 rekje **10**
- 1 waterreservoir **4**
- 1 basiseenheid **5**
- 1 netaansluitsnoer **9**
- 1 handleiding



## 5. *Sous-vide!*?

### 5.1 *Wat is sous-vide?*

Dé droom van elke hobbykok: een steak die van binnen roze en sappig is, en aan de buitenkant krokant. Maar dat lukt helaas met de gebruikelijke methoden niet altijd of er is een nauwkeurige timing voor nodig. Sous-vide maakt het garen gemakkelijker en zorgt bijna altijd voor perfecte resultaten. Eigenlijk is sous-vide niets anders dan het langzaam laten garen van vacuümverpakte levensmiddelen.

Eenzijds is sous-vide een heel eenvoudige methode om uitstekende resultaten bij het bereiden van levensmiddelen te bereiken. Anderzijds is sous-vide een duidelijke afwijking van het "snel snel" van ons huidige dagelijkse leven.

Professionele koks gebruiken deze methode al vele jaren. Met het nieuwe sous-vide waterbad wordt deze gaarmethode nu ook voor de hobbykok thuis betaalbaar.

### 5.2 *Voordelen van sous-vide*

- Door het nauwkeurig instellen en in stand houden van de temperatuur van het waterbad wordt het garen direct afgestemd op de structuur en eigenschap van het levensmiddel.
- Grotere hoeveelheden kunnen goed worden voorbereid. De eindverwerking gaat dan heel snel (kort aanbraden van steaks).
- Het komt niet op elke seconde aan. De kerntemperatuur van het te garen levensmiddel kan nooit hoger worden dan de watertemperatuur. Daarom zijn kleine afwijkingen qua temperatuur en tijd bij deze gaarmethode niet direct fataal.
- U heeft een perfecte controle over het aroma en de textuur van het levensmiddel.

- Door de vacuüm methode verliezen de levensmiddelen geen aroma's of vocht. Zo blijven vlees en vis altijd heerlijk sappig en worden niet droog.
- Door de vacuüm methode dringen marinades dieper en intensiever in het levensmiddel. U zult een geheel nieuwe intensiteit van gemarineerde levensmiddelen ervaren.

### 5.3 *Waar moet u bij sous-vide op letten?*

- Het sous-vide waterbad is een langzaam gaarapparaat en heeft een lange opwarmtijd nodig om het water te verwarmen, zie de voorbeelden hieronder.

#### **Voorbeelden voor de opwarmtijd:**

- 5,5 liter van ca. 20 °C naar ca. 62 °C opwarmen: duur ca. 1,5 uur.
- 5,5 liter van ca. 40 °C naar ca. 62 °C opwarmen: duur ca. 75 minuten.

De gaartabel (zie "Gaartabel" op pagina 69) geeft de tijden aan vanaf het begin van het programma. Het programma begint pas wanneer de gekozen temperatuur is bereikt. U ziet dat het programma is begonnen, wanneer op het display **12** de tijd per minuut wordt afgeteld.

Ook wanneer u kouder water dan 25 °C aanbrengt, wordt als minimale waarde 25 °C weergegeven. Dit heeft alleen invloed op de opwarmtijd en verder geen andere gevolgen.

Houd bij uw tijdplanning van de afzonderlijke bereidingsstappen rekening met de langere tijd in het waterbad.

**Daarom adviseren wij u water in het apparaat te gieten dat de temperatuur al heeft, die u voor de volgende bereiding nodig heeft. U vindt de be-**

### **nodige temperatuur bijv. in de gaartabel (zie "Gaartabel" op pagina 69).**

- Er mogen alleen vacuümverpakte levensmiddelen in het waterbad worden gelegd.
- Omdat de levensmiddelen niet worden gekookt of doorgebraden, moet veel waarde worden gehecht aan de hygiëne. Alle onderdelen die in contact komen met rauwe of halfrouwe levensmiddelen moeten direct worden schoongemaakt, om het overbrengen van eventuele kiemen op ander keukengereedschap te vermijden.
- Na het garen moeten de levensmiddelen direct worden gegeten, verder worden verwerkt of in een vacuümzak in ijswater worden afgeschrikt en vervolgens in het 0 gradenvak van de koelkast worden bewaard.
- Let erop dat u hoogwaardige zakken die hitte- en koudebestendig zijn gebruikt. Op de verpakkingen van de vacuümzakken vindt u de temperatuurgegevens waarvoor de zak bestemd is.
- Let er vóór het inleggen in het water van het te garen levensmiddel op, dat de zak goed is afgesloten. Binnendringend water zou het levensmiddel bederven of waterig en flauw doen smaken.
- Het te garen levensmiddel moet altijd volledig met water bedekt zijn. Wanneer het naar boven drijft, legt u een bord op het te garen levensmiddel.
- Bevroren levensmiddelen moeten vóór het garen worden ontdooid. Snel ontdooien in het waterbad beschadigt de structuur van het levensmiddel. Verder is het nauwelijks mogelijk om een gaartijd voor bevroren levensmiddelen te bepalen.

## **5.4 Benodigd toebehoren**

Zonder vacuümverpakte levensmiddelen is sous-vide niet mogelijk.

Het volgende toebehoren wordt niet meegeleverd, maar heeft u wel nodig:

- vacumeerapparaat
- koude- en hittebestendige vacuümzakken

## **6. Ingebruikname**

### **6.1 Uitpakken**

1. Haal alle onderdelen uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen volledig zijn en of ze onbeschadigd zijn.

### **6.2 Voorbereiding**

**Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen" op pagina 72)!**

1. Zet de basiseenheid **5** op een vlak, droog en slipvrij oppervlak, zodat deze niet kan omvallen of naar beneden kan glijden.
2. Leg het bodemrooster **3** in het waterreservoir **4**. Door het bodemrooster te gebruiken, hebben de levensmiddelen altijd aan alle kanten contact met het water en liggen ze niet direct op de bodem.

#### **AANWIJZING:**

wanneer u meerdere vacuümzakken in het waterbad wilt leggen (bijv. voor steaks), zet u het rekje **10** op het bodemrooster **3** (zie "Werken met het rekje" op pagina 65).

3. Giet warm water in het waterreservoir **4**: minimaal 2,5 liter (**MIN 20**), maximaal 5,5 liter (**MAX 20**) water. Let erop dat de waterspiegel nog stijgt, wanneer u de levensmiddelen in het water legt. De mar-

kering **MAX 20** mag niet worden overschreden en het waterpeil mag niet onder de markering **MIN 20** komen te staan.

**AANWIJZING:** de temperatuur van het water dient zoveel mogelijk overeen te komen met de temperatuur die u voor de volgende bereiding nodig heeft. Zo voorkomt u lange wachttijden totdat de ingestelde temperatuur bereikt is. U vindt de benodigde temperatuur bijv. in de gaartabel (zie "Gaartabel" op pagina 69).

**Voorbeelden voor de opwarmtijd:**

- 5,5 liter van ca. 20 °C naar ca. 62 °C opwarmen: duur ca. 1,5 uur.
- 5,5 liter van ca. 40 °C naar ca. 62 °C opwarmen: duur ca. 75 minuten.

Het water dient echter niet heter te zijn dan de gewenste temperatuur.

4. Plaats het waterreservoir **4** in de basisseenheid **5**.
5. Wanneer dat nog niet is gebeurd, vacumeert u nu de levensmiddelen die u wilt verwerken.
6. Zoek in een recept of in het hoofdstuk "Gaartijden" op pagina 68 de tijd en de temperatuur voor het te garen levensmiddel op.
7. Steek het ene uiteinde van het snoer **9** in de aansluitopening **8** aan de achterkant van het apparaat en steek de stekker in een stopcontact. U hoort een pieptoon en het display **12 / 19** licht kort op.

## 7. Het apparaat bedienen

### 7.1 Zak inleggen

1. Leg de vacuümzak in het waterreservoir **4**. Let erop dat het waterpeil niet boven de markering **MAX 20** stijgt. Schep er eventueel wat water uit met een kopje.
2. De zakken moeten onder water liggen. Wanneer ze aan het wateroppervlak drijven, moet u ze bijv. bedekken met een bord.
3. Zet het deksel **2** op het apparaat. Zonder deksel ontsnapt er te veel warmte en dan kloppen de tijden uit de recepten niet meer.

### Werken met het rekje

Wanneer u het rekje **10** gebruikt, laat u telkens één vacuümzak in een van de 4 vakjes glijden.

Let erop dat alle zakken vrij in de vakjes staan en aan alle kanten contact met het water hebben.

**AFBEELDING A:** het rekje wordt dwars ten opzichte van het bodemrooster gezet. De onderkant van het rekje staat direct op de bodem van het waterreservoir **4**.

**AANWIJZING:** wanneer zakken stevig tegen elkaar worden gedrukt (bijv. doordat ze in de afzonderlijke vakjes worden gedrukt) wordt de gaartijd oncontroleerbaar langer.

## 7.2 Programma starten



### GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Raak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan het bedieningspaneel **6**, aan de dekselgreep **1** of aan de handgrepen **7** van de basiseenheid aan.
- ⊙ Gebruik geschikte keukengereedschappen bij het uitnemen van het te garen levensmiddel. Het water kan erg heet zijn.

### AANWIJZINGEN:

- De toetsen **-/+ 14** schakelen per minuut of per graad wanneer erop wordt gedrukt. Houd de toetsen ingedrukt om de graden/minuten sneller te veranderen.
- Tijdens het eerste gebruik kan er **lichte** rook of een geur vrijkomen. Dit is onschadelijk en is na korte tijd verdwenen. Let ondertussen wel op voldoende ventilatie.

1. Druk op de aan-/uit-schakelaar **⏻ 16** gedurende ten minste 2 seconden. Op het display **12** verschijnt **0000**. Het apparaat is nu ingeschakeld.
2. Druk op de temperatuur-toets **🌡️ 17**. Op het display wordt **40C** als voorinstelde temperatuur weergegeven. Dit is niet de actuele watertemperatuur.
3. Stel de gewenste watertemperatuur in, waarbij het te garen levensmiddel moet garen met de toetsen **-/+ 14**. De gekozen temperatuur verschijnt op het display **12**. U kunt waarden tussen 40 en 99 graden Celsius instellen.
4. Druk op de toets voor de tijdinstelling **⌚ 13**. Op het display **12** verschijnt de weergave **01:00** (één uur).
5. Stel de gewenste tijd in, waarbij het te garen levensmiddel moet garen met de

toetsen **-/+ 14**. U kunt een tijd tot op de minuut nauwkeurig instellen tussen 1 minuut en 24 uur.

6. Start het programma door op de toets **▶■ 15** te drukken. De LED **15** gaat branden.

**Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt**, wordt op het display **12** de tijd per minuut afgeteld.

### AANWIJZINGEN:

- Belangrijk voor uw tijdmanagement tijdens het koken: Wanneer het water de gekozen temperatuur nog niet heeft, start het programma nog niet. Het programma wacht totdat de gekozen temperatuur is bereikt, dan start het automatisch. Tijdens het opwarmen brandt het symbool **🔥 18**. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, dooft het symbool **🔥 18** en wordt het symbool **⏻ 11** weergegeven. U ziet hoe de tijd op het display **12** wordt afgeteld. Houd bij uw tijdplanning van de afzonderlijke bereidingsstappen rekening met de langere tijd in het waterbad.
  - Wanneer het programma is gestart, wordt op het display **12** de resterende looptijd van het programma en **19** de actuele watertemperatuur weergegeven. Wanneer u nu eenmaal kort op de knop **🌡️ 17** drukt, verschijnt de gekozen temperatuur ca. 10 seconden op het display **12**.
7. Wanneer de tijd verstreken is, klinken er drie pieptonen en de LED **15** gaat uit.
  8. Druk op de aan-/uit-schakelaar **⏻ 16** gedurende ten minste 2 seconden, om het apparaat uit te schakelen.
  9. Verwijder het deksel **2**. Let er daarbij op dat het condenswater aan de binnenkant van het deksel zoveel mogelijk in het waterreservoir **4** loopt.

10. Haal het gegaarde levensmiddel met geschikt keukengereedschap (bijvoorbeeld keuken- of barbecuetang) uit het waterbad.
11. Trek de stekker **9** uit het stopcontact.
12. Snijd de vacuümzak open en haal het gegaarde levensmiddel eruit. Afhankelijk van het gegaarde levensmiddel kan het direct worden geserveerd of moet vóór het serveren nog verder worden verwerkt (bijv. kort aanbraden).

## 8. Tips en trucs

### 8.1 Geschikte levensmiddelen voor sous-vidé

Zeer geschikt voor de sous-vidé methode is vlees een daarbij ook zeker de wat minder luxe stukken. Door de lange gaartijd en een goede bijbehorende marinade worden ook minder goede stukken boterzacht.

Maar ook vis en stevige groenten, eieren en stevig fruit zijn geschikt voor deze methode.

Het gehele spectrum aan mogelijkheden kunt u vinden in een sous-vidé kookboek, dat bijv. verkrijgbaar is in een gespecialiseerde boekhandel.

### 8.2 Ongeschikte levensmiddelen voor sous-vidé

- Minder goed of helemaal niet geschikt voor de sous-vidé methode zijn de volgende levensmiddelen: spitskool, prei, snijbiet, spinazie, evenals koolsoorten die gemakkelijk fijnkoken, zoals bloemkool, spruitjes of broccoli.

- Koolsoorten scheiden zwavelgassen af die bij deze methode niet kunnen ontsnappen en daardoor een negatieve invloed op de smaak hebben.

### 8.3 Achteraf garen

- U kunt vlees ook aan het begin van het proces aanbraden. Vervolgens voegt u de gewenste hoeveelheid specerijen of een marinade toe en vacumeert het daarna. Na het sous-vidé garen kan het vlees dan direct worden geserveerd. Deze methode is het meest geschikt voor braadstukken.

### 8.4 Tips

- Probeer uw lievelingsgerechten uit met sous-vidé, koop een sous-vidé kookboek of zoek op internet naar sous-vidé recepten.
- Marineren: de combinatie vacuümverpakken met marinade en langzaam garen in een waterbad biedt heel intensieve smaakbelevingen.
- Probeer uw gebruikelijke wijze van kruiden met de sous-vidé methode eerst eens uit met kleine hoeveelheden levensmiddelen. De kruiden kunnen bij een vacuüm methode anders reageren. Vooral zout en knoflook worden intensiever beleefd en hoeven in de regel zuiniger worden gebruikt dan bij andere gaarmethodes.
- Levensmiddelen die gemarineerd moeten worden, dient u al een dag van tevoren met de marinade in te sealen en in de koelkast te leggen. Kleine stukken (bijv. kleine sint-jakobsschelpen) kunnen ook enkele uren van tevoren worden gemarineerd en ingeseald.
- Let erop dat vacuümzakken in het waterbad niet in elkaar worden gedrukt. Op de plaatsen waarop de zakken langdu-

rig contact hebben, heeft het levensmiddel een ander gaarpunt.

- Het sous-vide waterbad is geen waterkoker. Daarom is het raadzaam het water al meteen op de gewenste temperatuur in het waterreservoir te gieten. Zo voorkomt u langere wachttijden bij het opwarmen van het water.
- Let erop dat het water niet heter is dan de gewenste temperatuur, dat zou het resultaat kunnen vervalsen.

## 9. Gaartijden

De in de tabel vermelde tijden zijn richtwaarden. De werkelijke gaartijd hangt af van:

- grootte en versheid van de levensmiddelen;
- vulhoeveelheid en vorm (plat of rond) van de vacuümzak;
- persoonlijke voorkeur (steak medium of gaar; groenten beetgaar of zacht).

### AANWIJZINGEN:

- Let erop dat alle stukken ongeveer even groot/dik zijn.
- Bereid de groente voor, door stronken eraf te snijden en grote stukken in even grote kleinere stukken te delen.
- Vooral gevogelte moet volledig gaar zijn, om het risico op een salmonella-infectie te vermijden. U kunt gevogelte vóór het serveren het best even kort aanbraden.

del nooit hoger kan worden dan de ingestelde watertemperatuur.

De kerntemperatuur is de temperatuur in het midden van het levensmiddel.

### **Tabel voor rund, varken, lam en wild**

Let erop dat gevogelte alleen volledig gaar gegeten mag worden, om het risico op een salmonella-infectie te vermijden.

Kerntemperatuur	Gaargraden
49 °C	bleu/blauw - bijna rauw
52 °C - 55 °C	rare/bloedig - smalle rand gaar
55 °C - 60 °C	medium rare - dikker gedeelte nog roze
60 °C - 65 °C	medium - van binnen roze
65,5 °C - 68 °C	medium well - bijna helemaal gaar
68 °C - 71 °C	well done - door-en-door gaar

### 9.1 Vlees op de kerntemperatuur gaar laten worden

De volgende tabellen laten zien hoe gaar een stuk vlees is, wanneer de genoemde kerntemperatuur is bereikt. Dit verandert ook niet door een langere tijd in het waterbad, omdat de kerntemperatuur in het levensmid-

## 9.2 Gaartabel

Alle gegevens zijn slechts richtwaarden. Het eindresultaat is altijd afhankelijk van de kwaliteit en de hoedanigheid van het product resp. van het ras van het dier. De gegevens gelden voor een vacuümzak (zie "Programma starten" op pagina 66).

<b>Te garen levensmiddel</b>	<b>Gaargraden</b>	<b>Dikte/gewicht</b>	<b>Temperatuur waterbad</b>	<b>Gaartijd in het waterbad</b>
Rund Filet, steak	medium rare	30 mm	56 °C	50 min.
	medium rare	40 mm	56 °C	75 min.
Rund Rosbief	medium	Streng 60 mm	56 °C	6 uur
Rund Flanksteak	medium		57 °C	12 uur
Varken Filet	gaar	30 mm	60 °C	2 uur
	gaar	40 mm	60 °C	2,5 uur
Varkensnek	gaar	700 g	68 °C	24 uur
Lamsribstuk	medium	10 - 15 mm	56 °C	45 min.
Kippenborst	gaar	20 - 25 mm	72 °C	2 uur
Kalkoenborst	gaar	15 - 30 mm	72 °C	2 uur
Eendenborst	gaar	15 - 25 mm	72 °C	3 uur
Ganzenborst	gaar	20 mm	80 °C	8 uur
Zalm	vorkgaar	25 mm	45 °C	20 min.
Kabeljauw	vorkgaar	25 mm	52 °C	40 min.
Roodbaars	vorkgaar	25 mm	47 °C	20 min.
Garnalen	gaar	naast el- kaar	85 °C	20 min.
Sint-ja- kobsschelpen	stevig	18 - 25 mm	47 °C	30 min.
Aardappelen	gaar	kleine, ge- halveerd	85 °C	1 uur
Groene bonen (diepvries, ont- doid)	beetgaar		82 °C	30 min.
Wortelen	beetgaar	ca. 10 mm	85 °C	40 min.
Asperges	beetgaar	naast el- kaar	82 °C	25 min.

<b>Te garen levensmiddel</b>	<b>Gaargraden</b>	<b>Dikte/gewicht</b>	<b>Temperatuur waterbad</b>	<b>Gaartijd in het waterbad</b>
Ei in dop	Eigeel dik vloeibaar Eiwit bijna alleen vloeibaar		62 °C	1 uur
Ei in dop	Eigeel crèmig Eiwit net gestold		66 °C	1 uur
Ei in dop	Eigeel hard Eiwit hard		75 °C	1 uur

## 10. Recepten

De gaartijden kunt u vinden in de tabel en/of in uw sous-vide kookboek.

### 10.1 Runderfilet

1. Kruid het vlees met wat zout.
2. Vacumeer het vlees.
3. Leg de zak in het sous-vide waterbad.
4. Na het eind van het programma haalt u het vlees uit de zak en dept u het droog met keukenpapier.
5. Maak boter of olie heet in een pan en braad de filet aan beide kanten kort aan. Kruid bij het aanbraden naar smaak. Voeg pas tegen het eind van de braadtijd wat grove peper toe.

### 10.2 Rosbief

1. Kruid het vlees met wat zout.
2. Vacumeer het vlees.
3. Leg de zak in het sous-vide waterbad.
4. Na het eind van het programma haalt u het vlees uit de zak en dept u het droog met keukenpapier.
5. Maak boter of olie heet in een pan en braad de rosbeef aan twee of alle kanten kort aan. Kruid bij het aanbraden naar smaak. Voeg pas tegen het eind van de braadtijd wat grove peper toe.

### Dit past er heel goed bij:

- Gebakken aardappelen
- Remouladesaus

### 10.3 Lamsribstuk

1. Druk 1-2 knoflookteentjes in wat olijfolie.
2. Strooi wat zout en peper in de olie en meng alles met een vork door elkaar.
3. Haal de lamsribstukken door de olie en stop de ribstukken apart of naast elkaar liggend in de vacuümzak.
4. Vacumeer het vlees.
5. Leg het gevacumeerde vlees ca. 12 uur in de koelkast.
6. Leg de zak in het sous-vide waterbad.
7. Na het eind van het programma haalt u het vlees uit de zak en dept u het droog met keukenpapier.
8. Verhit wat olijfolie in een pan en braad de lamsribstukken aan beide kanten kort aan, zodat ze een mooie kleur krijgen.

### Dit past er heel goed bij:

- Kruidenkorst (nabehandeling in de oven)
- Warme tomaten
- Gebakken courgetteschijfjes



## 10.4 Kippenborst mediterrané

1. Per vacuümzak neemt u een middelgrote tomaat en een paar schijfjes courgette.  
Snijd de tomaten in kleine blokjes en de courgettes in dunne schijfjes.
2. Pers een knoflookteentje uit.
3. Meng de tomaten met de courgettes en de knoflook. Voeg een eetlepel olijfolie toe en meng alles met een vork door elkaar.
4. Strooi zout en peper op de kippenborsten en braad ze vervolgens in een pan met olie kort op hoog vuur aan.
5. Stop de kippenborsten apart in de vacuümzak en voeg daarna de groenten bij de kippenborsten.
6. Vacumeer het vlees.
7. Leg de zak in het sous-vide waterbad.
8. Na het eind van het programma haalt u het vlees en de groenten uit de zak en legt u ze direct op een bord.

### Dit past er heel goed bij:

- Vers stokbrood
- Pasta

## 10.5 Asperges

1. Schil en was de asperges.
2. Snijd de onderste uiteinden eraf.
3. Strooi wat zout op de asperges.
4. Leg de asperges naast elkaar in de vacuümzak.
5. Strijk met een mes wat boter op de asperges.
6. Vacumeer de asperges.
7. Leg de zak in het sous-vide waterbad.

### Dit past er heel goed bij:

- Nieuwe aardappelen
- Rauwe ham of een wienerschnitzel
- Gegrilde zalmfilet

## 10.6 Wortelen voor antipasti

1. Schil en was de wortelen.
2. Snijd het onderste uiteinde eraf en snijd de wortelen daarna in plakjes.
3. Giet wat olijfolie in een schaaltje.
4. Druk 1-2 knoflookteentjes in de olie.
5. Voeg een theelepel rozemarijn, wat venkel en een snufje zout en peper aan de olie toe.
6. Roer alle ingrediënten met een vork door de olie.
7. Leg de plakjes wortel in de vacuümzak.
8. Giet de olie in de vacuümzak.
9. Vacumeer de wortelen.
10. Laat de zak(ken) gedurende een nacht in de koelkast liggen.
11. Leg de zak(ken) in het sous-vide waterbad.
12. Doe de wortelen in een schaal. Ze kunnen warm of koud worden gegeten.

### Dit past er heel goed bij:

- Nog meer antipasti zoals ingemaakte olijven, courgettes, enz.

## 10.7 Zalm

1. Was de zalm en dep deze vervolgens droog. Wanneer er nog vel op de vis zit, laat u deze erop zitten. Dit geeft de vis later stevigheid en hij kan er prima op worden gebakken.
2. Snijd één tot twee plakjes citroen af.
3. Steek met een vork meerdere keren in het vruchtvlees van de citroen.
4. Leg de zalm, de schijfjes citroen en 1-2 blaadjes salie in de vacuümzak.
5. Vacumeer de zalm.
6. Leg de zak in het sous-vide waterbad.
7. Na het einde van het programma haalt u de zalm voorzichtig, indien mogelijk met een spatel, uit de zak.
8. Dep de zalm droog met keukenpapier.
9. Maak boter of olie heet in een pan en braad de zalm aan beide kanten kort

aan. Kruid bij het aanbraden naar smaak.

**Dit past er heel goed bij:**

- Asperges, groene groente
- Aardappelen
- Mierikswortelsaus

## 10.8 Tonijn (half rauw)

1. Was de tonijn en dep deze vervolgens droog. Wanneer er nog vel op de vis zit, laat u deze erop zitten. Dit geeft de vis later stevigheid en hij kan er prima op worden gebakken.
2. Bestrooi de tonijn met een paar korrels zeezout.
3. Leg de tonijn in de vacuümzak.
4. Vacumeer de tonijn.
5. Leg de zak in het sous-vide waterbad.
6. Na het einde van het programma haalt u de tonijn voorzichtig, indien mogelijk met een spatel, uit de zak.
7. Dep de tonijn droog met keukenpapier.
8. Maak boter of olie heet in een pan en braad de tonijn aan beide kanten kort aan. Kruid bij het aanbraden naar smaak. Voeg pas tegen het eind van de braadtijd wat grove peper toe.

**Dit past er heel goed bij:**

- Wasabi, sojasaus
- Rijst
- Knoflookbrood

## 11. Reinigen

**Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!**



**GEVAAR door een elektrische schok!**

- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat reinigt.



**GEVAAR van verwondingen door verbranden!**

- ⊙ Laat alle onderdelen voor het reinigen afkoelen.

**WAARSCHUWING voor materiële schade!**

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

- Reinig het apparaat na elk gebruik.

### Basiseenheid reinigen

1. Reinig de basiseenheid **5** met een licht vochtige doek.
2. Gebruik het apparaat pas opnieuw, wanneer het volledig droog is.

### Toebehoren reinigen

- Reinig het deksel **2**, het waterreservoir **4**, het rekje **10** en het bodemrooster **3** met de hand in de wasbak met heet zeepsop.

### Keukengereedschap reinigen

- Alle keukengereedschappen (messen, vorken, snijplanken), die met rauwe levensmiddelen in contact komen, moeten direct worden schoongemaakt - het liefst met heet zeepsop. Let evt. op de schoonmaakhandleiding van de keukengereedschappen.

## 12. Weggoien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



### Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

## 13. Technische gegevens

Model:	SVSV 550 B2
Netspanning:	230 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	550 W
Vulhoeveelheid:	2,5 tot 5,5 liter

**CE** Technische wijzigingen voorbehouden.

## 14. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



**GEVAAR door een elektrische schok!** Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken/maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Is de stroomvoorziening gewaarborgd?</li> <li>Is het apparaat ingeschakeld?</li> </ul>
Lange voorverwarmingstijd	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heeft u het waterservoir gevuld met heel koud water? Daardoor wordt de benodigde gaartijd langer.</li> </ul>
Levensmiddel na de vermelde tijd nog niet gaar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zijn de levensmiddelen duidelijk dikker dan in het recept of de tabel beschreven?</li> <li>Zijn de vacuümzakken tijdens het garen goed in elkaar gedrukt?</li> <li>Heeft u de juiste temperatuur ingesteld?</li> <li>Ofwel dient u het levensmiddel opnieuw te vacumeren en legt het in het waterbad of u verwerkt het verder met een andere gaarmethode.</li> </ul>
Heel veel water in de vacuümzak	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dat wijst op een fout tijdens het vacumeren. De vacuümzak zat niet goed dicht.</li> </ul>

## **15. Garantie van HOYER Handel GmbH**

Geachte klant,  
U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

### **Garantievoorwaarden**

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Wanneer zich binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout voordoet, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

### **Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken**

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

### **Omvang van de garantie**

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

### **Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.**

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

### **Afhandeling in geval van garantie**

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 277124** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en software downloaden.



### **Servicecenters**

**(NL)** Service Nederland  
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.nl](mailto:hoyer@lidl.nl)

**(BE)** Service België  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

### **IAN: 277124**



### **Leverancier**

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
Duitsland

## **Inhalt**

<b>1. Übersicht .....</b>	<b>77</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>78</b>
<b>3. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>78</b>
<b>4. Lieferumfang .....</b>	<b>81</b>
<b>5. Sous-Vide!? .....</b>	<b>81</b>
5.1 Was ist Sous-Vide? .....	81
5.2 Vorteile von Sous-Vide .....	81
5.3 Zu beachten bei Sous-Vide .....	82
5.4 Benötigtes Zubehör .....	82
<b>6. Inbetriebnahme .....</b>	<b>83</b>
6.1 Auspacken .....	83
6.2 Vorbereitung .....	83
<b>7. Bedienen des Gerätes .....</b>	<b>84</b>
7.1 Beutel einlegen .....	84
7.2 Programm starten .....	84
<b>8. Tipps und Tricks .....</b>	<b>86</b>
8.1 Geeignete Lebensmittel für Sous-Vide .....	86
8.2 Ungeeignete Lebensmittel für Sous-Vide .....	86
8.3 Rückwärts-Garen .....	86
8.4 Tipps .....	86
<b>9. Garzeiten .....</b>	<b>87</b>
9.1 Fleisch auf die Kerntemperatur garen .....	87
9.2 Gartabelle .....	88
<b>10. Rezepte .....</b>	<b>89</b>
10.1 Rinderfilet .....	89
10.2 Roastbeef .....	89
10.3 Lammkarree .....	89
10.4 Hähnchebrust mediterrane .....	90
10.5 Spargel .....	90
10.6 Möhren (Wurzeln) für Antipasti .....	90
10.7 Lachs .....	91
10.8 Thunfisch (halb roh) .....	91
<b>11. Reinigen .....</b>	<b>91</b>
<b>12. Entsorgen .....</b>	<b>92</b>
<b>13. Technische Daten .....</b>	<b>92</b>
<b>14. Problemlösung .....</b>	<b>93</b>
<b>15. Garantie der HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>93</b>

## 1. Übersicht

- 1 Deckelgriff
- 2 Deckel
- 3 Bodengitter
- 4 Wasserbehälter
- 5 Basiseinheit
- 6 Bedienfeld
- 7 Griff der Basiseinheit
- 8 Netzbuchse
- 9 Netzanschlussleitung mit Netzstecker
- 10 Trenngitter
- 11 ↓ Anzeige: eingestellte Temperatur erreicht
- 12 Display: Anzeige der Programmzeit/Restlaufzeit oder der eingestellten Wassertemperatur
- 13 ⌚ Timer: Zeit einstellen
- 14 -/+ Einstellen der Zeit und der Temperatur
- 15 ▶■ Programm starten/beenden mit LED
- 16 ⏻ Gerät ein- und ausschalten mit LED
- 17 ⋮ Temperatur einstellen
- 18 🌊 Anzeige: Aufheizen auf eingestellte Temperatur
- 19 Display: Anzeige der aktuellen Wassertemperatur
- 20 **MAX** Markierung (**MIN** Markierung nicht sichtbar)

### **Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!**

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Sous-Vide Automaten.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**

- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Sous-Vide Automaten!

### **Symbole am Gerät**



#### **GEFAHR! Heiße Oberflächen**

Um eine Verletzung durch Verbrennung zu vermeiden, dürfen die Oberflächen des Gerätes im Betrieb nicht berührt werden. Verwenden Sie nur die vorgesehenen Handgriffe und Bedienelemente.

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Mit diesem Sous-Vide Automaten können Sie vakuumverpackte Lebensmittel schonend garen.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in trockenen Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

### Vorhersehbarer Missbrauch

#### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Die Lebensmittel dürfen nicht direkt ins Wasserbad gegeben werden. Alle Lebensmittel müssen vakuumverpackt in einem wärmebeständigen Kunststoffbeutel in das Wasserbad gegeben werden. Ein Vakuumiergerät gehört nicht zum Lieferumfang.

## 3. Sicherheitshinweise

### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



**GEFAHR!** Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

**WARNUNG!** Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

**VORSICHT!** Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

**HINWEIS:** Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

## Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



- ⊙ Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Bedienfeld, am Deckelgriff oder an den Gerätegriffen.

- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder



eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- ⊙ Die Basiseinheit, die Netzanschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in die Basiseinheit gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Das Gerät ist geeignet für:
  - ... den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
  - ... den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
  - ... Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
  - ... Frühstückspensionen.
- ⊙ Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät niemals abgedeckt werden. Ansonsten kann es zu einem Hitzestau in dem Gerät kommen.



#### **GEFAHR für Kinder**

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



#### **GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere**

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



#### **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit**

- ⊙ Die Basiseinheit, die Netzanschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie die Basiseinheit vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser: Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in die Basiseinheit gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.

### **GEFAHR durch Stromschlag**

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Schutzkontakt-Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - ... wenn eine Störung auftritt,
  - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
  - ... bei Gewitter.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.

### **BRANDGEFAHR**

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.
- ⊙ Eine durchgehende Beaufsichtigung während des Betriebes ist nicht notwendig, wohl aber eine regelmäßige Kont-

rolle. Dies gilt besonders, wenn sehr lange Kochzeiten eingestellt sind.

### **GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung**

- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand.
- ⊙ Greifen Sie nicht mit bloßen Händen in das Wasser, wenn Sie die Beutel in das Wasserbad legen oder herausnehmen.
- ⊙ Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.

### **WARNUNG vor Sachschäden**

- ⊙ Betreiben Sie den Sous-Vide Automaten nie ohne Wasser. Dies könnte zu einer Überhitzung des Gerätes führen.
- ⊙ Geben Sie nur fest verschlossene Lebensmittel in das Wasserbad. Eindringendes Wasser würde die Lebensmittel ungünstig beeinflussen oder verderben.
- ⊙ Der Deckel ...
  - ... ist zerbrechlich.
  - ... kann bei schockartigen Temperaturänderungen zerspringen. Lassen Sie ihn daher abkühlen, bevor Sie ihn in Wasser tauchen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

## 4. Lieferumfang

- 1 Deckel **2**
- 1 Bodengitter **3**
- 1 Trenngitter **10**
- 1 Wasserbehälter **4**
- 1 Basiseinheit **5**
- 1 Netzanschlussleitung **9**
- 1 Bedienungsanleitung

## 5. Sous-Vide!?

### 5.1 Was ist Sous-Vide?

Der Traum von jedem Hobbykoch: ein Steak innen rosig saftig und außen kross. Nur leider gelingt das nicht immer mit den herkömmlichen Methoden oder benötigt ein exaktes Timing. Sous-Vide macht das Kochen leichter und bringt fast immer perfekte Ergebnisse.

Im Grunde ist Sous-Vide nichts anderes, als das langsame Garziehen von vakuumverpackten Lebensmitteln.

Zum einen ist Sous-Vide eine sehr einfache Methode, exzellente Resultate beim Zubereiten von Lebensmitteln zu erhalten. Zum anderen ist Sous-Vide eine klare Absage an das „Schnell-Schnell“ unserer Tage.

Profiköche nutzen die Methode schon seit vielen Jahren. Mit dem neuen Sous-Vide Automaten wird diese Garmethode nun auch für den Hobbykoch zu Hause erschwinglich.

### 5.2 Vorteile von Sous-Vide

- Durch das genaue Einstellen und Halten der Temperatur des Wasserbades wird das Garziehen direkt auf die Struktur und Eigenschaft des Lebensmittels abgestimmt.
- Größere Mengen lassen sich gut vorbereiten. Die Endverarbeitung geht dann sehr schnell (z. B. kurzes Anbraten von Steaks).
- Es kommt nicht auf jede Sekunde an. Die Kerntemperatur des Gargutes kann nie höher als die Wassertemperatur steigen. Deshalb verzeiht diese Garmethode kleine Abweichungen bei Temperatur und Zeit.
- Sie haben die perfekte Kontrolle über das Aroma und die Textur des Lebensmittels.
- Durch das Vakuumverfahren verlieren die Lebensmittel keine Aromen oder Flüssigkeiten. So bleiben Fisch und Fleisch jederzeit schön saftig und werden nicht trocken.
- Durch das Vakuumverfahren dringen Marinaden tiefer und intensiver in das Lebensmittel ein. Sie werden eine völlig neue Intensität der marinierten Lebensmittel erleben.

### 5.3 Zu beachten bei Sous-Vide

- Der Sous-Vide Automat ist ein Langsam-Garer und benötigt eine lange Vorlaufzeit, um das Wasser aufzuheizen, siehe Beispiel unten.

#### Beispiele für die Aufheizzeit:

- 5,5 Liter von ca. 20 °C auf ca. 62 °C aufheizen: Dauer ca. 1,5 Stunden.
- 5,5 Liter von ca. 40 °C auf ca. 62 °C aufheizen: Dauer ca. 75 Minuten.

Die Gartabelle (siehe "Gartabelle" auf Seite 88) zeigt die Zeiten ab Programmstart an. Das Programm startet erst dann, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist. Sie sehen, dass das Programm gestartet ist, wenn im Display **12** die Zeit minutenweise runtergezählt wird.

Auch, wenn Sie kälteres Wasser als 25 °C eingeben, wird als minimaler Wert 25 °C angezeigt. Dies hat nur Einfluss auf die Aufheizzeit und sonst keine weiteren Auswirkungen.

Berücksichtigen Sie die längere Zeit im Wasserbad bei Ihrer Zeitplanung der einzelnen Kochschritte.

**Deshalb empfehlen wir, das Wasser in der Temperatur in das Gerät zu geben, die Sie für den nächsten Kochvorgang benötigen. Sie finden die benötigte Temperatur z. B. in der Gartabelle (siehe "Gartabelle" auf Seite 88).**

- Es dürfen nur vakuumverpackte Lebensmittel in das Wasserbad gegeben werden.
- Da die Lebensmittel nicht gekocht oder durchgebraten werden, muss sehr viel Wert auf die Hygiene gelegt werden. Alle Teile, die mit rohen oder halb rohen

Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen sofort gereinigt werden, um eine Übertragung eventueller Keime auf andere Küchenutensilien zu vermeiden.

- Nach dem Garziehen müssen die Lebensmittel sofort gegessen, weiterverarbeitet werden oder im Vakuumbbeutel in Eiswasser abgeschreckt werden und dann im 0-Gradfach des Kühlschranks aufbewahrt werden.
- Achten Sie darauf, hochwertige Beutel, die hitze- und kältebeständig sind, zu verwenden. Auf den Verpackungen der Vakuumbbeutel finden Sie die Temperaturangaben, für die der Beutel gedacht ist.
- Achten Sie vor dem Einlegen des Gargutes in das Wasser darauf, dass der Beutel fest verschlossen ist. Eindringen des Wasser würde das Lebensmittel verderben bzw. wässrig und fad schmecken lassen.
- Das Gargut sollte immer komplett mit Wasser bedeckt sein. Falls es auftreibt, legen Sie einen Teller auf das Gargut.
- Gefrorene Lebensmittel müssen vor dem Garen aufgetaut werden. Ein schnelles Auftauen im Wasserbad beschädigt die Struktur des Lebensmittels. Desweiteren ist es kaum möglich, für gefrorene Lebensmittel eine Garzeit festzulegen.

### 5.4 Benötigtes Zubehör

Ohne vakuumverpackte Lebensmittel ist Sous-Vide nicht möglich. Folgendes Zubehör wird nicht mitgeliefert, aber benötigt:

- Vakuumiergerät
- kälte- und hitzebeständige Vakuumbbeutel.

## 6. Inbetriebnahme

### 6.1 Auspacken

1. Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie die Teile auf Vollständigkeit und darauf, ob alle Teile unversehrt sind.

### 6.2 Vorbereitung

**Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung (siehe "Reinigen" auf Seite 91)!**

1. Stellen Sie die Basiseinheit **5** auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit sie weder umfallen noch herunterrutschen kann.
2. Legen Sie das Bodengitter **3** in den Wasserbehälter **4**. Das Bodengitter ermöglicht es, dass die Lebensmittel immer von allen Seiten Wasserkontakt haben und nicht direkt auf dem Boden liegen.

#### **HINWEIS:**

Wenn Sie mehrere Vakuumbbeutel in das Wasserbad geben wollen (z. B. für Steaks), stellen Sie das Trenngitter **10** auf das Bodengitter **3** (siehe "Arbeiten mit Trenngitter" auf Seite 84).

3. Geben Sie warmes Wasser in den Wasserbehälter **4**:  
mindestens 2,5 Liter (**MIN 20**), maximal 5,5 Liter Wasser (**MAX 20**). Beachten Sie, dass der Wasserspiegel noch steigt, wenn Sie die Lebensmittel hinzugeben. Die Markierung **MAX 20** darf nicht überschritten, die Markierung **MIN 20** nicht unterschritten werden.

**HINWEIS:** Die Temperatur des Wassers sollte möglichst der Temperatur entsprechen,

die Sie für den nächsten Kochvorgang benötigen. So vermeiden Sie lange Wartezeiten, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Sie finden die benötigte Temperatur z. B. in der Gartabelle (siehe "Gartabelle" auf Seite 88).

#### **Beispiele für die Aufheizzeit:**

- 5,5 Liter von ca. 20 °C auf ca. 62 °C aufheizen: Dauer ca. 1,5 Stunden.
- 5,5 Liter von ca. 40 °C auf ca. 62 °C aufheizen: Dauer ca. 75 Minuten.

Das Wasser sollte aber nicht heißer als die gewünschte Temperatur sein.

4. Setzen Sie den Wasserbehälter **4** in die Basiseinheit **5**.
5. Falls noch nicht geschehen, vakuumieren Sie nun die Lebensmittel, die Sie verarbeiten wollen.
6. Suchen Sie in einem Rezept oder im Kapitel "Garzeiten" auf Seite 87 die Zeit und die Temperatur für das Gargut heraus.
7. Verbinden Sie den Netzstecker **9** mit der Buchse **8** hinten am Gerät und mit einer Steckdose. Sie hören einen Piepton und das Display **12 / 19** leuchtet kurz auf.

## 7. Bedienen des Gerätes

### 7.1 Beutel einlegen

1. Geben Sie die Vakuumbbeutel in den Wasserbehälter **4**. Beachten Sie, dass der Wasserstand nicht über die Markierung **MAX 20** steigt. Schöpfen Sie ggf. Wasser mit einer Tasse ab.
2. Die Beutel sollten unter Wasser sein. Wenn sie auf der Wasseroberfläche schwimmen, bedecken Sie sie z. B. mit einem Teller.
3. Setzen Sie den Deckel **2** auf. Ohne Deckel entweicht zu viel Wärme und die Zeiten aus den Rezepten stimmen nicht mehr.

#### Arbeiten mit Trenngitter

Wenn Sie das Trenngitter **10** verwenden, lassen Sie je einen Vakuumbbeutel in eines der 4 Fächer gleiten.

Achten Sie darauf, dass alle Beutel frei in den Fächern stehen und auf allen Seiten Kontakt zum Wasser haben.

**BILD A:** Das Trenngitter wird quer zum Bodengitter gestellt. Die Standflächen des Trenngitters stehen direkt auf dem Boden des Wasserbehälters **4**.

**HINWEIS:** Wenn Beutel fest gegeneinander gedrückt werden (z. B. durch hinein drücken in die einzelnen Fächer) verlängert sich die Garzeit unkalkulierbar.

### 7.2 Programm starten




#### GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an dem Bedienfeld **6**, am Deckelgriff **1** oder an den Griffen **7** der Basiseinheit.
- ⊙ Beim Entnehmen des Gargutes, geeignete Küchenwerkzeuge verwenden. Das Wasser kann sehr heiß sein.

#### HINWEISE:





- Die Tasten **-/+ 14** schalten pro Tastendruck minuten- oder gradweise. Halten Sie die Tasten gedrückt, um in den Schnelllauf zu schalten.
- Es kann bei der ersten Benutzung zu **leichter** Rauch- und Geruchsbildung kommen. Dies ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Bitte achten Sie währenddessen auf ausreichende Lüftung.


1. Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter **⏻ 16** für mindestens 2 Sekunden. Im Display **12** erscheint **0000**. Das Gerät ist nun eingeschaltet.
2. Drücken Sie die Temperatur-Taste **🌡️ 17**. Im Display werden **40C** als voreingestellte Temperatur angezeigt. Dies ist nicht die aktuelle Wassertemperatur.
3. Stellen Sie die gewünschte Wassertemperatur, bei der das Gargut ziehen soll, mit den Tasten **-/+ 14** ein. Die gewählte Temperatur erscheint im Display **12**. Sie können Werte zwischen **40** und **99** Grad Celsius einstellen.
4. Drücken Sie die Taste für die Zeiteinstellung **⌚ 13**. Im Display **12** erscheint die Anzeige **01:00** (eine Stunde).
5. Stellen Sie die gewünschte Zeit, die das Gargut ziehen soll, mit den Tasten **-/+ 14** ein. Sie können minutengenau

- eine Zeit zwischen 1 Minute und 24 Stunden einstellen.
6. Starten Sie das Programm durch Drücken der Taste  **15**. Die LED **15** beginnt zu leuchten.  
**Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist**, wird im Display **12** die Zeit minutenweise runtergezählt.

---

#### HINWEISE:

- Wichtig für Ihr Zeitmanagement beim Kochen: Falls das Wasser noch nicht die gewählte Temperatur hat, startet das Programm noch nicht. Das Programm wartet, bis die gewählte Temperatur erreicht ist - dann startet es automatisch. Während des Aufheizvorganges leuchtet das Symbol  **18**. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt das Symbol  **18** und das Symbol  **11** wird angezeigt. Sie sehen, wie die Zeit im Display **12** runtergezählt wird. Berücksichtigen Sie die längere Zeit im Wasserbad bei Ihrer Zeitplanung der einzelnen Kochschritte.
- Wenn das Programm gestartet wurde, zeigt das Display **12** die Restlaufzeit des Programmes und das Display **19** die aktuelle Wassertemperatur an. Wenn Sie nun einmal kurz die Taste  **17** drücken erscheint im Display **12** für ca. 10 Sekunden die gewählte Temperatur.

- 
7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönen drei Pieptöne und die LED **15** erlischt.
  8. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter  **16** für mindestens 2 Sekunden, um das Gerät auszuschalten.
  9. Nehmen Sie den Deckel **2** ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Kondenswasser auf der Innenseite des Deckels möglichst in den Wasserbehälter **4** abläuft.
  10. Entfernen Sie das Gargut mit einem passenden Küchenwerkzeug (z.B. Kü-

chen- oder Grillzange) aus dem Wasserbad.

11. Ziehen Sie den Netzstecker **9**.
12. Schneiden Sie den Vakuumbbeutel auf und entnehmen das Gargut. Je nach Gargut kann es sofort serviert werden oder muss vor dem Servieren noch weiterverarbeitet (z. B. kurz angebraten) werden.

## 8. Tipps und Tricks

### 8.1 Geeignete Lebensmittel für Sous-Vide

Besonders gut geeignet für die Sous-Vide Methode ist Fleisch und dabei auch durchaus weniger edle Teile. Durch die lange Garzeit und eine entsprechende Marinade werden auch weniger gute Stücke butterzart.

Aber auch Fisch und festes Gemüse, Eier und festes Obst eignen sich für diese Methode.

Die ganze Bandbreite der Möglichkeiten entnehmen Sie bitte einem Sous-Vide Kochbuch, das Sie z. B. im Fachbuchhandel erhalten.

### 8.2 Ungeeignete Lebensmittel für Sous-Vide

- Nicht gut eignen sich folgende Lebensmittel für die Sous-Vide Methode: Spitzkohl, Lauch, Mangold, Spinat, sowie Kohlsorten, die leicht zerkochen, wie Blumenkohl, Rosenkohl oder Brokkoli.
- Kohlsorten sondern Schwefelgase ab, die bei diesem Verfahren nicht entweichen können und somit den Geschmack negativ beeinflussen.

### 8.3 Rückwärts-Garen

- Sie können Fleisch auch zu Beginn des Prozesses anbraten. Anschließend geben Sie die gewünschten Gewürze oder eine Marinade dazu und vakuumieren es dann. Nach dem Sous-Vide Garen kann das Fleisch dann sofort serviert werden. Diese Methode eignet sich am Besten für Bratenstücke.

### 8.4 Tipps

- Testen Sie Ihre Lieblingsgerichte mit Sous-Vide, kaufen Sie sich ein Sous-Vide Kochbuch oder schauen Sie im Internet nach Sous-Vide Rezepten.
- Marinieren: Die Kombination Vakuumverpacken mit Marinade und langsames Garziehen im Wasserbad bietet sehr intensive Geschmackserlebnisse.
- Testen Sie Ihr übliches Würzverfahren mit der Sous-Vide Methode zuerst an kleinen Stücken Lebensmittel. Die Gewürze können im Vakuumverfahren anders reagieren. Besonders Salz und Knoblauch werden intensiver wahrgenommen und müssen in der Regel sparsamer als bei anderen Kochmethoden eingesetzt werden.
- Lebensmittel, die mariniert werden sollen, sollten Sie schon einen Tag vorher mit der Marinade einschweißen und in den Kühlschrank legen. Bei kleinen Stücken (z. B. kleinen Jacobsmuscheln) kann das Marinieren und Einschweißen auch wenige Stunden vorher geschehen.
- Achten Sie darauf, dass Vakuumbbeutel im Wasserbad nicht zusammengedrückt werden. An den Stellen, an denen die Beutel dauerhaft Kontakt haben, hat das Lebensmittel einen anderen Garpunkt.
- Der Sous-Vide Automat ist kein Wasserkocher. Deshalb ist es ratsam das Wasser schon gleich in der gewünschten Temperatur in den Wasserbehälter zu geben. So vermeiden Sie längere Wartezeiten beim Aufheizen des Wassers.
- Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht heißer als die gewünschte Temperatur ist, dies könnte das Ergebnis verfälschen.



## 9. Garzeiten

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Die tatsächliche Garzeit hängt ab von:

- Größe und Frische der Lebensmittel;
- Füllmenge und Form (flach oder rund) des Vakuumbetels;
- Persönlichen Vorlieben (Steak medium oder durch; Gemüse bissfest oder weich).

### HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass alle Stücke in etwa gleich groß/dick sind.
- Bereiten Sie das Gemüse vor, indem Sie Strünke abschneiden und großes Gemüse in gleich große Stücke teilen.
- Besonders Geflügel muss vollständig durchgegart sein, um die Gefahr einer Salmonelleninfektion zu vermeiden. Geflügel vor dem Servieren am besten kurz anbraten.

### 9.1 Fleisch auf die Kerntemperatur garen

Die folgenden Tabellen zeigen, wie gar ein Stück Fleisch ist, wenn die genannte Kerntemperatur erreicht ist. Dies ändert sich auch nicht durch längere Zeit im Wasserbad, da die Kerntemperatur im Lebensmittel nie höher als die eingestellte Wassertemperatur steigen kann.

Die Kerntemperatur ist die Temperatur in der Mitte des Lebensmittels.

### Tabelle für Rind, Schwein, Lamm und Wild

Beachten Sie, dass Geflügel nur komplett durchgegart gegessen werden darf, um die Gefahr einer Salmonelleninfektion zu vermeiden.

Kerntemperatur	Gargrad
49 °C	bleu/blau - fast roh
52 °C - 55 °C	rare/blutig - schmaler Rand gar
55 °C - 60 °C	medium rare - dickerer Anteil noch rosa
60 °C - 65 °C	medium - innen rosa
65,5 °C - 68 °C	medium well - fast ganz durch
68 °C - 71 °C	well done - ganz durchgegart

## 9.2 Gartabelle

Alle Angaben sind nur Richtwerte. Das Endergebnis ist immer abhängig von der Qualität und der Beschaffenheit des Produktes bzw. der Rasse des Tieres. Die Angaben gelten für einen Vakuumbbeutel (siehe "Programm starten" auf Seite 84).

Gargut	Gargrad	Dicke/ Gewicht	Temperatur Wasserbad	Garzeit im Wasserbad
Rind Filet, Steak	medium rare	30 mm	56 °C	50 min
	medium rare	40 mm	56 °C	75 min
Rind Roastbeef	medium	Strang 60 mm	56 °C	6 Stunden
Rind Flanksteak	medium		57 °C	12 Stunden
Schwein Filet	durch	30 mm	60 °C	2 Stunden
	durch	40 mm	60 °C	2,5 Stunden
Schweine- nacken	durch	700 g	68 °C	24 Stunden
Lammkarree	medium	10 -15 mm	56 °C	45 min
Hühnerbrust	durch	20 - 25 mm	72 °C	2 Stunden
Putenbrust	durch	15 - 30 mm	72 °C	2 Stunden
Entenbrust	durch	15 - 25 mm	72 °C	3 Stunden
Gänsebrust	durch	20 mm	80 °C	8 Stunden
Lachs	gabelzart	25 mm	45 °C	20 min
Kabeljau	gabelzart	25 mm	52 °C	40 min
Rotbarsch	gabelzart	25 mm	47 °C	20 min
Garnelen	fertig	nebenein- ander	85 °C	20 min
Jakobsmu- scheln	fest	18 - 25 mm	47 °C	30 min
Kartoffeln	gar	kleine, halbiert	85 °C	1 Stunde
Möhren	etwas Biss	ca. 10 mm	85 °C	40 min
grüne Bohnen (Tiefkühlware, angetaut)	etwas Biss		82 °C	30 min
Spargel	bissfest	nebenein- ander	82 °C	25 min
Ei in Schale	Eigelb zähflüssig Eiweiß fast nur flüssig		62 °C	1 Stunde

<b>Gargut</b>	<b>Gargrad</b>	<b>Dicke/ Gewicht</b>	<b>Temperatur Wasserbad</b>	<b>Garzeit im Wasserbad</b>
Ei in Schale	Eigelb cremig Eiweiß eher fest		66 °C	1 Stunde
Ei in Schale	Eigelb fest Eiweiß fest		75 °C	1 Stunde

## 10. Rezepte

Die Garzeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle und/oder Ihrem Sous-Vide Kochbuch.

### 10.1 Rinderfilet

1. Würzen Sie das Fleisch mit wenig Salz.
2. Vakuumieren Sie das Fleisch.
3. Geben Sie den Beutel in den Sous-Vide Automaten.
4. Nach dem Ende des Programms nehmen Sie das Fleisch aus dem Beutel und tupfen es mit Küchenpapier trocken.
5. Machen Sie Butter oder Öl in einer Pfanne heiß und braten das Filet von beiden Seiten kurz an. Beim Anbraten nach Geschmack würzen. Groben Pfeffer erst gegen Ende der Bratzeit hinzufügen.

### 10.2 Roastbeef

1. Würzen Sie das Fleisch mit wenig Salz.
2. Vakuumieren Sie das Fleisch.
3. Geben Sie den Beutel in den Sous-Vide Automaten.
4. Nach dem Ende des Programms nehmen Sie das Fleisch aus dem Beutel und tupfen es mit Küchenpapier trocken.
5. Machen Sie Butter oder Öl in einer Pfanne heiß und braten das Roastbeef von zwei oder allen Seiten kurz an. Beim Anbraten nach Geschmack wür-

zen. Groben Pfeffer erst gegen Ende der Bratzeit hinzufügen.

#### Das passt besonders gut:

- Bratkartoffeln
- Remoulade

### 10.3 Lammkarree

1. Drücken Sie 1-2 Knoblauchzehen in etwas Olivenöl.
2. Geben Sie etwas Salz und Pfeffer in das Öl und mischen alles mit einer Gabel durch.
3. Ziehen Sie die Lammkarrees durch das Öl und geben Sie die Karrees einzeln oder nebeneinander liegend in den Vakuumbeutel.
4. Vakuumieren Sie das Fleisch.
5. Legen Sie das vakuumierte Fleisch ca. 12 Stunden in den Kühlschrank.
6. Geben Sie den Beutel in den Sous-Vide Automaten.
7. Nach dem Ende des Programms nehmen Sie das Fleisch aus dem Beutel und tupfen es mit Küchenpapier trocken.
8. Erhitzen Sie Olivenöl in einer Pfanne und braten die Lammkarrees von beiden Seiten kurz an, damit sie eine schöne Farbe bekommen.

#### Das passt besonders gut:

- Kräuterkruste (Nachbehandlung im Backofen)
- heiße Tomaten
- gebratene Zucchinischeiben

## 10.4 Hähnchebrust mediterrane

1. Pro Vakuumbbeutel nehmen Sie eine mittelgroße Tomate und einige Scheiben Zucchini.  
Schneiden Sie Tomaten in kleine Würfel und Zucchini in dünne Scheiben.
2. Pressen Sie eine Knoblauchzehe aus.
3. Mischen Sie die Tomaten mit den Zucchini und dem Knoblauch, geben einen Esslöffel Olivenöl dazu und mischen alles mit einer Gabel durch.
4. Hähnchenbrüste salzen und pfeffern und dann in einer geölten Pfanne ganz kurz scharf anbraten.
5. Geben Sie die Hähnchenbrüste einzeln in den Vakuumbbeutel und geben anschließend das Gemüse zu der Hähnchenbrust.
6. Vakuumieren Sie das Fleisch.
7. Geben Sie den Beutel in den Sous-Vide Automaten.
8. Nach dem Ende des Programms nehmen Sie das Fleisch und das Gemüse aus dem Beutel und geben es direkt auf den Teller.

### Das passt besonders gut:

- frisches Baguette
- Nudeln

## 10.5 Spargel

1. Schälen und waschen Sie den Spargel.
2. Schneiden Sie die unteren Enden ab.
3. Salzen Sie die Spargelstangen.
4. Legen Sie die Spargelstangen nebeneinander in den Vakuumbbeutel.
5. Streichen Sie mit einem Messer etwas Butter auf den Spargel.
6. Vakuumieren Sie den Spargel.
7. Geben Sie den Beutel in den Sous-Vide Automaten.

### Das passt besonders gut:

- junge Kartoffeln
- roher Schinken oder ein Wiener Schnitzel
- gegrilltes Lachsfilet

## 10.6 Möhren (Wurzeln) für Antipasti

1. Schälen und waschen Sie Möhren.
2. Schneiden Sie die unteren Enden ab und schneiden die Möhren dann in Scheiben.
3. Gießen Sie etwas Olivenöl in eine Schale.
4. Drücken Sie 1-2 Knoblauchzehen in das Öl.
5. Geben Sie einen Teelöffel Rosmarin, etwas Fenchel sowie eine Prise Salz und Pfeffer in das Öl.
6. Verrühren Sie alle Zutaten im Öl mit einer Gabel.
7. Legen Sie die Möhrenscheiben in den Vakuumbbeutel.
8. Gießen Sie das Öl in den Vakuumbbeutel.
9. Vakuumieren Sie die Möhren.
10. Lassen Sie den oder die Beutel über Nacht im Kühlschrank.
11. Geben Sie den Beutel in den Sous-Vide Automaten.
12. Geben Sie die Möhren in eine Schale. Sie können warm oder kalt genossen werden.

### Das passt besonders gut:

- Weitere Antipasti wie eingelegte Oliven, Zucchini u.s.w.

## 10.7 Lachs

1. Waschen Sie den Lachs und tupfen ihn dann trocken. Falls der Fisch noch Haut hat, lassen Sie sie dran. Sie gibt dem Fisch später Halt und er kann wunderbar darauf gebraten werden.
2. Schneiden Sie ein bis zwei Scheiben von einer Zitrone ab.
3. Stechen Sie mit einer Gabel mehrmals in das Fruchtfleisch der Zitrone.
4. Legen Sie den Lachs, die Zitronenscheiben und 1-2 Blätter Salbei in den Vakuumbbeutel.
5. Vakuumieren Sie den Lachs.
6. Geben Sie den Beutel in den Sous-Vide Automaten.
7. Nach dem Ende des Programms nehmen Sie den Lachs möglichst mit einem Pfannenwender (Pfannmesser) vorsichtig aus dem Beutel.
8. Tupfen Sie den Lachs mit Küchenpapier trocken.
9. Machen Sie Butter oder Öl in einer Pfanne heiß und braten den Lachs kurz von beiden Seiten. Beim Anbraten nach Geschmack würzen.

### Das passt besonders gut:

- Spargel, grünes Gemüse
- Kartoffeln
- Meerrettichsoße

## 10.8 Thunfisch (halb roh)

1. Waschen Sie den Thunfisch und tupfen ihn dann trocken. Falls der Fisch noch Haut hat, lassen Sie sie dran. Sie gibt dem Fisch später Halt und er kann wunderbar darauf gebraten werden.
2. Bestreuen Sie den Thunfisch mit einigen Körnern Meersalz.
3. Legen Sie den Thunfisch in den Vakuumbbeutel.
4. Vakuumieren Sie den Thunfisch.
5. Geben Sie den Beutel in den Sous-Vide Automaten.

6. Nach dem Ende des Programms nehmen Sie den Thunfisch möglichst mit einem Pfannenwender (Pfannmesser) vorsichtig aus dem Beutel.
7. Tupfen Sie den Thunfisch mit Küchenpapier trocken.
8. Machen Sie Butter oder Öl in einer Pfanne heiß und braten den Thunfisch kurz von beiden Seiten. Beim Anbraten nach Geschmack würzen. Groben Pfeffer erst gegen Ende der Bratzeit hinzufügen.

### Das passt besonders gut:

- Wasabi, Sojasoße
- Reis
- Knoblauch-Brot

## 11. Reinigen

### Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



#### GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



#### GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Reinigen abkühlen.

#### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

### Basiseinheit reinigen

1. Reinigen Sie die Basiseinheit **5** mit einem leicht feuchten Lappen.
2. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

### Zubehör reinigen

- Reinigen Sie den Deckel **2**, den Wasserbehälter **4**, das Trenngitter **10** und das Bodengitter **3** von Hand im Spülbecken mit heißem Seifenwasser.

### Küchenutensilien reinigen

- Alle Küchenutensilien (Messer, Gabeln, Küchenbretter), die mit rohen Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen umgehend gereinigt werden - am besten mit heißem Seifenwasser. Beachten Sie ggf. die Reinigungsanleitung der Küchenutensilien.

## 12. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



### Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

## 13. Technische Daten

Modell:	SVSV 550 B2
Netzspannung:	230 V ~50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	550 W
Füllmenge:	2,5 bis 5,5 Liter

**CE** Technische Änderungen vorbehalten.

## 14. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>Ist das Gerät eingeschaltet?</li> </ul>
lange Vorheizzeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haben Sie sehr kaltes Wasser eingefüllt? Dies verlängert die benötigte Garzeit.</li> </ul>
Lebensmittel nach der angegebenen Zeit noch nicht gar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sind die Lebensmittel deutlich dicker, als im Rezept oder der Tabelle beschrieben?</li> <li>Wurden die Vakuumbutel während des Garens eng zusammengedrückt?</li> <li>Haben Sie die richtige Temperatur eingestellt?</li> <li>Entweder vakuumieren Sie das Lebensmittel erneut und geben es in das Wasserbad, oder Sie verarbeiten es mit einer anderen Garmethode weiter.</li> </ul>
Sehr viel Wasser im Vakuumbutel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dies deutet auf einen Fehler beim Vakuumieren hin. Der Vakuumbutel war nicht richtig verschlossen.</li> </ul>

## 15. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### **Garantiebedingungen**

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### **Garantieumfang**

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

**Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.**

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

### **Abwicklung im Garantiefall**

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 277124** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.



### **Service-Center**

**DE** Service Deutschland  
Tel.: 0800 5435 111  
(kostenfrei)  
E-Mail: [hoyer@lidl.de](mailto:hoyer@lidl.de)

**AT** Service Österreich  
Tel.: 0820 201 222  
(0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.at](mailto:hoyer@lidl.at)

**CH** Service Schweiz  
Tel.: 0842 665566  
(0,08 CHF/Min.,  
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN: 277124**

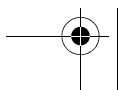
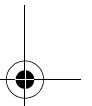
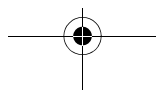
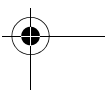
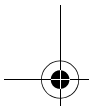
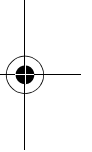
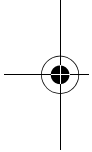
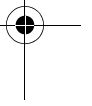
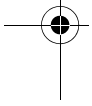
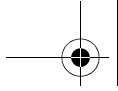


### **Lieferant**

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
Deutschland







**HOYER HANDEL GMBH**

Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
Germany

Status of information · Informationernes stand · Version des informations ·  
Stand van de informatie · Stand der Informationen:

07/2016 · Ident.-Nr.: SVSV 550 B2

IAN 277124

6 D

