

The Gourmet SOUS-VIDE must be connected to a socket to run. The socket has to be easily approachable when the appliance works, in case of necessity.

- THE APPLIANCE MUST BE TURNED ON ONLY WITH FULL WATER TANK; TURNING ON THE APPLIANCE WITHOUT WATER INSIDE COULD DAMAGE THE TANK; THIS TYPE OF DAMAGE WILL NOT BE UNDER WARRANTY
- USE ONLY PURIFY OR DISTILLATE WATER. CALCAREOUS WATER MAY REDUCE FUNCTIONALITIES OF THE ELECTRICAL RESISTANCE
- TO FILL THE TANK USE WATER AT MAX 60°C TO PRESERVE THE TANK WATERTIGHT
- WHEN THE FOOD IS ALREADY INSIDE THE TANK, WATER LEVEL MUST BE AT LEAST 10 MM OVER THE PROBE INSIDE THE TANK
- ATTENTION!!! WHEN THE APPLIANCE IS WORKING, IT BECOMES VERY HOT AND RADIATES HEAT. PROTECT ALWAYS HANDS AND DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING ITS DUTY; BURNS RISK.
- PLACE THE APPLIANCE ON A FLAT, RESISTANT AND STABLE SURFACE, IN ORDER TO AVOID SPILLAGE OF HOT WATER; BURNS RISK
- BEFORE PLUNGING, THE FOOD HAS TO BE VACUUM PACKED, IN DEDICATED BAGS OR CONTAINERS

A correct and efficient vacuum packaging is a basic and important operation for a good sous-vide cooking. An imperfect sealing could let water enter in the bags and consequently damage food and furthermore soil water.
Each food has to be self packed without overlaps. A reduced thickness makes easy heating and cooking.

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

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

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

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

An eventual swelling of the bags during the cooking at temperature over 80°C is normal and due to the temperature and the food; no problems for the final result.

When the food is plunged into the tank, water level has to get over the probe location at least 10 mm.

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

For more details and information about the Sous-vide cooking method it is possible to ask the book "La cucina della via della Seta – tecnica e ricette della cucina Sous-vide di casa" – ed. Tom Press.

END OF THE PROGRAM

The appliance stops automatically and immediately at the end of the program. Press and keep pressed ESC button to definitively and manually stop the program. Disconnect the socket.

PLEASE ALWAYS WAIT THAT THE APPLIANCE IS COLD BEFORE MOVE IT TO EMPTY THE WATER – RISK OF BURNS!
EMPTY THE APPLIANCE ONLY WHEN THE WATER IS COLD, THAN CLEAN WITH COLD WATER ADDICTED BY WINEGAR TO ELIMINATE LIMESTONE RESIDUS. NEVER MANIPULATE THE PROTECTION OF THE RESISTENCE, JUST SOFTLY CLEAN WITH SOFT SPONGE.

Place the appliance in a dry and cool place.



MAINTENANCE AND CLEANING :

Disconnect the plug from the socket before cleaning or maintenance.

Do not use jets of water for cleaning.

Do not use brushes that could damage the surfaces and interior protections of the appliance.

Clean the hull with a damp cloth and use only soft detergents to avoid damages to the structure.

Do not plunge the appliance in liquid solutions.

Contact immediately the supplier in case of mal functioning or damaged parts.

FRANCAIS



PRESENTATION

- Le but du manuel d'utilisation est de fournir à l'utilisateur toutes les possibles informations, notices d'utilisation et d'entretien qui permettent de garder le produit performant et efficace dans le temps.

- Ce manuel doit être donné à celui qui utilise et entretient le produit

- Le manuel doit être gardé en bon état et dans un endroit aisément accessible pour une consultation rapide.

- Le constructeur suit une politique de recherche et d'amélioration des produits par rapport aux normes de sécurité, techniques, écologiques et commerciales. Chaque différence des produits par rapport à cette notice est une conséquence de ce processus.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil

GOURMET SOUS-VIDE
ART.:10060 N - 10061 N - 10062 N - 10063 N



S.A.V.: www.rebersrl.it

Caracteristiques, photos et dessins indicatifs, ils peuvent etre change par le constructeur sans avis.

RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR

Le constructeur n'est pas responsable en cas de défaut ou d'endommagement dû à la non connaissance ou à la non-application des conseils de cette notice, y compris l'utilisation non conforme et les eventuelles modifications et/ou l'installation d'accessoires non prévu par le constructeur meme.

Le constructeur ne garanties pas la conformité des machines aux normes des pays extra CEE où les machines peuvent etre installées, particulièrement aux normes faisant reference à la prevention des accidents du travail.

L'ajustement des machines aux normes de prevention des accidents du travail est à la charge de l'acheteur qui soulève le constructeur/fournisseur de cette responsabilité.



TENSION DU RESEAU ELECTRIQUE

Avant de relier l'appareil, controller que la tension du reseau soit bien correspondent au voltage indique sur l'etiquette donnees techniques sur l'appareil. Voire aussi Reliement au reseau electrique.



AVVERTISSEMENTS: PRECAUTIONS ET NORMES

- N'utiliser pas l'appareil en cas de contact avec l'eau ou si la fiche ou le câble d'alimentation sont mouillés
- Débrancher la fiche de la prise de courant avant toute intervention
- Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil
- L'appareil doit être relié à une prise de courant toujours aisément accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques collée sur l'appareil
- En cas de défaut ou mauvais fonctionnement, ne pas démonter l'appareil. Veuillez prendre contact avec le SAV le plus proche. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne du SAV ou par une personne qualifiée, par un câble du même type que celui fourni
- Niveau de pression acoustique inférieur à 60 dBA
- L'utilisation d'accessoires où de pieces dettachées non vendù par le constructeur peut provoquer le risque d'incendie, de shock electrique où d'autres endommagements
- **Ne jamais utiliser l'appareil à l'exterieur**
- **Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau où dans d'autres liquides pour le nettoyage**
- **Ne jamais utiliser des rallongements du cable d'alimentation**
- **Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides où à pieds nus**
- **Ne jamais utiliser l'appareil dans des lieux de travail humides où si le support est humide**
- **Ne jamais utiliser où nettoyer l'appareil avec des jets d'eau**

NORMES DE CONSTRUCTION

Les appareils auxquels ce manuel fait reference ont été concues et construits en Italie selon la Directive Machines 98/37 CEE selon les exigences demandées par les normes à la date de construction.

Les documents specifiques de references sont:

2006/95 (ex 73/23) - 89/392 - 98/37-2002/95-2011/65/UE - 2009/125/UE - 10/2011 UE - 93/43 CEE

Les suivantes normes onte été egalment prise en compte:

IEC 60335-2-14:2006 en con. avec EN 60335-1:2002 + A11:2004 + 60335-2-14:2003 - EN 55014-1 + A1 + A2 - EN 55014-2 :1998 + A1:2002 - EN61000-3-2:2007 - EN 61000-3-3: 1997 + A1:2002- EN 50366:2004

IMPORTANCE DU MANUEL

Le Manuel est partie de la machine, il contient les informations de base pour la securité et les précautions à prendre indique par les symboles:



Les informations du manuel Vous permettront d'utiliser la machine en toute securité et satisfaision.



GARANTIE

Usage Domestique: la garantie Europeenne de 24 mois est applicable en excluant les frais de port et de nettoyage. Tous endommagements provenant d'un usage non approprié, manutention non correcte où non effectué, violation de la machine sont cause de dechue de la garantie

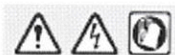
Usage Professionel: Le fournisseur limite la garantie à la reparation où changement de tous les composants avec des defaults qui auront lieu sur les premieres 12 mois de la date de mise en marche de l'appareil et quand-meme pas plus de 18 mois de la date d'expédition. Sont à considerer hors garantie tous les composants qui sont subsiectibles de normale deterioration pendant l'usage normale de la machine (resistance et/ou cuve). Pour etre couvert par la garantie, le client doit indiquer le défaut trouvé, le num. de serie de la machine, la date d'achat (facture d'achat) et il doit envoyer à ses

frais le pièce avec défaut pour la réparation où l'échange. Suite à la réparation où à l'échange, le fournisseur couvre la garantie du produit. Si la réparation est demandée sur le lieu où la machine est installée, tous les frais de déplacement, séjour et main d'œuvre seront à la charge du client qui demande la réparation. Tous endommagements provenant d'un usage non approprié, manutention non correcte où non effectué, violation de la machine sont cause de dechue de la garantie.



AVERTISSEMENTS ET NORMES

Lire attentivement tout le manuel avant d'utiliser la machine, avec particulière attention aux paragraphes avec les symboles de sécurité et danger.
Debrancher la machine avant toute intervention.



AVERTISSEMENTS A' L'USAGE

Le constructeur est soulevé de toute responsabilité en cas d'usage non conforme à la notice.

- Contrôler souvent le câble d'alimentation, en cas d'usure le câble doit être remplacé par un technicien qualifié avec un câble du même type de celui fourni avec la machine
 - N'allumer jamais l'appareil sans l'eau dans la cuve: possibilité de dommer la cuve même. Ce type de dommer ne sera pas couvert par la garantie
 - N'utiliser que de l'eau distillée ou purifiée. L'eau calcaire peut réduire le fonctionnement de la résistance.
- L'eau dans la cuve ne doit pas dépasser 60°C
- Ne déplacer l'appareil pendant son fonctionnement, il devient très chaud! Protéger les mains. RISQUE DE BRULURES !
- Attendre toujours que l'appareil soit froid avant de le déplacer pour le vider
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur
- Placer l'appareil sur une surface stable, plat et résistante pour éviter la sortie de l'eau. RISQUE DE BRULURES!
- L'appareil doit être relié à une prise de courant toujours aisément accessible et de même voltage que celui mentionné sur l'étiquette de données techniques collée sur l'appareil
- Après utilisation attendre que l'eau soit froide, vider la cuve et rincer avec de l'eau froide. Le rinçage n'est pas nécessaire si on utilise de l'eau purifiée
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau où dans d'autres liquides pour le nettoyage
- Ne jamais utiliser des rallongements du câble d'alimentation
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides où à pieds nus
- Ne jamais utiliser l'appareil dans des lieux de travail humides où si le support est humide
- Ne jamais utiliser où nettoyer l'appareil avec des jets d'eau
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant par le câble
- Debrancher la machine avant toute intervention.

TRANSPORT – INSTALLATION – STOCKAGE

L'appareil est emballé dans une boîte en carton et il est protégé par des tampons.
On peut superposer jusqu'à 5 boîtes.



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

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

DEBALLAGE

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



DIRECTIVE 2002/96/CEE

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



INSTALLATION

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

Conditions d'usage:

Température minimale +10° - Température maximale + 38°

Humidité minimale 30% - Humidité maximale 80%



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de relier l'appareil veuillez contrôler que:

- La prise soit équipée du circuit de protection de terre
- La fréquence et la tension du réseau soient les mêmes de ceux indiquées sur l'étiquette données techniques sur l'appareil
- Faire attention à la connexion du câble pour éviter qu'on puisse glisser ou trébucher
- C'est responsabilité de l'utilisateur de contrôler que le reliement de l'appareil soit conforme aux normes du pays où l'appareil est installé et que l'installation soit effectuée par un technicien qualifié

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Le Gourmet SOUS-VIDE est un appareil pour la cuisson à bain marie des aliments conditionnés sous-vide, en poches ou contenants. L'usage de cet appareil est conçu pour un endroit domestique ou professionnel; il se compose d'une cuve en matériel plastique thermoresistante et d'une structure en plastique ou acier inox (selon les modèles). Il y a une chambre à air pour réduire la dispersion de la chaleur et encourager l'épargne d'énergie.

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

1. 9 programmes de cuisson prédéfinis et non modifiables
2. 5 programmes de cuisson programmables et mémorisables par l'utilisateur
3. la possibilité d'ajouter un temps de retard de démarrage pour permettre à l'utilisateur de programmer le fonctionnement de l'appareil par avance et retourner à la maison avec le repas déjà cuit, sans surveillance ou intervention
4. possibilité de régler la sonde par contrôle et suivant programmation
5. l'écran à 4 figures permet de visualiser l'état de la machine et la programmation des fonctions comme la température, le temps de cuisson, l'allumage retardé et le réglage de la sonde
6. une température minimum de travail à 32°C (modifiable par l'utilisateur avec la programmation des pages de système du logiciel)
7. une température maximale de travail à 90°C (non-modifiable par l'utilisateur; si l'eau dépasse les 95°C l'appareil entre en alarme)
8. temps maximale de cuisson pour température au-dessus de 70°C montré en heures de travail (modifiable par l'utilisateur)
9. temps maximale de cuisson pour température au-dessous de 70°C montré en heures de travail (modifiable par l'utilisateur)
10. 4 systèmes de protection pour éviter le surchauffe: 3 sont indiqués par le logiciel de contrôle avec des messages d'alarme et 1 est logé au bout du système d'alimentation par un thermoprotecteur

La Cuisine Sous-vide

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

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

La première et la plus évidente mérite de la cuisson sous-vide est la pureté des saveurs obtenus par la combinaison de la cuisson à basse température et du conditionnement sous-vide des aliments qui empêche la dispersion de saveurs et d'arômes.

Parmi de la cuisson sous vide, vous découvrirez des saveurs d'une pureté et d'intensité inaccessible aux méthodes de cuisson traditionnelles.

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

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

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

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

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

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

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

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

Beaucoup de condiments et assaisonnements que vous souhaitez quand-même utiliser, sont quand-même à réduire en quantité car ses mêmes saveurs seront plus intenses en raison de la "protection" sous-vide.

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

Les poissons en portions ou en filet, aromatisée ou non, ils se prêtent à la cuisson Sous-vide tout court (voire le Saumon mi-cuit où le simple filet de poisson en blanc). Une fois portionnées, assaisonnées et emballées sous vide, ils peuvent être cuits pendant une courte période à la température requise / souhaitée et servi directement à la sortie du Gourmet SOUS-VIDE.

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

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

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

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

- Laisser de l'espace libre entre l'aliment et la bouche du sac: plus de distance entre l'aliment et la bouche du sac et moins de risque d'aspiration de liquides. C'est le système à utiliser en cas de présence de faibles quantités de liquides dans la nourriture
- Doubler sac: placer la nourriture dans un sac, plier la bouche et l'insérer dans un deuxième sac, faisant en sorte que la bouche plié du première est vers le bas du deuxième. De cette manière, le liquide reste dans le premier sachet, mais le niveau de vide sera toujours complète parce que la courbure de la bouche de la première poche empêche les fuites de liquides, mais pas de l'air. C'est un système utilisable dans le cas de quantités de liquides importantes présent dans l'aliment (sang dans la viande ou eau dans le poisson), et est également très utile pour préserver l'intégrité de la poche, en présence d'aliments avec des épines ou des os qui pourrait percer le sac lui-même.

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

- A. cuite dans le même récipient en plaçant directement la boîte dans l'appareil de cuisson sous-vide. La cuisson dans le récipient sous vide est un procédé particulièrement adapté pour toutes les légumes qui pourraient s'écraser s'ils sont emballés dans un sac, il est clair que l'appareil pour la cuisson Sous-vide doit être un dispositif assez grand pour contenir le récipient.
- B. placés dans le congélateur. Une fois que le cycle de congélation terminé ouvrir le récipient, retirer le bloc congelé et le conditionner dans un sac sous vide. L'aliment pourra être cuit dans l'appareil de cuisson sous-vide encore gelé, le résultat final sera parfait car le niveau de vide créé dans le récipient est le même que celui atteint dans le sac.

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

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


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


PROGRAMMATION DE L'APPAREIL

Le clavier de l'appareil se compose d'un display à 4 figures et 4 boutons de programmation.

Le display montre des informations sur les 4 chiffres nommées « pages » dans le manuel.



UP bouton 
Utilisé pour visualiser les programs de cuisson et changer les paramètres.

DX bouton 
Utilisé pour déplacer le curseur à droite et modifier les valeurs

ENT bouton
Utilisé pour visualiser et confirmer/enregistrer les donnés.

ESC bouton
Utilisé pour retourner à la page précédente sans enregistrer et pour arrêter le fonctionnement de l'appareil.

Dès que l'appareil est connecté au réseau électrique, le display montre le programme de cuisson C-1.

DESCRIPTION DES PROGRAMS DE CUISSON NON MODIFIABLES



- C--1 45° x 4h30: program indiqué pour la cuisson au point de viandes, pour le saumon mi-cuit, pour les carpaccio tièdes de poisson
- C--2 50° x 4h30: programme indiqué pour la cuisson au point de viandes, pour le saumon mi-cuit, pour les carpaccio tièdes de poisson
- C--3 55° x 5h00: programme indiqué pour la cuisson au point de viandes, mollusques marines (poulpe)
- C--4 60° x 5h40: programme pour la cuisson au point de viande, mollusques, fruits de mer, poissons entiers moyens/grandes; possibilité d'ajouter le retard d'allumage
- C--5 68° x 5h30: programme pour la cuisson de grands mollusques, de fruits de mer bien cuits et les fruits bien murs; possibilité d'ajouter le retard d'allumage
- C--6 80° x 3h00: programme pour la cuisson de fruits et légumes
- C--7 80° x 5h30: programme pour la cuisson de fruits et légumes avec retard de démarrage
- C--8 90° x 3h00: programme pour la cuisson de grandes légumes et pour les fruits pas complètement murs
- C--9 90° x 5h00: programme pour la cuisson de fruits et légumes avec retard de démarrage

Comment utiliser l'appareil avec les programmes non modifiables:

Pour démarrer un cycle de cuisson il faut sélectionner le programme désiré en pressant le bouton UP, une fois sélectionné presser le bouton DX pour visualiser la page du temps de retard de démarrage (P) qu'il est programmé en 0 heures et 00 min. (P0.00).

Si on ne désire pas utiliser le temps de retard démarrage, presser le bouton ENT pour commencer le cycle de cuisson, le display visualisera la température de l'eau (t0.00) et la t clignotera pour indiquer que la cuisson est en cours.

Pour utiliser la fonction "retard de démarrage" suivre le paragraphe "Page programme de cuisson."

DESCRIPTION DES PROGRAMS DE CUISSON MODIFIABLES

- C--10 45° x 3 h et 0 min.
- C--11 45° x 3 h et 0 min.
- C--12 45° x 3 h et 0 min.
- C--13 45° x 3 h et 0 min.
- C--14 45° x 3 h et 0 min.

Les programmes de cuisson modifiables sont modifiables et mémorisables selon les nécessités de l'utilisateur, voir le paragraphe **REGLAGE DES PROGRAMMES C--10 C--14**

Pages visibles du software et leurs programmation

Pages principales

-Pages programmes de cuisson et leurs paramètres

Une fois allumé l'appareil, la page de sélection du programme de cuisson apparaît sur l'écran à partir du C--1. Presser le bouton UP pour visualiser tous les programmes jusqu'à C--14. Après C--14 il y aura la page « Temperature/Etat de l'appareil » qui montre la température actuelle de l'eau dans la cuve. PUISSEZ encore le bouton UP pour retourner à la page C--1.

Après sélection du programme de cuisson il est possible d'en visualiser les paramètres avec le bouton ENT : avec la première pression apparaît la température programmée « txxx » ; avec la 2^{ème} pression apparaît le temps de cuisson programmé « xx.xx », visualisé en heures et minutes.

Il est possible de modifier et enregistrer les paramètres à partir des programmes C--10 jusqu'à C--14. Les programmes de C--1 à C--9 ne sont pas modifiables.

-Page température/état de l'appareil

Il y a 2 informations à visualiser dans cette page:

- a) La température (t) actuelle de l'eau
- b) Le code d'alarme en cas de problèmes dans le système (l'écran clignote). En suite les messages d'alarme :
 - A-t1 : la sonde de contrôle pour la température est en court-circuit
 - A-t2 : la sonde de contrôle pour la température n'est pas connectée
 - A-t3 : la température de l'eau supérieure 95°C

Pour effacer l'alarme il faut d'abord effacer le problème et après appuyer ENT. Pour les alarmes t-1 et t-2 il faut s'adresser au centre d'assistance autorisé plus proche. Pour l'alarme t-3 il faut baisser la température tout de suite en ajoutant de l'eau froide dans la cuve.

L'appareil se protège individuellement si la température monte tout à coup et arrête le fonctionnement.

-Page programme de cuisson

Pour démarrer un programme de cuisson appuyer UP jusqu'à trouver le programme désiré. Une fois choisi, appuyer le bouton DX pour visualiser la page de réglage du temps de retard de démarrage (P) ; il est 0 heures et 0 minutes de défaut (P0.00).

Pour démarrer le programme appuyer sur ENT.

Pour installer un retard de démarrage utiliser le bouton DX pour se placer sur la figure qu'on veut programmer (elle commence clignoter) et appuyer UP pour choisir les heures de travail et après les minutes de retard pour le démarrage de l'appareil.

Pour démarrer le compte à rebours appuyer ENT : l'écran commence montrer le temps qui reste avant le démarrage de l'appareil.

Appuyer ESC pour sortir et retourner à la visualisation du programme de cuisson.

-Pages visibles pendant la cuisson

Pendant la cuisson l'écran montre de défaut la température de l'eau dans la cuve détectée par la sonde. La température « t » clignote pour indiquer que la cuisson est en cours. Appuyer le bouton UP pour visualiser la page du temps résiduel de cuisson ; cette page restera affichée jusqu'à la nouvelle sélection de la page température avec le bouton UP. Le programme de cuisson s'arrête si :

- Le temps de cuisson est terminé
- Il y a un alarme
- Le bouton ESC vient appuyé pendant plus de 3 seconds

REGLAGE DES PROGRAMMES C--10 C--14

Choisir le programme voulu avec le bouton UP (par exemple C--12). Appuyer ENT pour confirmer ; le display montre la page température (p.e. t 045).

Modification de la température

Appuyer le bouton ENT pour passer en modalité programmation, la sigle 0 commence clignoter et il est possible de la modifier (l'appareil ne peut pas dépasser 90°C, donc la première sigle sera toujours 0).

Appuyer le bouton DX et arriver jusqu'à la 2^{ème} sigle à modifier (dans ce cas, avec 045, le numéro 4 commence clignoter).

Appuyer UP pour modifier la sigle clignotante.

Appuyer le bouton DX pour passer à la 3^{ème} sigle (dans ce cas, avec 045, le numéro 5 commence clignoter).

Appuyer UP pour modifier la sigle clignotante.

Appuyer ENT pour enregistrer la nouvelle programmation de la température.

Modification du temps de cuisson

Appuyer UP pour visualiser le temps de cuisson (p.e. 03.30 indique 3h30 minutes).

Appuyer ENT pour passer en modalité programmation ; la sigle 0 commence clignoter.

Appuyer UP pour modifier la sigle clignotante.

Appuyer le bouton DX et passer sur la 2^{ème} sigle à modifier (p.e. le numéro 3).

Continuer de la même façon avec toutes les sigles à modifier.

Une fois terminé, appuyer ENT pour enregistrer la programmation du temps de cuisson.

Le programme C--12 a été enregistré et va rester jusqu'à la nouvelle modification.

Appuyer ESC pour retourner à la visualisation du programme C--12. Pour le démarrer, appuyer le bouton DX pour visualiser le temps de retard « P0.00 ». Appuyer ENT pour démarrer tout de suite ou choisir le temps de retard comme expliqué dans la section « Page programme de cuisson ».

Programmation incorrecte : en cas de programmation incorrecte pour les programmes de cuisson, comme température ou temps, le logiciel modifie en autonomie les paramètres au début du programme et les règle aux plus proches acceptables.

Pages de système

Les pages de système permettent d'enregistrer des corrections aux paramètres de défaut. ATTENTION : la modification de paramètres de défaut est conseillée seulement aux experts parce que peut modifier le fonctionnement de l'appareil.

Pour accéder aux pages de système choisir la page « Température/Etat de l'appareil » (voir au dessus) et appuyer en continu la flèche droite pendant plus de 5 secondes.

- Page « t » : correction de la température détectée par la sonde

Si la sonde ne lit pas correctement la température réelle de l'eau dans la cuve (il peut se vérifier en cas de répétées chutes de tension) et on veut installer la bonne lecture de la température, est possible intervenir sur le logiciel avec une opération de correction.

Insérer un thermomètre digital à haute précision dans la cuve près de la sonde, entrer en modalité programmation (voir au dessus) et insérer la correction indiquée quand le thermomètre montre la température réelle suivante :

- a) 20°C : taper 792
- b) 30°C : taper 770
- c) 40°C : taper 739
- d) 50°C : taper 700

- Page Menu (b) : température minimum installable

Pour baisser le niveau minimum pour la température de cuisson il faut : entrer en modalité programmation, baisser la température jusqu'à celle ambiante. ATTENTION: la température ne peut pas descendre au dessous de la température ambiante.

- Page Menu (d) : temps de cuisson maximal (heures) pour cuisson à températures supérieures de 70°C

Pour augmenter le temps de cuisson pour programmes de cuisson avec températures supérieures à 70°C : entrer en modalité de programmation ; vivement pas recommandé et inutile surmonter 36h de fonctionnement.

- Page Menu E : temps de cuisson maximal (h) pour cuisson aux températures inférieures à 70°C

Pour augmenter le temps maximal de cuisson pour programmes avec températures au dessous de 70°C : entrer en modalité de programmation ; vivement pas recommandé et inutile surmonter 48h de fonctionnement.

Modalité de programmation

La modalité de programmation permet de modifier et enregistrer les paramètres ou insérer et après enregistrer une correction. Pour permettre la programmation, appuyer ENT seulement après avoir identifié la page à modifier. Une sigle commence clignoter : vous pouvez la modifier.

Appuyer le bouton DX pour changer de sigle et le bouton UP pour modifier la sigle clignotante. Après modification de toutes les valeurs appuyer ENT pour enregistrer la programmation ou ESC pour sortir sans enregistrer. Les programmations enregistrées restent en mémoire jusqu'à la nouvelle modification.

Programmation incorrecte : en cas de programmation incorrecte pour les programmes de cuisson, comme température ou temps, le logiciel modifie en autonomie les paramètres au début du programme et les règle aux plus proches acceptables.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Il faut connecter l'appareil au réseau électrique et la prise doit être toujours accessible pendant l'utilisation de l'appareil.

- IL FAUT ALLUMER L'APPAREIL SEUL ET SEULEMENT QUAND LA CUVE EST PLEINE D'EAU. ALLUMER SANS EAU PEUT DOMMAGER L'APPAREIL. LA GARANTIE N'INCLUT PAS CE DOMMAGE.
- UTILISER QUE DE L'EAU DISTILLÉE OU PURIFIÉE. L'EAU CALCAIRE PEUT RÉDUIRE LA FONCTIONNALITÉ DE LA RÉSISTANCE
- UTILISER DE L'EAU À UNE TEMPÉRATURE DE MAX 60°C DE DÉPART POUR NE DOMMAGER PAS L'ÉTANCHEITÉ DE L'APPAREIL
- UNE FOIS PLONGÉS LES ALIMENTS SOUS-VIDES, LE NIVEAU DE L'EAU DOIT DÉPASSER AU MOINS 10 MM LE DÉTECTEUR DE CHALEUR INSTALLÉ À L'INTÉRIEUR DE LA CUVE DANS SON LOGEMENT EN ACIER INOX

- ATTENTION !!! L'APPAREIL DEVIENT CHAUD AUTANT QU'IL MARCHE. PROTEGER TOUJOURS LES MAINS ET NE DEPLACER JAMAIS L'APPAREIL DE QU'IL EST EN FONCTION – RISQUE DE BRULURES
- PLACER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE RESISTENTE ET STABLE POUR EVITER DEVERSEMENTS D'EAU ! RISQUE DE BRULURES
- CONDITIONNER SOUS-VIDE LES ALIMENTS AVANT DE LES PLONGER DANS LA CUVE. N'UTILISER QUE DES POUCHES ET CONTENEURS POUR SOUS-VIDE

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

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

Au contraire, utiliser de l'eau à température ambiante si le démarrage du programme est renvoyé plus de 2h. Tenir compte du fait que il faudra 1h puisque l'eau rejoint une température de 70°C. Après ce période la résistance ne consomme pas plus de 60-80 W/h pour conserver telle température. Plonger les aliments en poches sous-vide de façon horizontale dans la cuve pleine d'eau. Même si supposées, les poches cuiront sans problèmes.

Les poches qui émergent seront tenues plongées grâce au couvercle en acier. Sa forme un peu convexe permet le vidage latéral de la buée et empêche le refroidissement des poches. Si les poches se gonflent pendant les cuissons supérieures à 80°C n'est pas un problème, ça dépend de l'aliment conditionné.

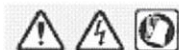
Une fois remplis la cuve d'eau et plongés les aliments sous-vide, choisir le programme désiré et allumer le Gourmet SOUS-VIDE. La cuisson est automatique et ne nécessite pas de surveillance et/ou interventions par l'utilisateur. A cuisson terminée, débrancher l'appareil, sortir les aliments qui seront prêts à manger ou il faudra un passage rapide à la poêle/four selon les goûts.

Pour plus d'information concernant la cuisine sous-vide à la maison il est possible de demander le livre **La cucina della Via della Seta – tecnica e ricette della cucina sous-vide di casa** » ed. Tom Press

FIN DU TRAVAIL

Les programmes de cuisson s'arrêtent automatiquement. Appuyer en continu le bouton ESC pour arrêter le fonctionnement manuellement. Une fois terminé le travail, débrancher l'appareil.

ATTENDRE QUE L'APPAREIL SOIT FROID AVANT DE LE VIDER DE L'EAU. RISQUE DE BRULURES !! NETTOYER LA CUVE AVEC DE L'EAU FROIDE. SECHER ET METTRE DANS UN ENDROIT SEC.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Débrancher la machine avant toute intervention.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des jets d'eau.

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

Nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et utiliser des détergents neutres pour éviter d'endommager la surface de l'appareil.

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

Contacter le fabricant en cas d'endommagement.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE'



Nome del fabbricante
Name of the manufacturer
Fabbricante
Indirizzo del Fabbricante
Address of the manufacturer
Adresse

REBER SRL

VIA VALBRINA 11
42045 LUZZARA (RE) ITALIA

MODELLO: Gourmet SOUS-VIDE
Model - Modèle
NUMERO DI SERIE:
Serial number - Num. De Serie

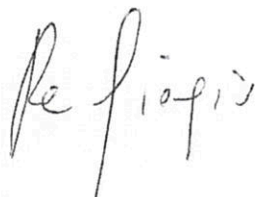
ANNO DI FABBRICAZIONE: 2014
Year of manufacturing - Année de fabrication

I Il sottoscritto dichiara che il material di cui sopra è conforme alle seguenti direttive:
GB The undersigned declares that the above mentioned goods are in compliance with the following directives:
F Le soussigné declare que les articles mentionnées sont conformes aux directives:
2004/108 (ex 89/336) – 92/31 – 2006/95 (ex73/23) – 89/392 - 98/37-2002/95-2011/65/UE – 2009/125/UE – 10/2011 UE – 1935/2004 CE – 93/43
CEE

I ed alle seguenti norme:
GB and to the following standards:
F et aux normes suivantes
IEC 60335-2-14:2006 used in con. with EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A12:2006 + A1:2004 + A2:2006 + A13:2006 - EN 55014-1 :2008 – EN
55014-2 :1998 + A1:2002 + A2:2008 – EN61000-3-2:2007 – EN 61000-3-3: 1997 + A1:2002- EN 50366:2004 - EN 5016-4-2:2006 (REV. 2008) –
EN 62233:2008 – EN60204-1:2006(09) – EN 12100-1 – EN 12100-2

I Costruito in ITALIA
GB Made in ITALY
F Produit en Italie

Re Giorgio



Il nome della persona che detiene la documentazione tecnica relativa alla presente può essere la stessa che firma.
The name of the person who has got this technical documentation could be the same who signs.
Le nom de la person en possession des documents techniques en relation avec ce document peut etre la même qui signe.