

COSO®
D E S I G N

Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual | Istruzione d'uso
Manual del usuario | Gebruiksaanwijzing | Bruksanvisning

SousVide Garer SV 2000 Pro
Sous Vide cooker SV 2000 Pro
Cottura Sottovuoto SV 2000 Pro
Equipo de Cocción Sous Vide SV 2000 Pro
SousVide kookplaat SV 2000 Pro
SousVide kokaren SV 2000 Pro



Artikel-Nr.: 1332

**Technische Daten / Technical Data / Dati tecnici / Datos técnicos /
Technische gegevens / Tehniska data**

Gerät / Device / Apparecchio / Aparato / Apparaat / Apparat	SousVide Garer, Sous Vide cooker, Cottura Sottovuoto, Equipo de Cocción Sous Vide, SousVide kookplaat, SousVide kokaren
Name / Name / Nome / Denominación / Name / Namn	CASO SV 2000 Pro
Artikel-Nr. / Item No. / N. Articolo / N° de art / Artikelnr. / Artikel-nr.	01332
Anschlussdaten / Mains data / Dati connessione / Conexión / Aansluitgegevens / Anslutningsdata	220 V - 240 V~; 50 Hz - 60 Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Potenza assorbita / Consumo de potencia / Vermogens / Eff ektbehov	2000 W
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (W/H/D) / Misure esterne (L/H/P) / Dimensiones exteriores (An/H/P) / Afmetingen (B/H/D) / Yttermått (BxHxD)	100 mm x 375 mm x 125 mm
Außenabmessungen mit Schraubklemme (B/H/T) / External measurements with screw clamp (W/H/D) / Misure esterne con morsetto a vite (L/H/P) / Dimensiones exteriores con pinza roscada (An/H/P) / Afmetingen met schroefaansluiting (B/H/D) / Yttermått med skruvklämma (BxHxD)	100 mm x 375 mm x 220 mm
Nettogewicht / Net weight / Peso netto / Peso net / Nettogewicht / Nettovik	2,57 kg

Garantiegeber: CASO GmbH | Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de

Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage:
www.caso-design.de

Dokument-Nr.: 01332 15-05-2025

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

Druck – und Satzfehler vorbehalten.

© 2025 CASO GmbH

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines.....	4
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	4
1.2	Warnhinweise	4
1.3	Haftungsbeschränkung	5
1.4	Urheberschutz	5
2	Sicherheit.....	5
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	5
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	6
2.3	Gefahrenquellen	7
2.3.1	Verbrennungsgefahr	7
2.3.2	Gefahr durch elektrischen Strom	8
3	Inbetriebnahme	9
3.1	Sicherheitshinweise.....	9
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion	9
3.3	Auspacken	9
3.4	Anforderungen an den Aufstellort	9
3.5	Elektrischer Anschluss	10
4	Aufbau und Funktion.....	11
4.1	Gesamtübersicht.....	11
4.2	Bedienelemente	12
4.3	Fortschrittsanzeige.....	13
4.4	Zusammenbau und Befestigung der Schraubklemme am Kochbehälter	13
4.5	Typenschild	13
5	Bedienung und Betrieb	14
5.1	Vor dem Erstgebrauch	14
5.2	Sous Vide Garen	14
5.3	Voreingestellte Gar-Programme	15
5.3.1	Auswählen der Gar-Programme.....	15
5.3.2	Gar-Programme individuell anpassen.....	15
5.4	Zeitversetzter Start des Gar-Vorgangs einstellen.....	16
5.5	Wasserzirkulation einstellen.....	16
6	Reinigung und Pflege	17
6.1	Sicherheitshinweise.....	17
6.2	Reinigung	17
6.3	Entkalken.....	17
7	Störungsbehebung.....	18
7.1	Sicherheitshinweise.....	18
7.2	Störungsanzeigen und -behebung	18
8	Entsorgung des Altgerätes.....	18
8.1	Entsorgung der Verpackung	19
9	Garantie	19

1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des SousVide Garers CASO SV 2000 Pro (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein.

Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
 - Bedienung,
 - Störungsbehebung und/oder
 - Reinigung
- des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.**

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.**

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.**

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.4 Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die CASO GmbH vor. Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur zum Sous Vide Garen, also zum Erhitzen von Wasser für das Garen von vakuumierten Lebensmitteln, bestimmt. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, in gewerblichen Bereichen sowie im Haushalt verwendet zu werden. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, um mögliche Verletzungen durch Missbrauch zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht:
 - wenn das Gerät selbst oder Teile beschädigt sind,
 - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
 - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
 - bei Gewitter.

HINWEIS

- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Benutzer gefährden. Beachten Sie auch die beiliegenden Garantiebedingungen.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit Originalzubehör.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund. Achten Sie dabei auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Herdplatten, Heizungsrohren u. ä.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nicht mit harten, kratzenden oder scheuernenden Reinigungsmitteln wie Stahlwolle o.Ä.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem (Fernsteuerung) betrieben zu werden.
- ▶ Bleiben Sie während des Betriebs in Reichweite des Geräts.
- ▶ Das Gerät darf nur senkrecht in einen hitzebeständigen Kochbehälter gestellt werden.
- ▶ Das Gerät darf nur zum Erhitzen von Wasser verwendet werden. Das Gerät könnte ansonsten beschädigt werden.
- ▶ Das Gerät ist Wasserdicht nach IPX 7, sollte es einmal ins Wasser gefallen sein, unbedingt zuerst die Netzleitung ziehen.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker des Gerätes, bevor Sie das Gerät aus dem Wasser nehmen.
- ▶ Verwenden Sie kein destilliertes Wasser.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Verbrennungsgefahr

** WARNUNG**

Heiße Oberflächen nicht berühren. Das Gerät ist während und nach Betrieb sehr heiß! Das erhitzte Wasser ist ebenso sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu verbrennen:

WARNUNG

- ▶ Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es reinigen oder berühren. Berühren Sie nicht das erhitzte Metall.
- ▶ Fassen Sie das Gerät im erhitzten Zustand ausschließlich an der Griffmulde an.
- ▶ Das erhitzte Gerät, sowie der erhitzte Kochbehälter, das erhitzte Wasser und Wasserdampf können zu Verbrennungen führen. Gehen Sie vorsichtig damit um. Verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe, wenn Sie den Kochbehälter bewegen wollen.
- ▶ Berühren und entnehmen Sie das erhitzte (vakuumierte) Gargut ausschließlich mit einer hitzebeständigen Servierzange oder ähnlichem.
- ▶ Das Heizelement bleibt auch nach dem Herausziehen des Netzsteckers heiß und sollte deshalb weder berührt werden noch auf brennbaren Oberflächen abgelegt werden.

2.3.2 Gefahr durch elektrischen Strom

GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ 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.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen niemals vollständig in Wasser.
- ▶ Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- ▶ Beachten Sie die Min- und Max-Markierung am Gerät, wenn Sie den Kochbehälter befüllen.

⚠ GEFAHR

- ▶ Bei kurzzeitigem Eintauchen des Bedienelementes in Wasser das Gerät gründlich (24 Stunden) trocknen lassen. Halten Sie das Kabel des Gerätes vom Wasser fern. Tauchen Sie nur das Heizelement des Gerätes in Wasser ein.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- CASO SV 2000 Pro
- Schraubklemme
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Entfernen Sie die Schutzfolie von dem Gerät.

HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.4 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Befestigen Sie das Gerät mit der dafür vorgesehenen Halterung an einem hitzebeständigen Kochbehälter.
- Der hitzebeständige Kochbehälter muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage aufgestellt werden. Die Tragkraft der Unterlage muss auf das Gewicht des Kochbehälters mit Gerät und Wasserfüllung und des erwartungsgemäß schwersten Garguts ausgelegt sein.

- Bewegen Sie das Gerät, sowie den Kochbehälter nicht, während er in Betrieb ist.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Die Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten darf nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heißen Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie diese nicht.

3.5 Elektrischer Anschluss

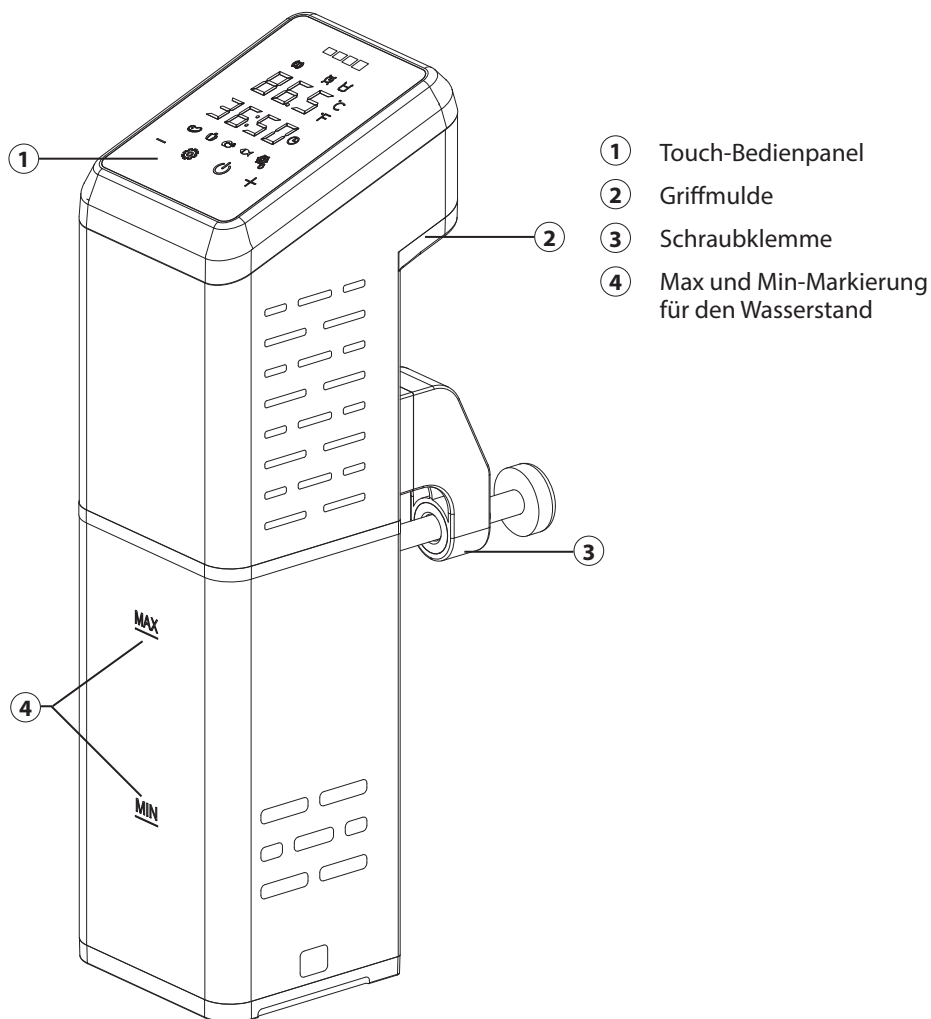
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

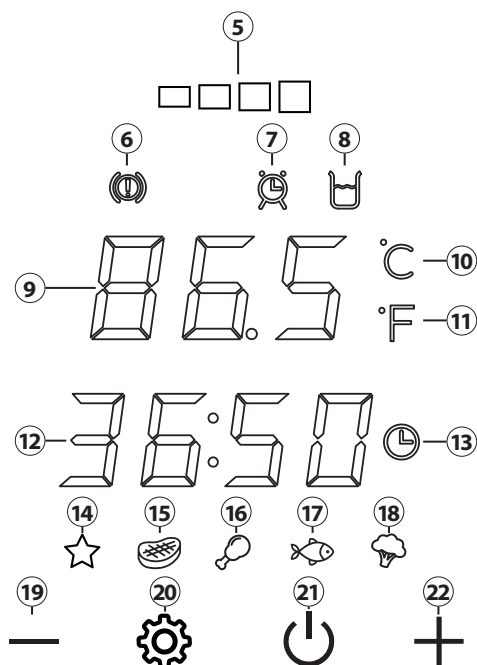
4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



4.2 Bedienelemente

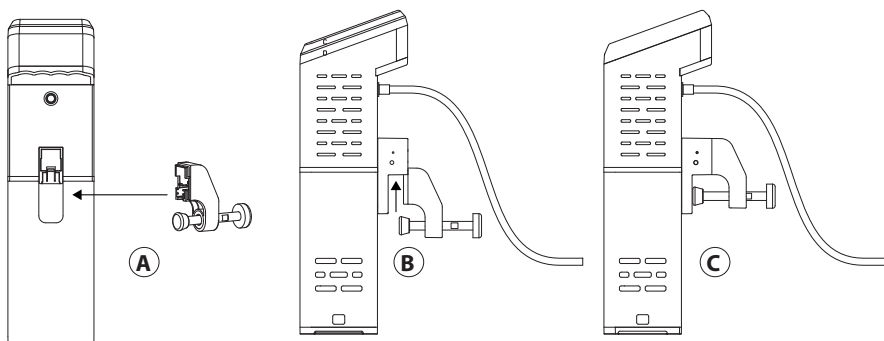


- | | | | |
|---|---|---|------------------------|
| ⑤ | Fortschrittsanzeige | ⑬ | Timer-Symbol |
| ⑥ | Warn-Symbol: zu wenig Wasser im Behälter; Display zeigt „Lo“ | ⑭ | Individuelles-Programm |
| ⑦ | Pre-Timer-Symbol: Startzeit des Garvorgangs ist aktiviert | ⑮ | Fleisch-Programm |
| ⑧ | Wasserzirkulation-Symbol: Einstellbar in 3 Stufen (je nach Wassermenge; 12 LPM / 15 LPM / 18 LPM) | ⑯ | Geflügel-Programm |
| ⑨ | Temperaturanzeige | ⑰ | Fisch-Programm |
| ⑩ | Eingestellte Temperatur in °C | ⑱ | Gemüse-Programm |
| ⑪ | Eingestellte Temperatur in °F | ⑲ | - Taste |
| ⑫ | Zeitanzeige | ⑳ | Einstellungs-Taste |
| | | ㉑ | An/Aus-Taste |
| | | ㉒ | + Taste |

4.3 Fortschrittsanzeige

Fortschrittsanzeige	Bedeutung
 1 LED	Einstell-Modus: Sie nehmen Einstellungen vor. Das Gerät hat den Heizvorgang noch nicht gestartet.
 2 LED	Aufheiz-Modus: Das Gerät wurde gestartet und das Wasser wird auf die eingestellte Temperatur vorgeheizt.
 3 LED	Das Gerät hat die eingestellte Temperatur erreicht, hält diese und der Timer beginnt herunter zu zählen.
 4 LED	Der Timer ist abgelaufen und der Gar-Vorgang ist beendet.

4.4 Zusammenbau und Befestigung der Schraubklemme am Kochbehälter



1. Entnehmen Sie die Klemme aus der Verpackung.
2. Platzieren Sie die Klemme mittig an der Aufnahme des Gerätes (A).
3. Schieben Sie die Klemme nach oben bis diese einrastet (B und C).
4. Befestigen Sie das Gerät mit der Schraubklemme an einem für das Sous Vide Garen geeigneten Behälter.

VORSICHT

- ▶ Benutzen Sie einen Kochbehälter mit einer Kapazität von 9 L - 60 L und einer empfohlenen Mindesthöhe von 16 cm.
- ▶ Verwenden Sie ausschließlich Kochbehälter, die für eine Temperatur bis zu 100 °C geeignet sind.
- ▶ Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es reinigen oder berühren. Berühren Sie nicht das erhitzte Metall. Fassen Sie das Gerät im erhitzten Zustand ausschließlich an der Griffmulde an.



4.5 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

5.1 Vor dem Erstgebrauch

Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

5.2 Sous Vide Garen

HINWEIS

- ▶ Füllen Sie während des Betriebs möglicherweise verdampftes Wasser nach, so dass sich grundsätzlich bis zur Min-Markierung Wasser im Kochbehälter befindet.
- ▶ Befindet sich zu wenig Wasser in dem Behälter oder sinkt der Wasserstand unter die MIN. Markierung, zeigt das Gerät im Display das Warnsymbol und die Fehlermeldung „Lo“ an und piept drei mal.
- ▶ Liegt die eingestellte Temperatur unter der Temperatur des eingefüllten Wassers, wirbelt das Gerät das Wasser um, um die gewünschte Temperatur zu erreichen. Geben Sie ggf. ein paar Eiswürfel mit in den Behälter um den Vorgang zu beschleunigen.

1. Füllen Sie den Topf mit Wasser. Wenn Sie das Gargut in den Topf geben, steigt der Wasserstand. Kalkulieren Sie also etwas weniger Wasser ein.
2. Das Wasser sollte zwischen der MIN. und MAX. Markierungen stehen.
3. Stecken Sie den Netzstecker ein, das Gerät piept einmal lang und alle Symbole leuchten kurz im Display auf.
4. Drücken Sie die „“-Taste.
5. Das Display leuchtet auf und die Temperaturanzeige blinkt.
6. Mit der „-“ oder „+“ Taste, können Sie in 0,5 °C-Schritten zwischen 0 °C bis 90 °C oder in 1 °F-Schritten zwischen 32 °F bis 194 °F die gewünschte Temperatur auswählen. Wenn Sie die „-“ oder „+“ Taste gedrückt halten, lassen sich die Zahlen schneller verändern.
7. Mit der „“ Taste können Sie zwischen dem Einstellmodus der Temperatur und des Timers (Stunden : Minuten) wählen.
8. Wählen Sie mit der „-“ oder „+“ Taste die gewünschte Zeit, die das Gerät in der eingestellten Temperatur laufen soll. Nachdem Sie die Stunden eingestellt haben, wechseln Sie mit der „“ Taste zur Einstellung der Minuten. Sie können in 1-Schritten zwischen 00:01 bis 99:59 wählen. Wenn Sie die „-“ oder „+“ Taste gedrückt halten, lassen sich die Zahlen schneller verändern.
9. Drücken Sie die „“-Taste um das Gerät zu starten.
10. Das Gerät zeigt die aktuelle Temperatur des Wassers an.
11. Wenn das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat, piept das Gerät 2 Mal. Erst nach dem Erreichen der Temperatur startet der Timer.
12. Geben Sie das Gargut in den Kochbehälter.
13. Sobald der Timer abgelaufen ist, piept das Gerät 3 mal und in dem Display erscheint „END“.
14. Um während dem Ablauf des Timers die Temperatur oder Zeit zu verändern, beenden Sie den Garvorgang indem Sie die „“-Taste drücken. Anschließend können die Temperatur und Zeit wie oben beschrieben verändert werden. Starten Sie das Gerät anschließend erneut.

HINWEIS

- ▶ Durch langes gedrückt halten der „“-Taste während Sie Voreinstellungen vornehmen, versetzen Sie das Gerät zurück in den Standby-Modus. Nach 5 Minuten ohne Aktion, schaltet sich das Gerät ebenfalls automatisch in den Standby-Modus zurück.
- ▶ Um zwischen °C und °F zu wählen, halten Sie die „“-Taste einen Moment gedrückt.
- ▶ Das Gerät verfügt über eine Memory-Funktion. Es merkt sich also die vorherige Temperatur- und Timereinstellung auch wenn es vom Strom getrennt wurde.
- ▶ Wenn Sie keine Timerzeit eingegeben haben und das Gerät starten, wird das Gerät das Wasser auf die eingegebene Temperatur aufheizen und sich im Anschluss abschalten.
- ▶ Sobald Sie während des Betriebs kalte Lebensmittel in das Wasser geben und sich die Wassertemperatur somit verringert, beginnt das Gerät erneut den Heizvorgang.

5.3 Voreingestellte Gar-Programme**HINWEIS**

- ▶ Das Gerät verfügt über ein individuell einstellbares Gar-Programm und 4 voreingestellte Gar-Programme, die schnell ausgewählt und leicht abgeändert werden können.

Programm	voreingestellte Temp. in °C	voreingestellte Temp. in °F	voreingestellte Timerzeit
	00,0	32	00:00
	60,0	140	01:30
	65,0	149	01:40
	55,0	131	00:30
	85,0	185	00:40

5.3.1 Auswählen der Gar-Programme

Um zwischen den 5 Programmen auszuwählen, muss sich das Gerät vorher im Standby-Modus befinden.

1. Drücken Sie die „“-Taste.
2. Wählen Sie mit der „-“ oder „+“ Taste zwischen den voreingestellten Programmen.
3. Starten Sie das gewünschte Programm, indem Sie die „“-Taste drücken.
4. Das Gerät startet den Heizvorgang und der Timer beginnt runterzuzählen, nachdem die Temperatur erreicht ist.
5. Sobald der Timer abgelaufen ist, piept das Gerät 3 mal und in dem Display erscheint „END“.

5.3.2 Gar-Programme individuell anpassen

1. Drücken Sie die „“-Taste.
2. Wählen Sie mit der „-“ oder „+“ Taste zwischen den voreingestellten Programmen das Programm aus, das Sie bearbeiten wollen.

3. Durch erneutes drücken der „“-Taste können Sie zwischen der Temperatur- und Timer-Einstellung wählen und das Programm nach Ihren Wünschen abändern.
4. Drücken Sie erneut die „“-Taste um die geänderten Einstellungen zu speichern.
5. Zur Bestätigung piept das Gerät einmal lang und zweimal kurz.
6. Das geänderte Programm ist gespeichert.

5.4 Zeitversetzter Start des Gar-Vorgangs einstellen

Sie können bei dem Gerät einstellen, wann es mit dem Aufheizen des Wassers beginnen soll. Dazu muss es sich vorher im Standby-Modus befinden.

1. Halten Sie die „-“ Taste für einen Moment gedrückt.
2. Auf dem Display erscheint das „“-Symbol und die Timerzeit blinkt.
3. Stellen Sie mit der „-“ und „+“ Taste die gewünschte Zeit ein, nach der das Gerät mit dem Aufheizen des Wassers beginnen soll.
4. Wechseln Sie mit der „“-Taste zwischen Stunden und Minuten.
5. Durch erneutes drücken der „“-Taste können Sie ein voreingestelltes Programm wählen.
6. Oder durch weiteres Drücken der „“-Taste Ihre Wunschtemperatur und Timerzeit einstellen.
7. Falls Sie die Startzeit nochmal anpassen wollen, drücken Sie erneut die „“-Taste. Sie befinden sich am Anfang der Einstellung und können Änderungen vornehmen.
8. Durch drücken der „“-Taste bestätigen Sie die Einstellungen und der Zeitanzeige fängt an herunterzuzählen. Das Gerät beginnt mit dem Aufheiz-Vorgang nachdem der Zeit abgelaufen ist.

5.5 Wasserzirkulation einstellen

Sie können bei dem Gerät die Wasserzirkulation (Liter pro Minute) passend zu der Größe und der Füllmenge Ihres Kochbehälters einstellen. Dazu muss es sich vorher im Standby-Modus befinden.

1. Halten Sie „+“ Taste für einen Moment gedrückt.
2. Auf dem Display erscheint das „“ Symbol und das Gerät startet die Zirkulation.
3. Wählen Sie mit der „-“ und „+“ Taste zwischen 12 L, 15 L und 18 L aus.
4. Das Gerät bestätigt die Einstellung nach 10 Sekunden automatisch oder Sie drücken die „“ Taste um die Wasserzirkulation zu bestätigen.
5. Zur Bestätigung piept das Gerät einmal lang und zweimal kurz.
6. Diese Einstellung wird gespeichert.

HINWEIS

- Die Angabe „L“ im Display bezieht sich auf „Liter pro Minute“.

Empfohlene Wasserzirkulation für Füllmengen der Kochbehälter:

Füllmenge des Kochbehälters	26 L - 60 L	13 L	9 L
Empfohlene Wasser-zirkulation	18 L (Liter pro Minute)	15 L (Liter pro Minute)	12 L (Liter pro Minute)

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.

6.1 Sicherheitshinweise

VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes vor der Reinigung, und wenn es nicht im Gebrauch ist, aus der Steckdose.
- ▶ Gerät, Kabel und Stecker nicht in Wasser und andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallbürste oder andere scharfe, scheuernde Gegenstände.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Rückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.

6.2 Reinigung

◆ Gerät

1. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Entnehmen Sie das Gerät aus dem Kochbehälter und trocken Sie es sorgfältig mit einem weichen Tuch ab.
3. Lassen Sie es anschließend zum weiteren Abtrocknen auf einem Tuch liegen, damit das Heizelement auch von innen trocknen kann.

6.3 Entkalken

Wie oft Sie das Gerät entkalken sollten, ist von der Wasserhärte Ihrer Region abhängig. Entkalken Sie das Gerät regelmäßig, wir empfehlen es mindestens nach 150 Arbeitsstunden zu entkalken.

1. Stellen Sie das Gerät in einen Kochbehälter und schrauben Sie es am Rand fest.
2. Füllen Sie eine Mischung aus Wasser und handelsüblichem Entkalker bis knapp unter die Max-Markierung. Lesen Sie in der Anweisung des Entkalkers, das korrekte Mischverhältnis nach.
3. Stellen Sie die Temperatur auf 80°C und erwärmen Sie die Mischung für mindestens 1 Stunde.
4. Füllen Sie zwischendurch Wasser nach.
5. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
6. Reinigen Sie anschließend den Teil des Gerätes, der mit der Wasser- Entkalkermischung in Berührung gekommen ist, gründlich unter fließendem Wasser.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungsanzeigen und -behebung

Problem	Lösung
Das Gerät startet nicht.	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig an das Stromnetz angeschlossen ist.
Fehlercode: LO mit akustischem Signal	In dem Kochbehälter befindet sich zu wenig oder kein Wasser. Der Wasserstand sollte sich zwischen der MIN. und MAX. Markierung befinden.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich kostenlos an den Kundendienst.
- ▶ **Reinigen Sie das Gerät bevor Sie es an den Kundendienst senden.**

8 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



HINWEIS

- ▶ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.



8.1 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 12 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Unsere Garantie gilt für Deutschland, Österreich und die Niederlande. Für alle anderen Länder kontaktieren Sie uns bitte.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz konzipiert.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung. Unsere Kontaktdaten („Garantiegeber“) finden Sie am Beginn dieser Bedienungsanleitung.

Table of contents

1	General	21
1.1	Information on this manual	21
1.2	Warning notices	21
1.3	Limitation of liability	22
1.4	Copyright protection.....	22
2	Safety	22
2.1	Intended use	22
2.2	General Safety information.....	23
2.3	Sources of danger	24
2.3.1	Danger of burns	24
2.3.2	Dangers due to electrical power.....	25
3	Commissioning	25
3.1	Packaging safety information	25
3.2	Delivery scope and transport inspection	26
3.3	Unpacking	26
3.4	Setup location requirements.....	26
3.5	Electrical connection	26
4	Design and Function.....	27
4.1	Overview.....	27
4.2	Controlelements.....	28
4.3	Progress bar	29
4.4	Assembling and attaching the screw clamp to the cooking container	29
4.5	Rating plate	29
5	Operation and Handling.....	30
5.1	Before first use	30
5.2	Sous Vide cooking.....	30
5.3	Preset cooking programmes.....	31
5.3.1	Selecting the cooking programmes	31
5.3.2	Customise cooking programmes.....	31
5.4	Setting a delayed start for the cooking process	32
5.5	Setting the water circulation	32
6	Cleaning and Maintenance	32
6.1	Safety information.....	33
6.2	Cleaning.....	33
6.3	Descaling	33
7	Troubleshooting	33
7.1	Safety notices	33
7.2	Troubleshooting table	34
8	Disposal of the Old Device	34
8.1	Disposal of the packaging.....	34
9	Guarantee	34

1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your device will serve you for many years if you handle it and care for it properly. We wish you a lot of pleasure in using it!

1.1 Information on this manual

These operating instructions are a component of the CASO SV 2000 Pro Sous Vide cooker (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning,
- Troubleshooting and/or
- Operation,
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

1.2 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

1.3 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration. No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee. All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

1.4 Copyright protection

This document is copyright protected.

CASO GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

2 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device. The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

2.1 Intended use

This device is intended only for sous vide cooking, i.e. heating water for cooking vacuum-sealed food. This device is intended to be used in commercial and domestic settings.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

WARNING

Danger due to unintended use! Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The User bears the sole risk.

2.2 General Safety information

PLEASE NOTE

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ Use the appliance only as described in the user's guide to avoid possible injury from misuse.
- ▶ This unit may be used by children as of 8 years old and anyone with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in connection with the safe use of the appliance and the dangers resulting from it.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ Children are not allowed to play with the device.
- ▶ Operate the appliance only in dry indoor areas.
- ▶ Do not use the appliance:
 - if the appliance itself or parts are damaged,
 - if the power cord or plug is damaged,
 - if the appliance has been dropped.
- ▶ Always unwind the power cord completely before use. When doing so, ensure the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- ▶ Pull the plug out of the socket:
 - when you are not using the appliance,
 - after each use,
 - before cleaning the appliance or putting it away,
 - if there is an obvious malfunction during operation,
 - during a thunderstorm.
- ▶ Do not make any modifications to the appliance or the power cord. Only have repairs carried out by a specialist workshop, as appliances that have not been repaired properly endanger the user. Please also observe the enclosed warranty conditions.
- ▶ Only use the appliance with original accessories.

PLEASE NOTE

- ▶ Place the appliance on a stable, level surface. Ensure sufficient distance between the appliance and strong heat sources such as hotplates, heating pipes, etc.
- ▶ Do not clean the appliance with hard, scratchy or abrasive cleaning agents such as steel wool or similar.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ The device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ▶ Stay within reach of the device during operation.
- ▶ The device must only be placed vertically in a heat-resistant cooking container.
- ▶ The device may only be used for heating water. The device could otherwise be damaged.
- ▶ The device is waterproof according to IPX 7. If it should ever fall into water, be sure to unplug the power cord first.
- ▶ Unplug the device before removing it from the water.
- ▶ Do not use distilled water.

2.3 Sources of danger

2.3.1 Danger of burns

** WARNING**

Do not touch hot surfaces. The device is very hot during and after operation! The heated water is also very hot. Risk of burn.

Please observe the following safety notices in order not to burn yourself or others.

- ▶ The device is hot during operation. Let the device cool down before cleaning or touching it. Do not touch the heated metal.
- ▶ When the device is heated, only hold it by the recessed grip.
- ▶ The heated device, the heated cooking vessel, the heated water and the steam can cause burns. Be careful with them. Use pot holders or oven gloves when you want to move the cooking vessel.
- ▶ Touch and remove the heated (vacuumed) food exclusively with a heat-resistant serving tong or something like that.

⚠ WARNING

- ▶ The heating element remains hot even after the mains plug has been disconnected and should therefore neither be touched nor placed on flammable surfaces.

2.3.2 Dangers due to electrical power**⚠ DANGER**

Mortal danger due to electrical power! Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not immerse the appliance in water for cleaning.
- ▶ Before plugging the appliance in or when you operate it, make sure your hands are dry.
- ▶ Observe the min- and max-marking of the device when you fill the cooking vessel.
- ▶ When immersing the control element in water for a short time, allow the device to dry thoroughly (24 hours).
- ▶ Keep the cord of device away from water. Dive only the heating element of the device into water.

3 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

3.1 Packaging safety information**⚠ WARNING**

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

3.2 Delivery scope and transport inspection

The device includes the following components:

- CASO SV 2000 Pro
- Operating manual
- Screw clamp

PLEASE NOTE

- ▶ Examine the shipment to ensure the unit and manual are included and inspect the unit for any visible damage.
- ▶ Immediately notify the carrier and/or the supplier about an incomplete shipment or any damage as a result of inadequate packaging or mishandling.

3.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows: Remove the device out of the carton and remove the packaging material. Remove the protective film from the device.

PLEASE NOTE

- ▶ If possible, keep the original packaging for the duration of the guarantee period in the event a return is necessary.

3.4 Setup location requirements

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- Attach the device only in the provided bracket at a heat resistant cooking vessel.
- The heat-resistant cooking vessel must be set up on a firm, flat, level and heat-resistant surface. The carrying capacity of the support must be appropriate to withstand the weight of the cooking vessel, including device, water filling and the heaviest expected food loading.
- Do not move the device or the cooking container while it is in operation.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- The electrical outlet must be easily accessible so that the plug can be quickly disconnected in the case of an emergency.
- The setup of this unit in non-stationary locations (e.g., boats, airplanes, motor homes) must be carried out by a qualified electrician, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of the unit.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach the hot surfaces of the device.
- Do not cover any openings on the device or block them.

3.5 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

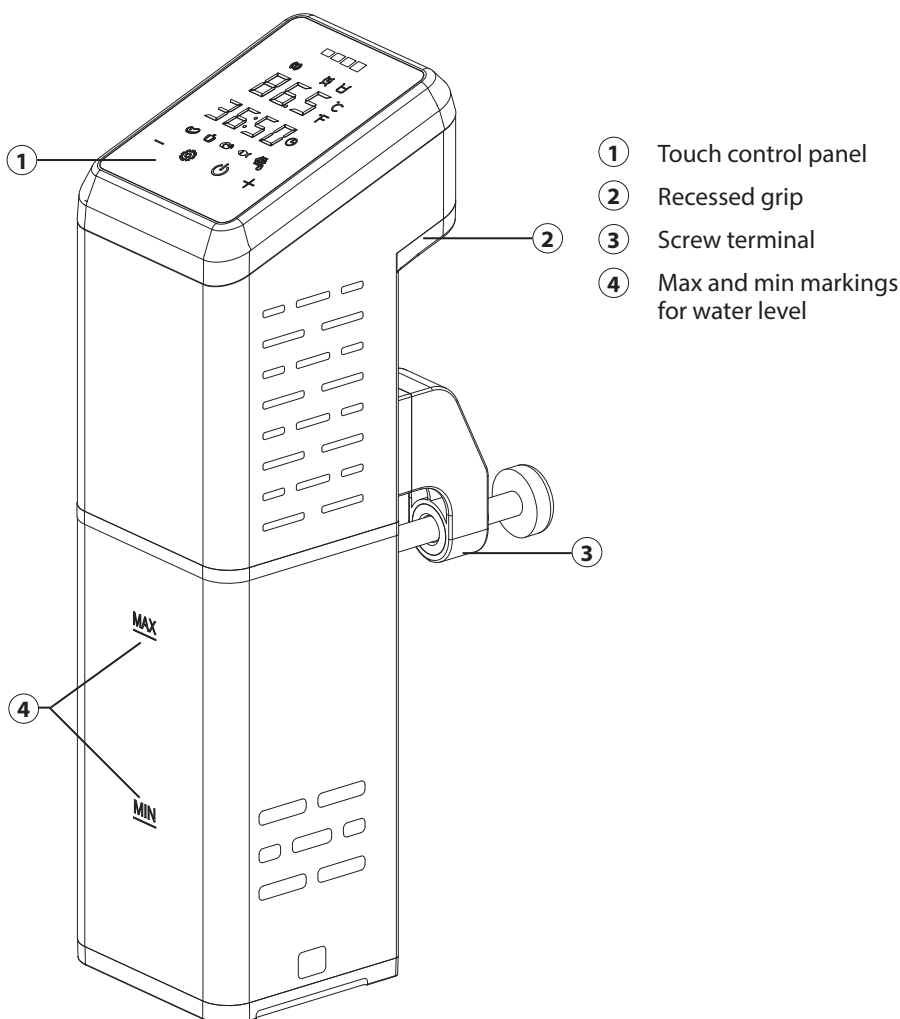
- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Always unwind the power cord completely before use. Make sure that the mains cable is not damaged by sharp edges or hot objects.

- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

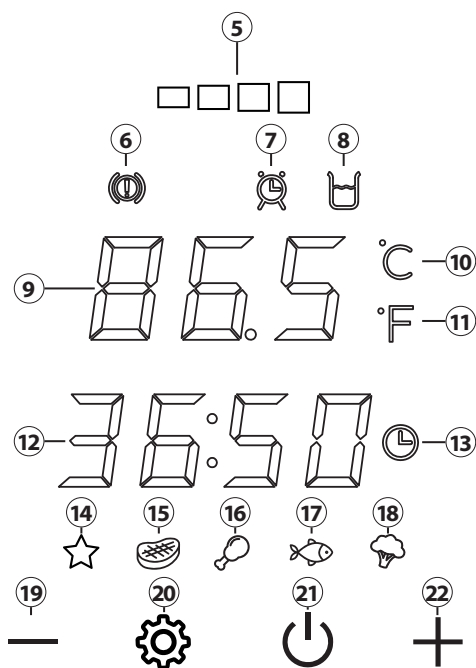
4 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

4.1 Overview



4.2 Controlementen

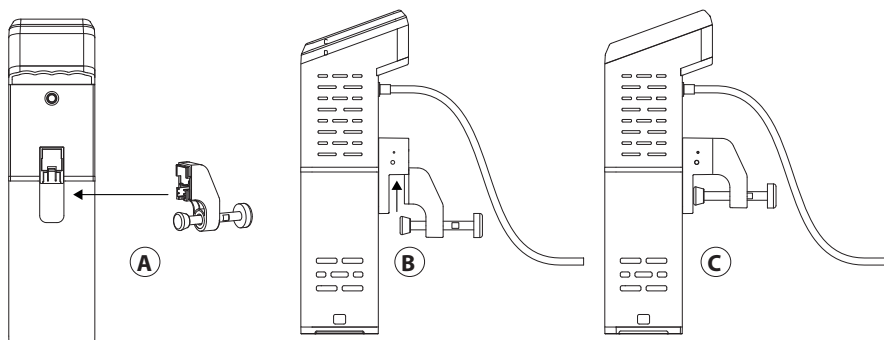


- | | |
|--|------------------------|
| ⑤ Progress indicator | ⑭ Individual programme |
| ⑥ Warning symbol: too little water in the tank; display shows „Lo“ | ⑮ Meat programme |
| ⑦ Pre-timer symbol: Cooking start time is activated | ⑯ Poultry programme |
| ⑧ Water circulation symbol: Adjustable in 3 steps (depending on amount of water; 12 LPM / 15 LPM / 18 LPM) | ⑰ Fish programme |
| ⑨ Temperature display | ⑱ Vegetable programme |
| ⑩ Set temperature in °C | ⑲ – Button |
| ⑪ Set temperature in °F | ⑳ Settings button |
| ⑫ Time display | ㉑ On/Off button |
| ⑬ Timer symbol | ㉒ + button |

4.3 Progress bar

Progress indicator	Meaning
 1 LED	Setting mode: You are making settings. The device has not yet started the heating process.
 2 LED	Heating mode: The device has been started and the water is preheated to the set temperature.
 3 LED	The device has reached the set temperature, holds it and the timer starts counting down.
 4 LED	The timer has expired and the cooking process is finished.

4.4 Assembling and attaching the screw clamp to the cooking container



1. Remove the clamp from the packaging.
2. Place the clamp centrally on the receptacle of the device (A).
3. Slide the clamp upwards until it locks into place (B and C).
4. Attach the device with the screw clamp to a container suitable for sous vide cooking.

ATTENTION

- ▶ Use a cooking container with a capacity of 9 L – 60 L and a recommended minimum height of 16 cm.
- ▶ Only use cooking containers that are suitable for a temperature of up to 100 °C.
- ▶ The device becomes hot during operation. Let the device cool down before cleaning or touching it. Do not touch the heated metal. When the device is heated, only hold it by the recessed grip.



4.5 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be found on the back side.

5 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages.

5.1 Before first use

Clean the device as described in the "Cleaning and care" section.

5.2 Sous Vide cooking

PLEASE NOTE

- ▶ Top up any water that may have evaporated during operation so that there is always water in the cooking container up to the MIN mark.
- ▶ If there is too little water in the container or if the water level falls below the MIN. mark, the device shows the warning symbol and the error message „Lo“ in the display and it beeps three times.
- ▶ If the set temperature is below the temperature of the filled water, the device will swirl the water to reach the desired temperature. If necessary, add a few ice cubes to the container to speed up the process.

1. Fill the pot with water. When you put the food in the pot, the water level will rise. Therefore, calculate a little less water.
2. The water should be between the MIN. and MAX. marks.
3. Plug in the mains plug; the device will make one long beep and all symbols will light up briefly in the display.
4. Press the „“ button.
5. The display lights up and the temperature display flashes.
6. With the „-“ or „+“ key, you can select the desired temperature in 0.5 °C steps between 0 °C to 90 °C or in 1 °F steps between 32 °F to 194 °F. If you hold down the „-“ or „+“ button, the numbers can be changed more quickly.
7. With the „“ button, you can choose between the setting mode of the temperature and the timer (hours : minutes).
8. Use the „-“ or „+“ button to select the desired time for the device to run at the set temperature. After you have set the hours, use the „“ button to switch to setting the minutes. You can select between 00:01 and 99:59 in increments of one. If you hold down the „-“ or „+“ button, the numbers can be changed more quickly.
9. Press the „“ button to start the device.
10. The device displays the current temperature of the water.
11. When the water has reached the set temperature, the device beeps 2 times. The timer does not start until the temperature has been reached.
12. Place the food in the cooking container.
13. As soon as the timer has run down, the device beeps 3 times and „END“ appears in the display.
14. To change the temperature or time while the timer is running, stop the cooking process by pressing the „“ button. You can then change the temperature and time as described above. Then restart the device.

PLEASE NOTE

- ▶ Press and hold the „“ button while making settings to return the device to standby mode. After 5 minutes of inactivity, the device also automatically returns to standby mode.
- ▶ To select between °C and °F, press and hold the „“ button for a moment.
- ▶ The device has a memory function. This means that it remembers the previous temperature and timer setting even if it has been disconnected from the power supply.
- ▶ If you have not entered a timer time and start the device, the device will heat the water to the entered temperature and then switch off.
- ▶ As soon as you add cold food to the water during operation and the water temperature decreases, the device starts the heating process again.

5.3 Preset cooking programmes**PLEASE NOTE**

- ▶ The device has one individually adjustable cooking programme and 4 preset cooking programmes that can be quickly selected and easily modified.

Programs	Preset temp. in °C	Preset temp. in °F	Preset timer time
	00,0	32	00:00
	60,0	140	01:30
	65,0	149	01:40
	55,0	131	00:30
	85,0	185	00:40

5.3.1 Selecting the cooking programmes

To select between the 5 programmes, the device must first be in standby mode.

1. Press the „“ button.
2. Use the „-“ or „+“ key to choose between the preset programmes.
3. Start the desired programme by pressing the „“ button.
4. The device starts the heating process and the timer starts counting down after the temperature is reached.
5. As soon as the timer has run down, the device beeps 3 times and „END“ appears in the display.

5.3.2 Customise cooking programmes

1. Press the „“ button.
2. Use the „-“ or „+“ button to select the programme you want to edit from the preset programmes.
3. By pressing the „“ button again, you can choose between the temperature and timer setting and change the programme according to your wishes.
4. Press the „“ button again to save the changed settings.
5. The device makes one long beep and two short ones to confirm.
6. The changed programme is saved.

5.4 Setting a delayed start for the cooking process

You can set the device to start heating the water at a later time. To do this, it must first be in standby mode.

1. Press and hold the „-“ key for a moment.
2. The „“ symbol appears on the display and the timer time flashes.
3. Use the „-“ and „+“ keys to set the desired time after which the device should start heating the water.
4. Use the „“ button to switch between hours and minutes.
5. Press the „“ button again to select a preset programme.
6. Or set your desired temperature and timer time by pressing the „“ button again.
7. If you want to adjust the start time again, press the „“ button again. You are now at the beginning of the setting and can make changes.
8. Press the „“ button to confirm the settings, and the time display starts counting down. The device starts the heating process after the time has expired.

5.5 Setting the water circulation

You can set the water circulation (litres per minute) of the device according to the size and capacity of your cooking vessel. To do this, it must first be in standby mode.

1. Press and hold the „+“ button for a moment.
2. The „“ symbol appears on the display and the device starts circulation.
3. Use the „-“ and „+“ button to select between 12 L, 15 L and 18 L.
4. The device confirms the setting automatically after 10 seconds or you press the „“ button to confirm the water circulation.
5. The device makes one long beep and two short ones to confirm.
6. This setting is saved.

PLEASE NOTE

► The indication „L“ in the display refers to „litres per minute“.

Recommended water circulation for cooking vessel fill quantities:

Cooking vessel filling quantity	26 L - 60 L	13 L	9 L
Recommended water circulation	18 L (litres per minute)	15 L (litres per minute)	12 L (litres per minute)

6 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

6.1 Safety information

ATTENTION

Please observe the safety instructions, before cleaning your device:

- ▶ Let the device cool down before cleaning it.
- ▶ Unplug the device before cleaning, in the event of malfunctions and when it is not in use.
- ▶ Never immerse the device, cord or plug in water or other liquids and do not place in the dishwasher.
- ▶ Do not use iron brush, abradant, kitchen cleaner, or sharp cleaning tool for cleaning.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents. Never spray cleaners directly onto the toaster.
- ▶ To ensure optimum performance, the unit must be cleaned regularly. Failure to clean the unit regularly can lead to potential malfunctions, as well as safety and health risks.

6.2 Cleaning

◆ **Device**

1. Let the device cool down before cleaning.
2. Take the device out off the cooking vessel and dry it thoroughly with a damp cloth
3. Place it on a damp cloth after this, so that the heating element can dry inside.

6.3 Descaling

How often you should descale the device depends on the water hardness in your region. Descale the device regularly; we recommend descaling it after at least 150 working hours.

1. Place the device in a boiling container and screw it tightly around the edge.
2. Fill a mixture of water and commercially available descaler to just below the Max mark. Read the instructions for the descaler for the correct mixing ratio.
3. Set the temperature to 80 °C and heat the mixture for at least 1 hour.
4. Add water in between.
5. Let the device cool down.
6. Then clean the part of the device that has come into contact with the water and descaler mixture thoroughly under running water.

7 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

7.1 Safety notices

ATTENTION

- ▶ Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified person who are trained by the manufacturer.
- ▶ Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

7.2 Troubleshooting table

IT
ES
NL
SV

Problem	Solution
The device does not operate.	Make sure that the plug is properly connected to mains power.
Error code: LO with acoustic signal	There is too little or no water in the cooking container. The water level should be between the MIN and MAX marks.

PLEASE NOTE

- ▶ If you cannot solve the problem by carrying out the steps described above, our Customer Service will help you free of charge.
- ▶ **Clean the device before you send it to customer service.**

8 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.



PLEASE NOTE

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

8.1 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.



9 Guarantee

We provide a 12-month guarantee for defects caused by production or material faults, beginning on the date of purchase. Our guarantee is valid for Germany, Austria and the Netherlands. For all other countries, please contact us.

Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects

which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us.

This product is designed for commercial use.

In the case of legitimate complaints we may either repair the defective product or replace it with a defect-free product at our discretion. Obvious defects must be notified to us within 14 days of the product's delivery. Any further claims are excluded.

When making a guarantee claim please contact us before you return the product (always with the purchase receipt!). Our contact details ("Guarantor") are provided at the beginning of this instruction manual.

Tabella dei contenuti

1	In generale.....	37
1.1	Informazioni su queste istruzioni d'uso	37
1.2	Indicazioni d'avvertenza	37
1.3	Limitazione della responsabilità.....	38
1.4	Tutela dei diritti d'autore.....	38
2	Sicurezza.....	38
2.1	Utilizzo conforme alle disposizioni.....	38
2.2	Indicazioni generali di sicurezza	39
2.3	Fonti di pericolo	40
2.3.1	Pericolo di ustioni.....	40
2.3.2	Pericolo dovuto a corrente elettrica	41
3	Messa in funzione	42
3.1	Indicazioni di sicurezza	42
3.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....	42
3.3	Disimballaggio	42
3.4	Requisiti del luogo di posizionamento	42
3.5	Connessione elettrica.....	43
4	Costruzione e funzione.....	44
4.1	Panoramica complessiva	44
4.2	Controlli	45
4.3	Avanzamento.....	46
4.4	Montare e fissare il morsetto a vite al recipiente	46
4.5	Targhetta di omologazione.....	46
5	Costruzione e funzione.....	47
5.1	Prima del primo utilizzo	47
5.2	Cottura sottovuoto	47
5.3	Programmi di cottura predefiniti.....	48
5.3.1	Selezione dei programmi di cottura	48
5.3.2	Regolare individualmente i programmi di cottura.....	48
5.4	Impostare un timer per l'inizio cottura	49
5.5	Impostare la circolazione dell'acqua	49
6	Pulizia e cura	50
6.1	Indicazioni di sicurezza	50
6.2	Pulizia	50
6.3	Decalcificazione	50
7	Eliminazione malfunzionamenti	51
7.1	Indicazioni di sicurezza	51
7.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione	51
8	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	51
8.1	Smaltimento dell'involucro.....	52
9	Garanzia.....	52

1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo l'apparecchio le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

1.1 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso fanno parte integrante della macchina per la cottura sottovuoto CASO SV 2000 Pro (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l'utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell'apparecchio. Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

1.2 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:

PERICOLO

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.**

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

AVVISO

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.**

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare le lesioni di persone.

ATTENZIONE

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.**

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare le lesioni di persone.

INDICAZIONE

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

1.3 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.

Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo. Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- A riparazioni inadeguate
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia. Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

1.4 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore. La CASO GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale. Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

2 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

2.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è destinato alla cottura sottovuoto, vale a dire al riscaldamento dell'acqua per la cottura di alimenti sottovuoto. Questo apparecchio può essere impiegato sia per uso commerciale sia domestico.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

AVVISO

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

2.2 Indicazioni generali di sicurezza

INDICAZIONE

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nelle istruzioni d'uso per evitare di ferirsi in seguito a un utilizzo improprio.
- ▶ Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, solo dietro supervisione o istruzioni sull'utilizzo in condizioni di sicurezza e sui pericoli che da tale utilizzo potrebbero risultare.
- ▶ La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto questi hanno l'età di 8 anni o maggiore e che vengano sorvegliati.
- ▶ Tenere lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione.
- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti interni, all'asciutto.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio:
 - quando l'apparecchio stesso o le parti sono danneggiate,
 - quando il cavo di rete o il connettore sono danneggiati,
 - se è caduto.
- ▶ Prima di ogni utilizzo svolgere completamente il cavo elettrico. Attenzione: non far passare il cavo elettrico su spigoli ed evitare il contatto con il calore per evitare di danneggiarlo.
- ▶ Estrarre il connettore dalla presa:
 - quando l'apparecchio non viene utilizzato,
 - dopo ogni utilizzo,
 - prima di pulire o riporre l'apparecchio,
 - se mentre l'apparecchio viene utilizzato si verifica un malfunzionamento,
 - durante un temporale.
- ▶ Non modificare in alcun modo l'apparecchio o il cavo elettrico. Per le riparazioni rivolgersi a personale specializzato. Riparazioni non eseguite a regola d'arte potrebbero danneggiare l'utente. Prestare attenzione alle condizioni di garanzia.

INDICAZIONE

- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori originali.
- ▶ Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana. Mantenere una distanza sufficiente da fonti di calore come fornelli, tubature del riscaldamento ecc.
- ▶ Non ripulire l'apparecchio con detergenti aggressivi o abrasivi oppure oggetti che potrebbero graffiare e danneggiare la superficie come una spugna d'acciaio.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ L'apparecchio non è previsto per essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando.
- ▶ Durante il funzionamento occorre rimanere nel raggio d'azione dell'apparecchio.
- ▶ L'apparecchio può essere sistemato verticalmente in un recipiente resistente al calore.
- ▶ L'apparecchio può essere utilizzato solo per riscaldare acqua. In caso contrario potrebbe danneggiarsi.
- ▶ Il grado di impermeabilità dell'apparecchio è IPX7. Se dovesse cadere in acqua, scollegarlo dalla rete.
- ▶ Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, prima di estrarlo dall'acqua.
- ▶ Non utilizzare acqua distillata.

2.3 Fonti di pericolo**2.3.1 Pericolo di ustioni**** AVVISO**

Pericolo di ustioni! Non toccare le superfici scottanti.

L'apparecchio è molto caldo durante e dopo il funzionamento!

Anche l'acqua riscaldata è scottante. Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza, per non ustionare se stessi o altri:

- ▶ L'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o di toccarlo. Non toccare il materiale riscaldato.
- ▶ Quando l'apparecchio è caldo, per afferrarlo servirsi esclusivamente della maniglia.

⚠ AVVISO

- ▶ L'apparecchio riscaldato, nonché il recipiente di cottura riscaldato, l'acqua riscaldata e il vapore d'acqua possono provocare ustioni. Maneggiare l'apparecchio con molta attenzione. Utilizzare panni o guanti per pentole quando si desidera spostare il recipiente di cottura.
- ▶ Toccare e rimuovere il cibo cotto (sotto vuoto) riscaldato esclusivamente con una pinza resistente al calore o simile.
- ▶ L'elemento riscaldante rimane scottante anche dopo aver staccato la spina di corrente e perciò non deve essere né toccato né appoggiato su superfici infiammabili.

2.3.2 Pericolo dovuto a corrente elettrica**⚠ PERICOLO****Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!**

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita. Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ▶ Se il cavo elettrico di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza clienti o da una persona parimenti qualificata al fine di evitare pericoli.
- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua.
- ▶ Prima di connettere l'apparecchio o di utilizzarlo, assicurarsi che le mani siano asciutte e in posizione sicura.
- ▶ Riempendo il recipiente di cottura, fare attenzione alla marcatura di MIN e MAX sull'apparecchio.
- ▶ Se l'elemento di comando viene immerso per breve tempo in acqua, lasciare asciugare a fondo l'apparecchio (24 ore). Tenere lontano il cavo dall'acqua. Immergere nell'acqua solo l'elemento riscaldante dell'apparecchio.

3 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

3.1 Indicazioni di sicurezza

AVVISO

- Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

3.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

L'unità viene fornita con i seguenti componenti come standard:

- CASO SV 2000 Pro
- Morsetto a vite
- Istruzioni d'uso

INDICAZIONE

- Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

3.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue: Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio. Rimuovere la pellicola di protezione dall'apparecchio.

INDICAZIONE

- Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

3.4 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- Fissare l'apparecchio con il supporto previsto a ciò ad un recipiente di cottura resistente al calore.
- Il recipiente di cottura resistente al calore deve essere piazzato su una base solida, piana, orizzontale e resistente al calore. La capacità portante della base deve essere dimensionata per il peso del recipiente di cottura con apparecchio e riempimento di acqua e del prodotto di cottura più pesante prevedibile.
- Non muovere l'apparecchio e neanche il recipiente quando è in funzione.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.
- Scegli il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- Non coprire nessuna apertura dell'apparecchio e non ostruirle.

3.5 Connessione elettrica

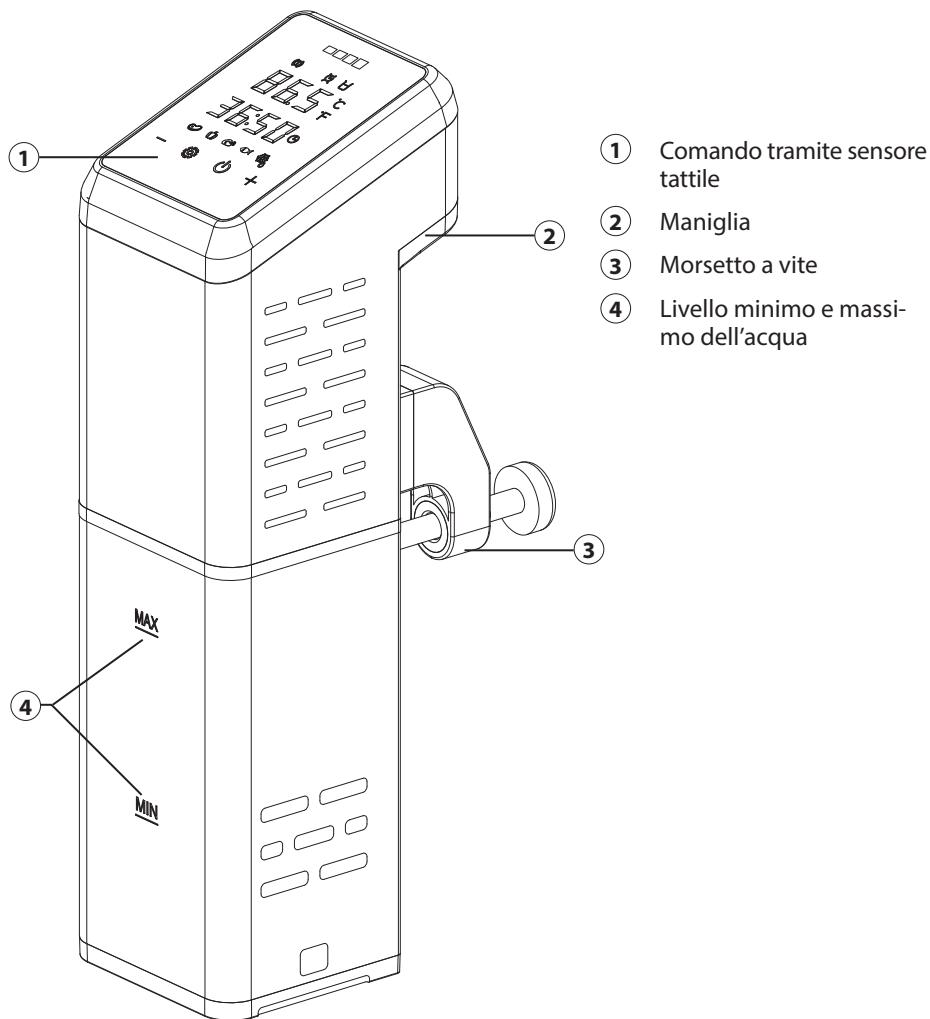
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm². L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Svolgere sempre completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga danneggiato da bordi taglienti o oggetti caldi.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato. Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

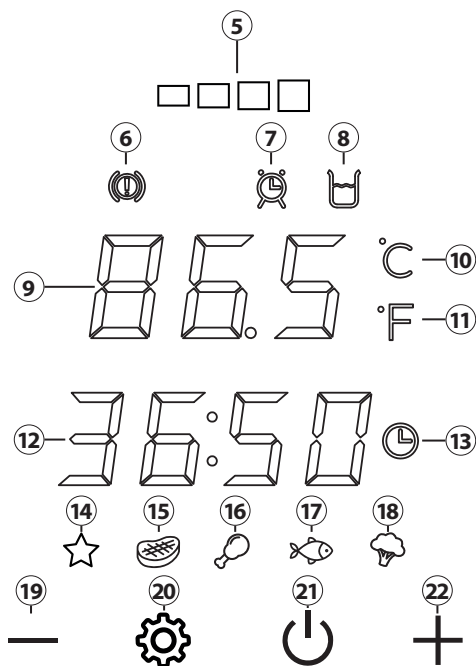
4 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

4.1 Panoramica complessiva



4.2 Controlli



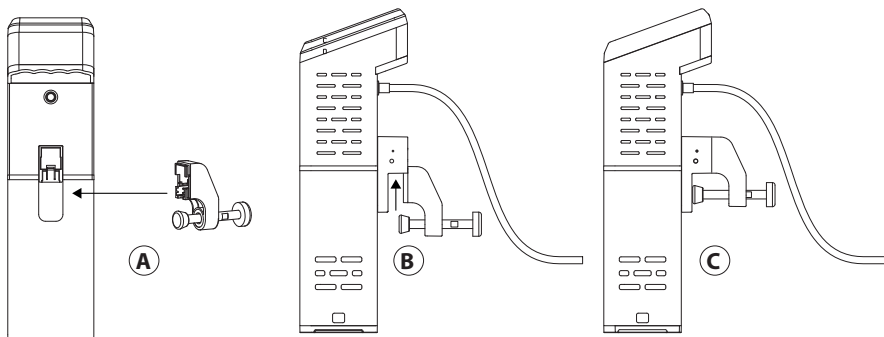
- | | |
|---|----------------------------|
| ⑤ Avanzamento | ⑭ Programma individuale |
| ⑥ Avvertimento: non c'è abbastanza acqua nel recipiente; il display mostra "Lo" | ⑮ Programma per la carne |
| ⑦ Icona Pre-Timer: l'inizio del processo di cottura è attivato | ⑯ Programma per il pollame |
| ⑧ Icona della circolazione dell'acqua: regolabile a 3 livelli (a seconda della quantità di acqua; 12 LPM / 15 LPM / 18 LPM) | ⑰ Programma per il pesce |
| ⑨ Temperatura | ⑱ Programma per le verdure |
| ⑩ Temperatura regolata in °C | ⑲ Tasto - |
| ⑪ Temperatura regolata in °F | ⑳ Tasto di regolazione |
| ⑫ Indicazione della durata | ㉑ Tasto on/off |
| ⑬ Icona timer | ㉒ Tasto + |

4.3 Avanzamento

IT Avanzamento Significato

ES NL SV		1 LED	Modalità di regolazione: vengono definite le impostazioni. L'apparecchio non ha ancora avviato il processo di riscaldamento.
		2 LED	Modalità di riscaldamento: l'apparecchio è in funzionamento e l'acqua viene riscaldata alla temperatura impostata.
		3 LED	L'apparecchio ha raggiunto la temperatura impostata che rimane stabile e il timer inizia il conto alla rovescia.
		4 LED	Il timer ha terminato il conto alla rovescia e il processo di cottura è terminato.

4.4 Montare e fissare il morsetto a vite al recipiente



1. Estrarre il morsetto dalla confezione.
2. Disporre il morsetto al centro dell'alloggiamento dell'apparecchio (A).
3. Spingere il morsetto verso l'alto fino all'arresto (B e C).
4. Fissare l'apparecchio a un recipiente adatto per la cottura sottovuoto tramite il morsetto.

ATTENZIONE

- ▶ Utilizzare un recipiente con la capacità di 9 L - 60 L e un'altezza minima consigliata di 16 cm.
- ▶ Utilizzare esclusivamente recipienti adatti per una temperatura fino a 100 °C.
- ▶ L'apparecchio si riscalda durante il funzionamento. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o toccarlo. Non toccare le parti in metallo quando l'apparecchio è caldo. Quando l'apparecchio è caldo, per afferrarlo servirsi esclusivamente della maniglia.



4.5 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

5 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

5.1 Prima del primo utilizzo

Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

5.2 Cottura sottovuoto

INDICAZIONE

- ▶ Durante il funzionamento aggiungere acqua per sostituire quella eventualmente evaporata, in modo tale che l'acqua raggiunga sempre quanto meno il livello minimo.
 - ▶ Se il livello dell'acqua nel recipiente non dovesse essere sufficiente o se il livello dell'acqua dovesse essere inferiore a MIN, l'apparecchio mostra l'icona di avvertimento e il messaggio di errore "Lo" e suona tre volte.
 - ▶ Se la temperatura impostata è inferiore alla temperatura dell'acqua versata, l'apparecchio imprime all'acqua un moto vorticoso per raggiungere la temperatura. Inserire ev. un paio di cubetti di ghiaccio nel recipiente per accelerare il processo.
1. Versare l'acqua. Quando vengono aggiunti gli alimenti da cuocere il livello dell'acqua sale. Calcolare dunque una quantità leggermente inferiore di acqua.
 2. Il livello dell'acqua deve essere compreso tra MIN. e MAX.
 3. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica, l'apparecchio suona una volta e tutte le icone si accendono per qualche secondo sul display.
 4. Premere il tasto "⏻".
 5. Il display si accende e la spia della temperatura lampeggia.
 6. Mediante il tasto "−" o il tasto "+" è possibile selezionare la temperatura a intervalli di 0,5 °C da 0 °C a 90 °C e a intervalli di 1 °F da 32 °F a 194 °F. Tenendo premuto il tasto "−" o il tasto "+" è possibile modificare rapidamente le cifre.
 7. Con il tasto "⚙️" è possibile selezionare la modalità di regolazione della temperatura e del timer (ore: minuti).
 8. Mediante il tasto "−" o il tasto "+" selezionare il tempo di funzionamento dell'apparecchio alla temperatura impostata. Dopo aver impostato le ore, impostare i minuti con il tasto "⚙️". È possibile effettuare la selezione a intervalli di 1 tra 00:01 e 99:59. Tenendo premuto il tasto "−" o il tasto "+", è possibile modificare rapidamente le cifre.
 9. Premere il tasto "⏻", per iniziare la cottura.
 10. L'apparecchio mostra la temperatura dell'acqua attuale.
 11. Una volta raggiunta la temperatura impostata, l'apparecchio emette 2 segnali acustici. A questo punto il timer inizia a funzionare.
 12. Versare gli alimenti da cuocere nel recipiente.
 13. Una volta terminato il conto alla rovescia, l'apparecchio emette 3 segnali acustici e sul display compare "END".
 14. Per modificare la temperatura o il tempo mentre il timer è in funzione, terminare la cottura premendo il tasto "⏻". In seguito è possibile modificare la temperatura e il tempo come sopra descritto. Avviare nuovamente l'apparecchio.

INDICAZIONE

- ▶ Tenendo premuto a lungo il tasto “” durante la regolazione delle impostazioni predefinite, l'apparecchio ritorna in standby. Anche dopo 5 minuti senza nessun intervento da parte dell'utente, l'apparecchio ritorna in standby.
- ▶ Per selezionare °C e °F, tenere premuto per un istante il tasto “”.
- ▶ L'apparecchio dispone di una funzione Memory. L'apparecchio mantiene in memoria i valori impostati per la temperatura e il timer, anche se è stato scollegato dalla rete elettrica.
- ▶ Se non sono stati indicati valori per il timer e l'apparecchio entra in funzionamento, l'acqua viene riscaldata alla temperatura indicata e in seguito l'apparecchio si spegne.
- ▶ Se durante il funzionamento vengono versati alimenti freddi nell'acqua e così la temperatura si abbassa, l'apparecchio ricomincia da capo il riscaldamento.

5.3 Programmi di cottura predefiniti

INDICAZIONE

- ▶ L'apparecchio dispone di un programma di cottura regolabile individualmente e di quattro programmi di cottura predefiniti che possono essere selezionati e modificati rapidamente.

Programma	Temp predefinita in °C	Temp predefinita in °F	Timer predefinito
	00,0	32	00:00
	60,0	140	01:30
	65,0	149	01:40
	55,0	131	00:30
	85,0	185	00:40

5.3.1 Selezione dei programmi di cottura

Per selezionare tra i 5 programmi, l'apparecchio si deve trovare in precedenza in modalità standby.

1. Premere il tasto “”.
2. Selezionare mediante il tasto “-” o il tasto “+” tra i programmi predefiniti.
3. Avviare il programma desiderato, premendo il tasto “”.
4. Dopo aver raggiunto la temperatura, l'apparecchio inizia a riscaldarsi e il timer inizia il conto alla rovescia.
5. Una volta terminato il conto alla rovescia, l'apparecchio emette 3 segnali acustici e sul display compare “END”.

5.3.2 Regolare individualmente i programmi di cottura

1. Premere il tasto “”.
2. Selezionare mediante il tasto “-” o il tasto “+” tra i programmi predefiniti, il programma che si vuole eseguire.

3. Premendo nuovamente il tasto "⚙️" è possibile selezionare la temperatura e il timer e modificare il programma come si desidera.
4. Premere ancora il tasto "⚙️" per memorizzare le impostazioni dopo la modifica.
5. L'apparecchio emette un segnale acustico lungo e due brevi per confermare.
6. Dopo le modifiche, il programma è stato salvato.

5.4 Impostare un timer per l'inizio cottura

È possibile impostare l'orario in cui l'apparecchio inizia a riscaldare l'acqua. L'apparecchio deve trovarsi in modalità standby.

1. Tenuto premuto il tasto "⏮" per un istante.
2. Sul display compare l'icona "🕒" e il timer lampeggia.
3. Mediante il tasto "⏮" e il tasto "+" impostare l'orario in cui l'apparecchio deve iniziare a riscaldare l'acqua.
4. Con il tasto "⚙️" è possibile selezionare le ore e i minuti.
5. Premendo nuovamente il tasto "⚙️" è possibile selezionare un programma predefinito.
6. O premendo ancora il tasto "⚙️" è possibile regolare la temperatura e il timer.
7. Se si desidera modificare nuovamente l'orario di inizio, premere di nuovo il tasto "⚙️". In questa fase della definizione delle impostazioni è possibile effettuare modifiche.
8. Premendo il tasto "🔌" si confermano le impostazioni e il timer comincia il conto alla rovescia. Una volta terminato il conto alla rovescia, inizia il processo di riscaldamento.

5.5 Impostare la circolazione dell'acqua

È possibile impostare la circolazione dell'acqua (litro per minuto) a seconda della grandezza e della capienza del recipiente di cottura. L'apparecchio deve trovarsi in modalità standby.

1. Tenere premuto il tasto "+" per un istante.
2. Sul display compare "ℓ" e l'apparecchio inizia la circolazione.
3. Mediante il tasto "⏮" e il tasto "+" selezionare uno dei seguenti valori: 12 L, 15 L e 18 L.
4. L'apparecchio conferma l'impostazione automaticamente dopo 10 secondi o premere il tasto "⚙️" per confermare la circolazione dell'acqua.
5. L'apparecchio emette un segnale acustico lungo e due brevi per confermare.
6. L'impostazione viene memorizzata.

INDICAZIONE

- La lettera "L" sul display indica "Litro al minuto".

Circolazione consigliata per capienza del recipiente:

Capienza del recipiente	26 L - 60 L	13 L	9 L
Circolazione acqua consigliata	18 L (Litro al minuto)	15 L (Litro al minuto)	12 L (Litro al minuto)

6 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

6.1 Indicazioni di sicurezza

ATTENZIONE

Prima di iniziare la pulizia della macchina, osservare le avvertenze di sicurezza seguenti:

- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- ▶ Staccare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica quando l'apparecchio non è in funzione, in caso di guasto e prima di eseguire la pulizia.
- ▶ Non immergere l'apparecchio, il cavo e la spina nell'acqua e in altri liquidi e non metterli nella lavastoviglie.
- ▶ Per pulire lo spremifrutta non utilizzi una spazzola di metallo e non usi neppure degli altri oggetti acuti e aggressivi.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi. Non spruzzare mai il detersivo direttamente nel tostapane.
- ▶ L'apparecchio deve essere pulito regolarmente e gli eventuali resti di cibo devono essere rimossi. Se il sistema di aspirazione non viene mantenuto pulito, la durata dell'apparecchio ne risente negativamente. Le condizioni dell'apparecchio possono essere pericolose e causare l'infestazione di funghi e batteri.

6.2 Pulizia

◆ **Unità**

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
2. Rimuovere l'apparecchio dal recipiente di cottura e asciugarlo accuratamente con un panno morbido.
3. Infine lasciarlo appoggiato su un panno morbido, affinché l'elemento riscaldante possa asciugarsi anche all'interno.

6.3 Decalcificazione

La frequenza con la quale deve essere eseguita la decalcificazione dipende dalla durezza dell'acqua locale. La decalcificazione deve in ogni caso essere eseguita regolarmente, al più tardi dopo 150 ore di funzionamento.

1. Introdurre l'apparecchio in un recipiente di cottura e avvitare ai bordi.
2. Riempire con acqua fin poco sotto il segno MAX e un decalcificante in commercio. Le istruzioni del decalcificante indicheranno la quantità corretta da utilizzare.
3. Impostare la temperatura a 80°C e riscaldare la miscela per almeno 1 ora.
4. Durante il funzionamento aggiungere acqua.
5. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
6. Ripulire poi sotto l'acqua corrente la parte dell'apparecchio venuto a contatto con la miscela di acqua e decalcificante.

7 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

7.1 Indicazioni di sicurezza

ATTENZIONE

- ▶ Le riparazioni sugli apparecchi elettrici possono essere eseguite solo da personale specializzato che è stato addestrato dal fabbricante.
- ▶ Attraverso riparazioni eseguite non a regola d'arte potrebbero crearsi notevoli pericoli per l'utente e danni dell'apparecchio.

7.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

Problema	Soluzione
L'apparecchio non si mette in funzione.	Accertarsi che sia collegato alla rete elettrica.
Codice di errore: LO con segnale acustico	Nel recipiente non c'è acqua a sufficienza o non c'è acqua. Il livello dell'acqua deve essere compreso tra MIN e MAX.

INDICAZIONE

- ▶ Se con i suggerimenti sopra indicati non è possibile risolvere il problema, è possibile contattare gratuitamente la nostra Assistenza Clienti.
- ▶ **Pulire l'apparecchio prima di spedirlo al Servizio clienti.**

8 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato.

Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.



INDICAZIONE

- ▶ Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

8.1 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili. Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.



9 Garanzia

Per questo prodotto può contare su una garanzia di 12 mesi a partire dalla data di acquisto per vizi relativi a errori di produzione o difetti del materiale. La nostra garanzia è valida per la Germania, l'Austria e l'Olanda. Per tutti gli altri Paesi la invitiamo a contattarci.

È fatto salvo il suo diritto di avvalersi della garanzia ai sensi del §437 e seguenti del codice civile (BGB). Per l'esercizio dei diritti di garanzia previsti per legge lei non dovrà sostenere alcun costo. La garanzia non copre i danni derivanti dal trattamento o dall'utilizzo non appropriato e vizi che influiscono in modo minimo sul funzionamento o sul valore dell'apparecchio. Inoltre, sono esclusi dalla garanzia le parti soggette a usura, i danni dovuti al trasporto, nella misura in cui non siamo chiamati a risponderne, e i danni derivanti da riparazioni non da noi effettuate.

Questo apparecchio è destinato all'utilizzo commerciale.

Una volta accolto il reclamo, decideremo a nostra scelta se riparare l'apparecchio oppure sostituirlo. I vizi devono essere segnalati entro 14 giorni dalla consegna. Sono escluse ulteriori pretese.

Per far valere il suo diritto a usufruire della garanzia, la invitiamo a contattarci prima di rispedire l'apparecchio (sempre con lo scontrino di acquisto). I nostri dati di contatto ("Garante") sono indicati all'inizio delle istruzioni d'uso.

Índice de contenidos

1	Generalidades	54
1.1	Información acerca de este manual	54
1.2	Advertencias	54
1.3	Limitación de responsabilidad	54
1.4	Derechos de autor (copyright)	55
2	Seguridad	55
2.1	Uso previsto	55
2.2	Instrucciones generales de seguridad	56
2.3	Fuentes de peligro	58
2.3.1	Peligro de quemaduras	58
2.3.2	Peligro de electrocución	58
3	Puesta en marcha.....	59
3.1	Instrucciones de seguridad.....	59
3.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte	59
3.3	Desembalaje	59
3.4	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje.....	59
3.5	Conexión eléctrica	60
4	Estructura y funciones.....	61
4.1	Visión general	61
4.2	Elementos de operación.....	62
4.3	Indicador de avance	63
4.4	Montaje y fijación de la pinza roscada en el recipiente de cocción	63
4.5	Placa de especificaciones	63
5	Operación y funcionamiento	64
5.1	Antes del primer uso	64
5.2	Cocción Sous Vide	64
5.3	Programas de cocción preconfigurados.....	65
5.3.1	Selección de los programas de cocción.....	65
5.3.2	Adaptación individual de los programas de cocción	65
5.4	Ajuste del inicio retardado del programa de cocción	66
5.5	Ajuste de la circulación del agua	66
6	Limpieza y conservación	67
6.1	Instrucciones de seguridad.....	67
6.2	Limpieza	67
6.3	Descalcificación.....	67
7	Resolución de fallas	68
7.1	Instrucciones de seguridad.....	68
7.2	Indicaciones de avería.....	68
8	Eliminación del aparato usado.....	68
8.1	Eliminación del embalaje	69
9	Garantía	69

1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su aparato le servirá durante muchos años si lo trata y lo cuida adecuadamente. Esperamos que disfrute de su uso.

1.1 Información acerca de este manual

Estas instrucciones de servicio forman parte del equipo de cocción Sous Vide CASO SV 2000 Pro (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- resolución de fallas y/o
- operación,
- limpieza

del aparato. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

1.2 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

PRECAUCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

NOTA

Esta indicación proporciona información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

1.3 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra expe-

riencia y conocimientos hasta ese momento. Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía. Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

1.4 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

CASO GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

2 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato. Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

2.1 Uso previsto

Este aparato está destinado únicamente a la cocción Sous Vide, es decir, el calentamiento de agua para la cocción de alimentos envasados al vacío.

Este aparato está previsto para el uso en el ámbito industrial, así como en el hogar.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

ADVERTENCIA

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto. El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

2.2 Instrucciones generales de seguridad

NOTA

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente según se explica en las instrucciones de uso para evitar posibles lesiones por un uso indebido.
- ▶ Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que sean supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del dispositivo y sean conscientes de los peligros resultantes.
- ▶ La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto.
- ▶ El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente en estancias interiores secas.
- ▶ No utilice el dispositivo:
 - Si el dispositivo o elementos del mismo han sufrido desperfectos
 - Si el cable de red o el enchufe han sufrido desperfectos
 - Si el dispositivo se ha caído
- ▶ Desenrole por completo el cable de red antes de cada uso. Al hacerlo, procure que el cable de red no sufra desperfectos por bordes afilados u objetos calientes.
- ▶ Extraiga el enchufe de la toma:
 - Cuando deje de utilizar el dispositivo
 - Siempre después del uso
 - Antes de limpiar o guardar el dispositivo
 - Siempre que se produzca una avería evidente durante el funcionamiento
 - Cuando haya tormenta

NOTA

- ▶ No realice ninguna modificación en el dispositivo o en el cable de red. Permita únicamente a un taller profesional que se ocupe de las reparaciones, ya que los dispositivos que no se reparan debidamente ponen en peligro al usuario. Tenga también en cuenta las condiciones de la garantía adjunta.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente con accesorios originales.
- ▶ Coloque el dispositivo sobre una base estable y lisa. Procure que haya una distancia lo suficientemente grande con respecto a fuentes de calor potentes, como placas eléctricas o tubos de calefacción, entre otros.
- ▶ No limpie el aparato con productos de limpieza duros, que arañen o abrasivos, como la lana de acero o similares.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ La unidad no está diseñada para funcionar con un temporizador externo o sistema de control remoto independiente (mando a distancia).
- ▶ Durante el uso, manténgase a una distancia accesible del aparato.
- ▶ El aparato solo se debe colocar en posición vertical en un recipiente de cocción resistente al calor.
- ▶ El aparato solo se debe utilizar para calentar agua. Podría sufrir daños si se utiliza para otros fines.
- ▶ El aparato es estanco al agua según IPX 7. En caso de que se hubiera caído al agua, es absolutamente necesario desconectar, antes de todo, el cable de alimentación.
- ▶ Desconecte la clavija del aparato antes de sacar el equipo del agua.
- ▶ No utilice agua destilada.

2.3 Fuentes de peligro

2.3.1 Peligro de quemaduras

ADVERTENCIA

No toque las superficies calientes. ¡Durante y después del uso, el aparato está muy caliente! También el agua calentada tiene una temperatura muy elevada. ¡Peligro de quemaduras! Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar que usted u otras personas sufran quemaduras:

- ▶ El aparato se calienta durante el uso. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo o tocarlo. No toque el metal caliente.
- ▶ Sujete el aparato únicamente por el asa incorporada cuando esté caliente.
- ▶ El aparato caliente, así como el recipiente de cocción caliente, el agua calentada y el vapor de agua pueden causar quemaduras. Proceda con cuidado al manejarlos. Utilice agarradores o manoplas para mover el recipiente de cocción.
- ▶ Toque y retire el alimento calentado (al vacío) únicamente con la ayuda de unas pinzas resistentes al calor o un utensilio similar.
- ▶ El elemento calentador sigue estando caliente después de desconectar el enchufe de red. Por este motivo no se debería tocar ni depositar en superficies inflamables.

2.3.2 Peligro de electrocución

PELIGRO

Peligro de muerte por electrocución! El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte. Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ▶ Si el cable de conexión a la red del dispositivo sufre desperfectos, deberán sustituirlo el fabricante, el servicio de Atención al Cliente de este o una persona cualificada debidamente, a fin de evitar riesgos.
- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ▶ No sumerja el dispositivo en agua para limpiarlo.
- ▶ Nunca sumerja completamente en agua el aparato para limpiarlo.

⚠ PELIGRO

- ▶ No toque el aparato y el enchufe de red con las manos mojadas.
- ▶ Observe las marcas Mín. y Máx. en el aparato al llenar el recipiente de cocción.
- ▶ En caso de una breve inmersión en agua del elemento de mando, deje que el aparato se seque a fondo (24 horas). Mantenga el cable del aparato alejado del agua. Solo sumerja en agua el elemento calentador del aparato.

3 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

3.1 Instrucciones de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

3.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El aparato se entrega con los siguientes componentes:

- CASO SV 2000 Pro
- Pinza roscada
- Manual de instrucciones

NOTA

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

3.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje. Retire la lámina protectora del aparato.

NOTA

- ▶ Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el período de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

3.4 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- Fije el aparato con el soporte previsto al efecto en un recipiente de cocción resistente al calor.

DE

EN

IT

ES

NL

SV

- El recipiente de cocción resistente al calor se debe colocar en una superficie firme, plana, horizontal y resistente al calor. La capacidad de carga de la base debe estar adaptada al peso del recipiente de cocción con el aparato, la carga de agua y el alimento más pesado que cabe prever.
- No mueva el aparato y el recipiente de cocción mientras esté funcionando.
- El aparato no está previsto para la instalación en una pared o un armario empotrado.
- La toma de corriente debe ser fácilmente accesible, de modo que el cable eléctrico se pueda desconectar fácilmente en caso de emergencia.
- La colocación del aparato en lugares de instalación no estacionarios solo debe ser llevada a cabo por empresas/profesionales especializados, cumpliendo los requisitos para el uso seguro de este aparato.
- Elija el lugar de instalación de manera que los niños no puedan llegar a las superficies calientes del aparato.
- No cubra ni bloquee los orificios en el aparato.

3.5 Conexión eléctrica

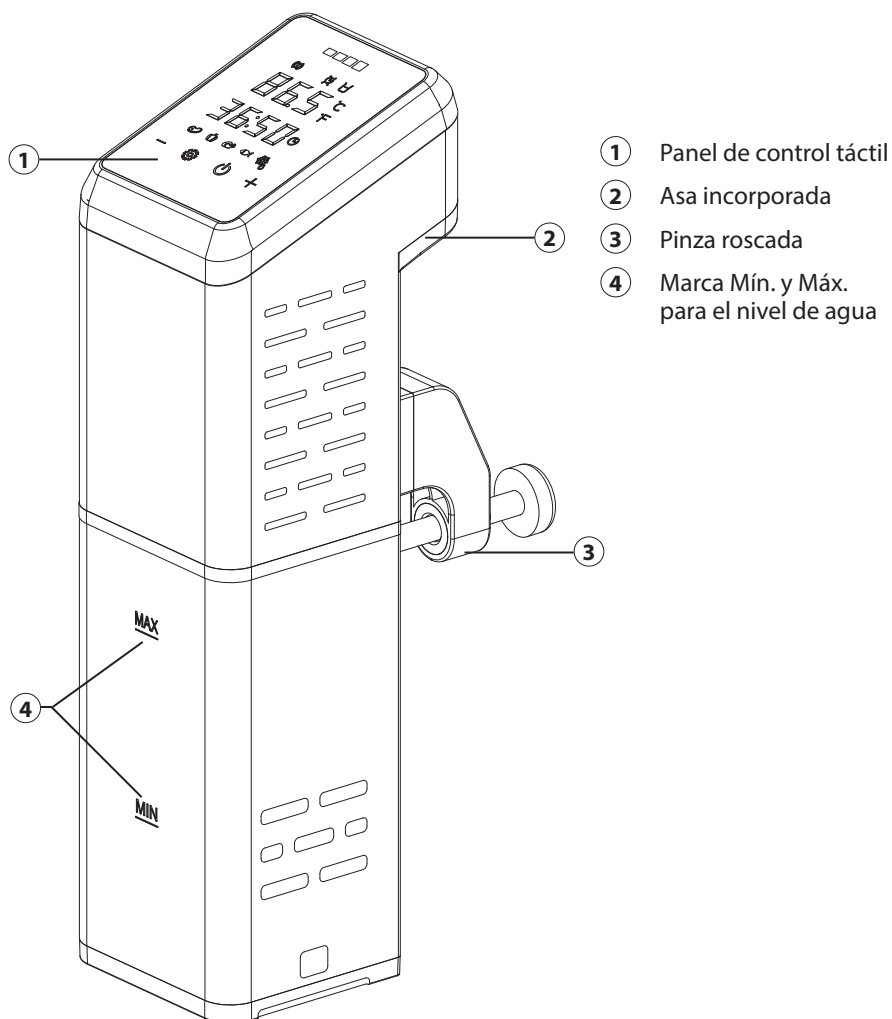
Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Ante de conectar el aparato compare los datos de conexión (corriente y frecuencia), que figuran en la placa de características, con los de su red eléctrica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en la unidad. Ante la duda, pregunte a su electricista.
- La conexión del aparato a la red eléctrica puede realizarse mediante un cable de alargo de, como máximo, 3 metros de longitud desenrollado con una sección de 1,5 mm². Está prohibido el uso de enchufes múltiples o regletas de enchufes debido al riesgo de incendio que ello comporta.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de cada uso. Preste atención a que el cable de alimentación no resulte dañado por bordes afilados u objetos calientes.
- La toma de corriente tiene que estar protegida con un disyuntor de fusibles de 16A.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

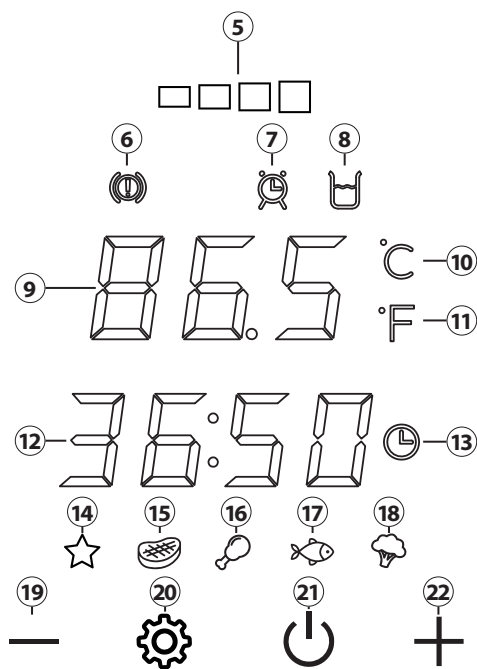
4 Estructura y funciones

Este capítulo le proporciona información importante sobre el diseño y el funcionamiento de la máquina.

4.1 Visión general

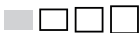


4.2 Elementos de operación

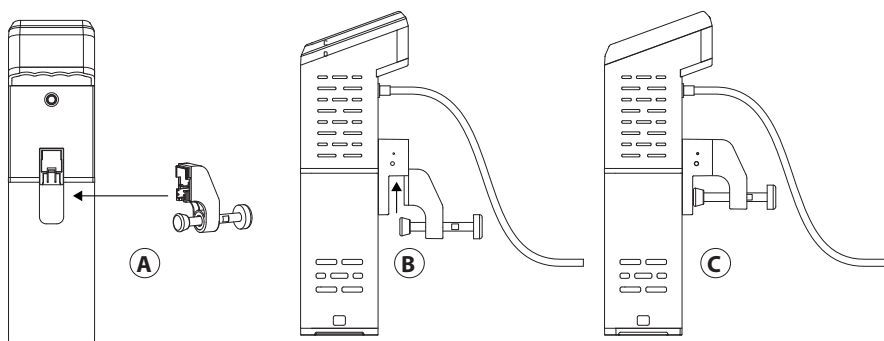


- | | | | |
|---|---|---|-------------------------------|
| ⑤ | Indicador de avance | ⑭ | Programa individual |
| ⑥ | Símbolo de advertencia: demasiada poca agua en el recipiente; la pantalla muestra «Lo» | ⑮ | Programa para carne |
| ⑦ | Símbolo de temporizador previo: la hora de inicio del proceso de cocción está activada | ⑯ | Programa para aves |
| ⑧ | Símbolo de circulación de agua: ajustable en 3 niveles (según el volumen de agua; 12 LPM / 15 LPM / 18 LPM) | ⑰ | Programa para pescado |
| ⑨ | Indicación de temperatura | ⑱ | Tecla – |
| ⑩ | Temperatura ajustada en °C | ⑲ | Tecla de ajuste |
| ⑪ | Temperatura ajustada en °F | ⑳ | Tecla de conexión/desconexión |
| ⑫ | Indicador de tiempo | ㉑ | Tecla + |
| ⑬ | Símbolo de temporizador | ㉒ | |

4.3 Indicador de avance

Indicador de avance	Significado
 1 LED	Modo de ajuste: está realizando ajustes. El aparato no ha iniciado todavía el proceso de calentamiento.
 2 LED	Modo de calentamiento: el aparato se ha conectado y está precalentando el agua a la temperatura ajustada.
 3 LED	El aparato ha alcanzado la temperatura ajustada y la mantiene. El temporizador inicia la cuenta atrás.
 4 LED	El temporizador ha finalizado y el proceso de cocción está terminado.

4.4 Montaje y fijación de la pinza roscada en el recipiente de cocción



1. Retire la pinza del embalaje.
2. Posicione la pinza en el centro del alojamiento del aparato (A).
3. Deslice la pinza hacia arriba hasta que encaje (B y C).
4. Fije el aparato con la pinza roscada en un recipiente apropiado para la cocción Sous Vide.

PRECAUCIÓN

- Utilice un recipiente de cocción con una capacidad de 9-60 litros y una altura mínima recomendada de 16 cm.
- Utilice únicamente recipientes de cocción apropiados para una temperatura de hasta 100 °C.
- El aparato se calienta durante el uso. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo o tocarlo. No toque el metal caliente. Sujete el aparato únicamente por el asa incorporada cuando esté caliente.



4.5 Placa de especificaciones

La placa de características con los datos de conexión y rendimiento se encuentra en la parte posterior de la unidad.

5 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

5.1 Antes del primer uso

Limpie el aparato como se describe en el apartado «Limpieza y cuidados».

5.2 Cocción Sous Vide

NOTA

- ▶ Vaya rellenando el agua que se haya podido evaporar durante el funcionamiento, de modo que el nivel llegue, por principio, hasta la marca MÍN. en el recipiente de cocción.
 - ▶ Si hay demasiada poca agua en el recipiente o el nivel desciende por debajo de la marca MÍN., el aparato muestra en la pantalla el símbolo de advertencia y el mensaje de error «Lo» y emite tres pitidos.
 - ▶ Si la temperatura ajustada es inferior a la temperatura del agua introducida, el aparato hace circular el agua para alcanzar la temperatura deseada. En su caso, añada unos cubitos de hielo para acelerar el proceso.
1. Llene la olla con agua. El nivel de agua sube al introducir el alimento en la olla. Por lo tanto, calcule una cantidad de agua un poco menor.
 2. El agua debería estar situada entre las marcas MÍN. y MÁX.
 3. Conecte el enchufe de alimentación a la red. El aparato emite un pitido largo y todos los símbolos se encienden brevemente en la pantalla.
 4. Pulse la tecla «».
 5. La pantalla se ilumina y la indicación de temperatura parpadea.
 6. Con las teclas «-» y «+» puede seleccionar la temperatura deseada en pasos de 0,5 °C desde 0 °C hasta 90 °C o en pasos de 1 °F entre 32 °F y 194 °F. Si mantiene pulsada la tecla «-» o «+», las cifras cambian más rápidamente.
 7. Con la tecla «» puede elegir entre el modo de ajuste de la temperatura y del temporizador (horas : minutos).
 8. Seleccione con la tecla «-» o «+» el tiempo deseado durante el que deberá funcionar el aparato con la temperatura ajustada. Una vez que haya ajustado las horas, pase con la tecla «» al ajuste de los minutos. Puede elegirlo en pasos de 1 desde 00:01 hasta 99:59. Si mantiene pulsada la tecla «-» o «+», las cifras cambian más rápidamente.
 9. Pulse la tecla «» para iniciar el aparato.
 10. El aparato indica la temperatura actual del agua.
 11. Cuando el agua haya alcanzado la temperatura ajustada, el aparato emite 2 pitidos. El temporizador solo se inicia una vez que se haya alcanzado la temperatura.
 12. Coloque el alimento en el recipiente de cocción.
 13. Cuando haya finalizado el temporizador, el aparato emite 3 pitidos y en pantalla aparece «END».
 14. Para modificar la temperatura o el tiempo mientras esté funcionando el temporizador, finalice el proceso de cocción, pulsando la tecla «». A continuación, puede modificar la temperatura y el tiempo según la descripción anterior. Después, vuelva a iniciar el aparato.

NOTA

- ▶ Si mantiene pulsada la tecla «» de forma prolongada mientras realice los ajustes, el aparato vuelve al modo Standby. Al cabo de 5 minutos sin realizar ninguna acción, el aparato también vuelve automáticamente al modo Standby.
- ▶ Para elegir entre °C y °F, mantenga pulsada un momento la tecla «».
- ▶ El aparato dispone de una función de memoria. Esto significa que memoriza el ajuste de la temperatura y del temporizador, aunque se desconecte de la alimentación eléctrica.
- ▶ Si no ha introducido ningún tiempo de temporizador e inicia el aparato, este calienta el agua a la temperatura introducida y se desconecta después.
- ▶ Si coloca alimentos fríos en el agua durante el funcionamiento y la temperatura del agua se reduce en consecuencia, el aparato vuelve a iniciar el proceso de calentamiento.

5.3 Programas de cocción preconfigurados

NOTA

- ▶ El aparato dispone de un programa de cocción ajustable individualmente y 4 programas de cocción preconfigurados que se pueden seleccionar rápidamente y modificar con facilidad.

Programa	Temp. preajustada en °C	Temp. preajustada en °F	Tiempo de temporizador preajustado
	00,0	32	00:00
	60,0	140	01:30
	65,0	149	01:40
	55,0	131	00:30
	85,0	185	00:40

5.3.1 Selección de los programas de cocción

Para elegir entre los 5 programas, el aparato debe encontrarse primero en el modo Standby.

1. Pulse la tecla «».
2. Elija entre los programas preconfigurados con la tecla «-» o «+».
3. Inicie el programa deseado pulsando la tecla «».
4. El aparato inicia el proceso de calentamiento y el temporizador comienza la cuenta atrás una vez que se haya alcanzado la temperatura.
5. Cuando haya finalizado el temporizador, el aparato emite 3 pitidos y en pantalla aparece «END».

5.3.2 Adaptación individual de los programas de cocción

1. Pulse la tecla «».
2. Con la tecla «-» o «+», elija entre los programas preconfigurados, el programa que desee editar.

DE
EN
IT
ES
NL
SV

- 3. Pulsando nuevamente la tecla «», puede elegir entre el ajuste de la temperatura y del temporizador y modificar el programa según sus deseos.
- 4. Vuelva a pulsar la tecla «» para guardar los ajustes modificados.
- 5. Para la confirmación, el aparato emite un pitido largo y dos cortos.
- 6. El programa modificado queda memorizado.

5.4 Ajuste del inicio retardado del programa de cocción

- En el aparato puede ajustar cuándo deberá empezar a calentar el agua. Para este fin debe encontrarse primero en el modo Standby.
- 1. Mantenga pulsada un momento la tecla «-».
 - 2. En pantalla aparece el símbolo «» y el tiempo del temporizador parpadea.
 - 3. Ajuste con las teclas «-» y «+» el tiempo al cabo del cual el aparato deberá empezar a calentar el agua.
 - 4. Con la tecla «» puede conmutar entre horas y minutos.
 - 5. Pulsando nuevamente la tecla «» puede seleccionar un programa preconfigurado.
 - 6. Si sigue pulsando la tecla «», puede ajustar la temperatura deseada y el tiempo del temporizador.
 - 7. Si desea adaptar una vez más la hora de inicio, vuelva a pulsar la tecla «». Se encuentra al inicio del ajuste y puede hacer cambios.
 - 8. Al pulsar la tecla «» se confirman los ajustes y la indicación de tiempo inicia la cuenta atrás. El aparato comienza el proceso de calentamiento al finalizar el tiempo.

5.5 Ajuste de la circulación del agua

- En el aparato puede ajustar la circulación del agua (litros por minuto) en función del tamaño y la capacidad de su recipiente de cocción. Para este fin debe encontrarse primero en el modo Standby.
- 1. Mantenga pulsada un momento la tecla «+».
 - 2. En pantalla aparece el símbolo «» y el aparato inicia la circulación.
 - 3. Elija con las teclas «-» y «+» entre 12 L, 15 L y 18 L.
 - 4. Al cabo de 10 segundos, el aparato confirma automáticamente el ajuste. También puede pulsar la tecla «» para confirmar la circulación del agua.
 - 5. Para la confirmación, el aparato emite un pitido largo y dos cortos.
 - 6. El ajuste queda memorizado.

NOTA

► La indicación «L» en pantalla se refiere a «litros por minuto».

Circulación del agua recomendada en función de la capacidad de los recipientes de cocción:

Capacidad del recipiente de cocción	26 L - 60 L	13 L	9 L
Circulación del agua recomendada	18 L (litros por minuto)	15 L (litros por minuto)	12 L (litros por minuto)

6 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

6.1 Instrucciones de seguridad

PRECAUCIÓN

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato.

- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.
- ▶ Antes de proceder a su limpieza, retire el enchufe del aparato cuando no esté en uso de la toma de corriente.
- ▶ No sumergir el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni otros líquidos, ni introducir en el lavavajillas.
- ▶ No utilice para la limpieza cepillos metálicos ni otros objetos abrasivos y afilados.
- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni disolventes.
- ▶ El aparato debe limpiarse regularmente y retirar los residuos. Si el aparato no se mantiene limpio, esto repercute negativamente en la vida útil y puede conducir a un estado peligroso del aparato.

6.2 Limpieza

◆ Aparato

1. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
2. Retire el aparato del recipiente de cocción y séquelo cuidadosamente con un paño suave.
3. A continuación, déjelo colocado sobre un paño para que se siga secando, de modo que también se pueda secar el interior del elemento calentador.

6.3 Descalcificación

La frecuencia de la descalcificación depende de la dureza del agua en su zona. Descalcifique regularmente el aparato. Recomendamos realizar esta operación, como mínimo, al cabo de 150 horas de trabajo.

1. Coloque el aparato en el recipiente de cocción y fíjelo en el borde.
2. Introduzca una mezcla de agua y un descalcificador convencional hasta que llegue ligeramente por debajo de la marca Máx. Consulte la proporción de mezcla correcta en el modo de empleo del descalcificador.
3. Ajuste la temperatura a 80 °C y caliente la mezcla durante un mínimo de 1 hora.
4. Vaya rellenando con agua durante este tiempo.
5. Deje que el aparato se enfríe.
6. A continuación, limpie la parte del aparato que ha estado en contacto con la mezcla de agua y descalcificador a fondo bajo el grifo.

7 Resolución de fallas

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallas del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

7.1 Instrucciones de seguridad

PRECAUCIÓN

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos sólo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ▶ Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

7.2 Indicaciones de avería

La siguiente tabla le ayudará a localizar y remediar pequeños problemas.

Problema	Solución
El aparato no se inicia.	Compruebe que el enchufe de alimentación está conectado correctamente a la red eléctrica.
Código de error: LO con señal acústica	Demasiada poca agua o sin agua en el recipiente de cocción. El nivel de agua debería encontrarse entre las marcas MÍN. y MÁX.

NOTA

- ▶ Si los pasos anteriores no resuelven el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente gratuito.
- ▶ Limpie el aparato antes de enviarlo al servicio al cliente.

8 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica.



NOTA

- ▶ Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- ▶ Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación.

8.1 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.



La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida „punto verde“.

9 Garantía

Para este producto, ofrecemos a partir de la fecha de compra una garantía de 12 meses por defectos atribuibles a errores de fabricación o materiales. Nuestra garantía tiene validez en Alemania, Austria y los Países Bajos. Para todos los demás países, por favor contáctenos.

Sus derechos de garantía legales según el art. 437 ss. CC no se verán afectados. La reclamación de sus derechos legales por defectos no entraña costes para usted. La garantía no incluye daños causados por manejo o uso inadecuado del dispositivo, o defectos que solo afecten levemente la función o el valor del mismo. Además, quedan excluidos de la garantía las piezas de desgaste, los daños de transporte, en la medida en que no seamos responsables de ellos, así como los daños causados por reparaciones no realizadas por nosotros.

Este dispositivo está diseñado para uso profesional.

En el caso de reclamaciones justificadas, a nuestra discreción, repararemos el dispositivo defectuoso o lo cambiaremos por uno nuevo. Los defectos evidentes deben comunicarse dentro de los 14 días posteriores a la entrega. Queda excluido cualquier otro tipo de reclamación.

Para hacer uso de su derecho de garantía, le rogamos que nos contacte antes de devolver el dispositivo (¡siempre con el comprobante de compra!). Encontrará nuestros datos de contacto („garantes“) al principio de estas instrucciones de uso.

Inhoudsopgave

1	Algemeen	71
1.1	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	71
1.2	Waarschuwingeninstructies	71
1.3	Aansprakelijkheid	72
1.4	Auteurswet.....	72
2	Veiligheid.....	72
2.1	Gebruik volgens de voorschriften	72
2.2	Algemene veiligheidsaanwijzingen	73
2.3	Bronnen van gevaar	74
2.3.1	Verbrandingsgevaar	74
2.3.2	Gevaar door elektrische stroom	75
3	Ingebruikname	76
3.1	Veiligheidsvoorschriften	76
3.2	Leveringsomvang en transportinspectie	76
3.3	Uitpakken	76
3.4	Eisen aan de plek van plaatsing	76
3.5	Elektrische aansluiting.....	77
4	Opbouw en functie	78
4.1	Overzicht	78
4.2	Bedieningselementen.....	79
4.3	Voortgangsbalk.....	80
4.4	De schroefklem op de kookplaat monteren en vastmaken.....	80
4.5	Typeplaatje.....	80
5	Bediening en werking.....	81
5.1	Voor het eerste gebruik	81
5.2	Sous-vide koken	81
5.3	Vooraf ingestelde kookprogramma's	82
5.3.1	Kookprogramma's selecteren	82
5.3.2	Kookprogramma's individueel aanpassen	82
5.4	Een uitgestelde start van het kookproces instellen	83
5.5	De watercirculatie aanpassen.....	83
6	Reiniging en onderhoud	83
6.1	Veiligheidsvoorschriften	84
6.2	Reiniging.....	84
6.3	Decalcificatie.....	84
7	Storingen verhelpen	84
7.1	Veiligheidsvoorschriften	85
7.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen.....	85
8	Afvoer van het oude apparaat	85
8.1	Verwijderen van de verpakking	85
9	Garantie	86

1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. Van uw apparaat hebt u vele jaren lang plezier, als u het vakkundig behandelt en verzorgt. Wij wensen u veel plezier bij het gebruik.

1.1 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing hoort bij de CASO SV 2000 Pro SousVide kookplaat (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de:

- Ingebruikname,
- bediening,
- oplossing van een storing en/of
- reiniging

van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

1.2 Waarschuwingeninstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingeninstructies gebruikt:

GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie. **Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.**

- De aanwijzingen van deze waarschuwingeninstructie pvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. **Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.**

- De aanwijzingen van deze waarschuwingeninstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. **Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.**

- De aanwijzingen van deze waarschuwingeninstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

TIP

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

1.3 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van.

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Ondeskundige reparaties
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie. Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

1.4 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd. Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma CASO GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

2 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat. Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

2.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen bedoeld voor sous vide koken, d.w.z. het verwarmen van water voor het koken van vacuüm afgesloten voedsel.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in commerciële en huishoudelijke omgevingen.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan. Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.

- ▶ Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het bestemd is.
- ▶ Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

2.2 Algemene veiligheidsaanwijzingen

TIP

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Gebruik het toestel alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing om mogelijk letsel door verkeerd gebruik te voorkomen.
- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan.
- ▶ Het apparaat en zijn aansluiting moet buiten het bereik blijven van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge binnenruimten.
- ▶ Gebruik het toestel niet:
 - als het toestel zelf of onderdelen beschadigd zijn,
 - als het netsnoer of de stekker beschadigd is,
 - als het toestel gevallen is.
- ▶ Rol het netsnoer altijd volledig af voor gebruik. Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt beschadigd door scherpe randen of hete voorwerpen.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact
 - als het apparaat niet wordt gebruikt
 - na elk gebruik
 - voordat u het apparaat schoonmaakt of verplaatst
 - als er tijdens het gebruik een duidelijke storing optreedt
 - tijdens onweer.
- ▶ Breng geen wijzigingen aan in het toestel of het netsnoer. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerde werkplaats uitvoeren, aangezien ondeskundig gerepareerde toestellen gevaar opleveren voor de gebruiker. Neem ook de bijgevoegde garantievoorwaarden in acht.

TIP

- ▶ Gebruik het toestel alleen met originele accessoires.
- ▶ Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende afstand is tot sterke warmtebronnen zoals kookplaten, verwarmingsbuizen, enz.
- ▶ Maak het toestel niet schoon met harde, krassende of schurende reinigingsmiddelen zoals staalwol of iets dergelijks.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt voor gebruik via een externe tijdschakelaar of afstandsbediening.
- ▶ Blijf tijdens het gebruik binnen het bereik van het apparaat.
- ▶ Het apparaat mag alleen verticaal in een hittebestendig kookreservoir worden geplaatst.
- ▶ Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het verwarmen van water. Anders kan het apparaat beschadigd raken.
- ▶ Het apparaat is waterdicht volgens IPX 7. Mocht het toch in het water vallen, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat uit het water haalt.
- ▶ Gebruik geen gedestilleerd water.

2.3 Bronnen van gevaar

2.3.1 Verbrandingsgevaar

WAARSCHUWING

Hete oppervlaktes niet aanraken. Het apparaat is tijdens en na het gebruik erg heet! Het verhitte water is eveneens erg heet. Verbrandingsgevaar! Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht om te voorkomen dat u zich of anderen verbrandt:

- ▶ Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt of aanraakt. Raak het verhitte metaal nooit aan.
- ▶ Houd het apparaat alleen vast bij de verzonken greep wanneer het wordt verwarmd.

⚠ WAARSCHUWING

- ▶ Het verhitte apparaat, evenals de verhitte stoomovenpan, het verhitte water en waterdamp kunnen leiden tot verbrandingen. Ga er daarom voorzichtig mee om. Gebruik pannelappen of ovenwanten, wanneer u de stoomovenpan wilt verplaatsen.
- ▶ Raak het verhitte (gevacumeerde kookgoed alleen met een hittebestendige serveertang o.i.d. aan.
- ▶ Het verwarmingselement blijft na het eruit trekken van de stekker heet en mag daarom niet worden aangeraakt of op brandbare oppervlakken worden neergelegd.

2.3.2 Gevaar door elektrische stroom**⚠ GEVAAR****Levensgevaar door elektrische spanning!**

Het contact met leidingen of onderdelen die onder spanning staan kan levensgevaarlijk zijn! Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om gevaar door elektrische stroom te voorkomen.

- ▶ Indien het netsnoer van dit toestel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of diens dienst-na-verkoop of door een soortgelijk gekwalificeerd persoon, om gevaren te voorkomen.
- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.
- ▶ Dompel het toestel niet onder in water om het te reinigen.
- ▶ Raak zowel het apparaat alsook de stekker niet met natte handen aan.
- ▶ Let op de min- en max-markeringen op het apparaat, wanneer u de stoomovenpan vult.
- ▶ Bij kort onderdompelen van het besturingselement in water het apparaat grondig (24 uur) laten drogen. Houd de snoer van het apparaat uit de buurt van water. Dompel alleen het verwarmingselement van het apparaat in water.

3 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

3.1 Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

3.2 Leveringsomvang en transportinspectie

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende componenten:

- CASO SV 2000 Pro
- Schroefaansluiting
- Gebruiksaanwijzing

TIP

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

3.3 Uitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk: Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal. Verwijder de beschermfolie van het apparaat.

TIP

- ▶ Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

3.4 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Bevestig het apparaat met de speciale houder aan een hittebestendige stoomovenpan.
- De hittebestendige stoomovenpan moet op een vaste, gelijkmatige, horizontale en hittebestendige ondergrond worden geplaatst. De draagkracht van de ondergrond moet voldoende zijn voor het gewicht van de stoomovenpan met apparaat en water-vulling en de naar verwachting zwaarste inhoud.
- Verplaats het apparaat of de kookpan niet terwijl het in werking is.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.
- Kies de installatieplaats zo, dat kinderen niet bij de hete oppervlakken van het apparaat kunnen komen.
- Openingen van het apparaat niet afdekken of blokkeren.

3.5 Elektrische aansluiting

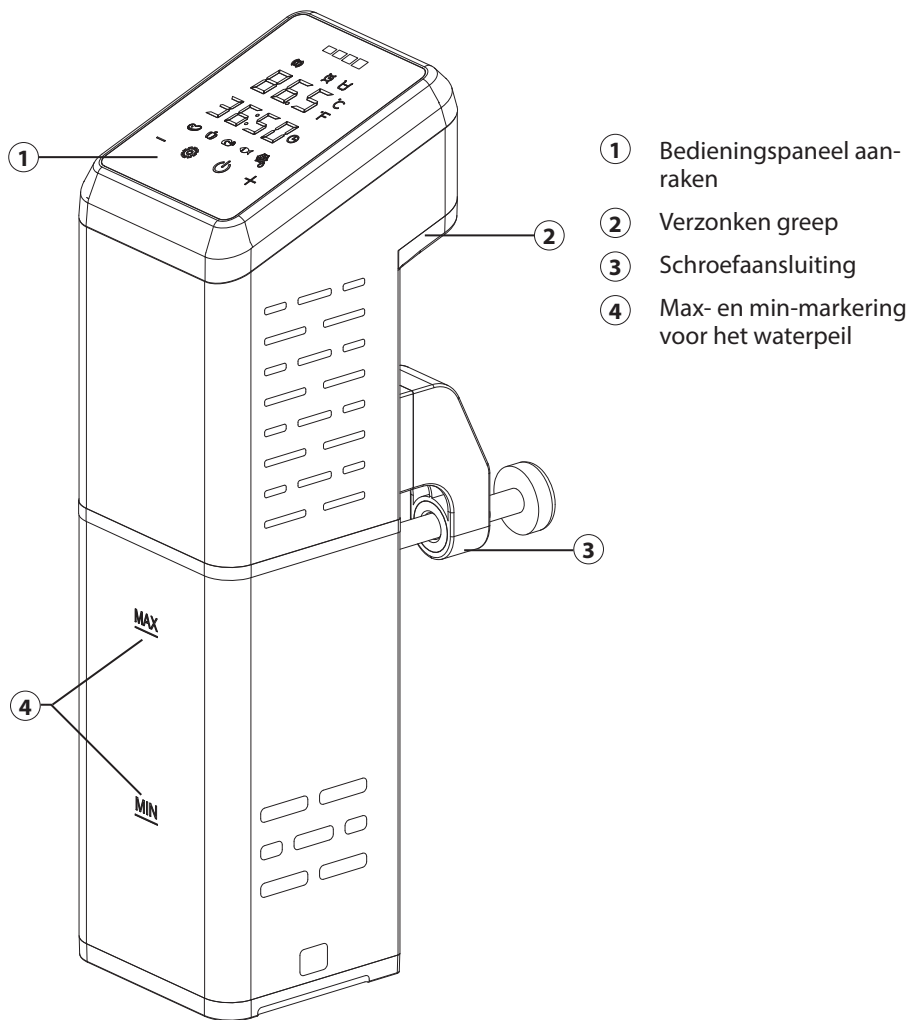
Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.
- Het stopcontact moet beschermd worden door een zekering van 16A stroomonderbreker.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

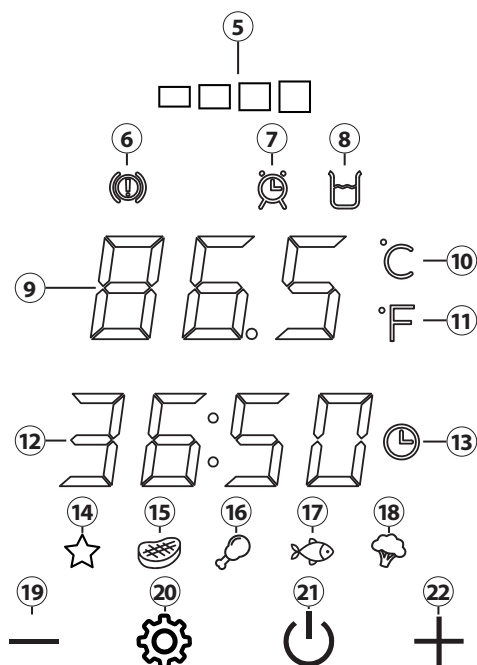
4 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

4.1 Overzicht



4.2 Bedieningselementen

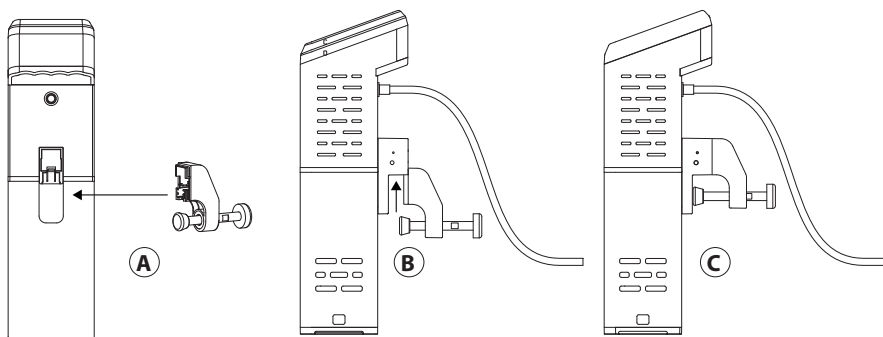


- | | |
|---|-------------------------|
| ⑤ Voortgangsindicator | ⑭ Individueel programma |
| ⑥ Waarschuwingssymbool: te weinig water in de tank; display toont „Lo“ | ⑮ Vleesprogramma |
| ⑦ Voorschakelsymbool: starttijd van het kookproces is geactiveerd | ⑯ Pluimveeprogramma |
| ⑧ Watercirculatiesymbool: Instelbaar in 3 niveaus (afhankelijk van de hoeveelheid water; 12 LPM / 15 LPM / 18 LPM). | ⑰ Visprogramma |
| ⑨ Temperatuurweergave | ⑱ Groente programma |
| ⑩ Ingestelde temperatuur in °C | ⑲ - Knop |
| ⑪ Temperatuur instellen in °F | ⑳ Knop Instellingen |
| ⑫ Tijdweergave | ㉑ Aan/uit-knop |
| ⑬ Timer symbool | ㉒ + sleutel |

4.3 Voortgangsbalk

Voortgangsindicator	Betekenis
 1 LED	Instelmodus: U voert instellingen uit. Het apparaat is nog niet begonnen met verwarmen.
 2 LED	Verwarmingsmodus: Het apparaat is opgestart en het water is voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur.
 3 LED	Het apparaat heeft de ingestelde temperatuur bereikt, houdt deze vast en de timer begint af te tellen.
 4 LED	De timer is verstreken en het kookproces is voltooid.

4.4 De schroefklem op de kookplaat monteren en vastmaken



1. Haal de klem uit de verpakking.
2. Plaats de klem in het midden op de aansluiting van het apparaat (A).
3. Duw de klem omhoog totdat deze vastklikt (B en C).
4. Bevestig het apparaat met de schroefklem aan een bak die geschikt is voor sous vide koken.

⚠️ VOORZICHTIG

- Gebruik een kookreservoir met een capaciteit van 9 L - 60 L en een aanbevolen minimumhoogte van 16 cm.
- Gebruik alleen kookpotten die geschikt zijn voor een temperatuur tot 100 °C.
- Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt of aanraakt. Raak het verwarmde metaal niet aan. Raak bij verhitting van het apparaat alleen de verzonken handgreep aan.



4.5 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluitings- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterzijde van het apparaat.

5 Bediening en werking

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

5.1 Voor het eerste gebruik

Reinig het apparaat zoals beschreven onder „Reiniging en onderhoud“.

5.2 Sous-vide koken

TIP

- ▶ Vul water bij dat tijdens het gebruik verdampt is, zodat er altijd water in het kookreservoir zit tot aan de minimummarkering.
- ▶ Als er niet genoeg water in de tank zit of als het waterpeil onder de MIN. markering zakt, geeft het apparaat het waarschuwingssymbool en de foutmelding „Lo“ weer. Als er niet genoeg water in de tank zit of als het waterpeil onder de MIN. markering zakt, geeft het apparaat het waarschuwingssymbool en de foutmelding „Lo“ weer op het display en laat het drie keer een pieptoon horen.
- ▶ Als de ingestelde temperatuur lager is dan de temperatuur van het gevulde water, verwelpt het apparaat het water om de gewenste temperatuur te bereiken. Voeg indien nodig een paar ijsblokjes toe aan de container om het proces te versnellen.

1. Vul de pan met water. Wanneer je het voedsel in de pan doet, stijgt het water-niveau. Zorg dus voor iets minder water.
2. Het water moet tussen de MIN. en MAX. markeringen staan.
3. Steek de stekker in het stopcontact, het apparaat geeft één lang geluidssignaal en alle symbolen op het display lichten kort op.
4. Druk op de knop „“.
5. Het display licht op en de temperatuurweergave knippert.
6. Met de toets „-“ of „+“ kunt u de gewenste temperatuur selecteren in stappen van 0,5 °C tussen 0 °C en 90 °C of in stappen van 1 °F tussen 32 °F en 194 °F. Als u de „-“ of „+“ toets ingedrukt houdt, kunnen de getallen sneller worden gewijzigd.
7. Gebruik de knop „“, om te kiezen tussen de temperatuurinstelmodus en de timer (uren : minuten).
8. Gebruik de toets „-“ of „+“ om de gewenste tijd te selecteren waarna het apparaat op de ingestelde temperatuur moet werken. Nadat u de uren hebt ingesteld, gebruikt u de toets „“, om over te schakelen naar het instellen van de minuten. U kunt kiezen tussen 00:01 en 99:59 in 1 stap. Als u de toets „-“ of „+“ ingedrukt houdt, kunt u de getallen sneller wijzigen.
9. Druk op de toets „“, om het toestel te starten.
10. Het apparaat geeft de huidige temperatuur van het water weer.
11. Wanneer het water de ingestelde temperatuur heeft bereikt, piept het apparaat 2 keer. Pas nadat de temperatuur is bereikt, start de timer.
12. Plaats het voedsel in de kookpan.
13. Zodra de timer is afgelopen, geeft het apparaat 3 pieptonen en verschijnt „END“ op het scherm.
14. Om de temperatuur of tijd te wijzigen terwijl de timer loopt, stopt u het kookproces door op de „“-toets te drukken. Vervolgens kunt u de temperatuur en tijd wijzigen zoals hierboven beschreven. Start het apparaat vervolgens opnieuw.

TIP

- ▶ Houd de toets „” ingedrukt terwijl u instellingen maakt om het toestel terug te zetten naar de stand-bymodus. Na 5 minuten inactiviteit schakelt het toestel ook automatisch terug naar de stand-bymodus.
- ▶ Om te kiezen tussen °C en °F houdt u de toets „”, even ingedrukt.
- ▶ Het apparaat heeft een geheugenfunctie. Dit betekent dat het apparaat de vorige temperatuur- en timerinstellingen onthoudt, zelfs als het is losgekoppeld van de voeding.
- ▶ Als je geen timer hebt ingevoerd en het apparaat start, zal het apparaat het water verwarmen tot de ingevoerde temperatuur en vervolgens uitschakelen.
- ▶ Zodra je tijdens het gebruik koud voedsel aan het water toevoegt en de watertemperatuur daardoor daalt, start het apparaat het verwarmingsproces opnieuw.

5.3 Vooraf ingestelde kookprogramma’s

TIP

- ▶ Het apparaat heeft een individueel instelbaar kookprogramma en 4 vooraf ingestelde kookprogramma’s die snel geselecteerd en eenvoudig gewijzigd kunnen worden.

Programma	Vooraf ingestelde temp. in °C	Vooraf ingestelde temperatuur in °F	Vooraf ingestelde timer
	00,0	32	00:00
	60,0	140	01:30
	65,0	149	01:40
	55,0	131	00:30
	85,0	185	00:40

5.3.1 Kookprogramma’s selecteren

Om tussen de 5 programma’s te kunnen kiezen, moet het apparaat eerst in stand-by staan.

1. Druk op de knop „”.
2. Gebruik de knop „-“ of „+” om te kiezen tussen de vooraf ingestelde programma’s.
3. Start het gewenste programma door op de knop „” te drukken.
4. Het apparaat begint te verwarmen en de timer begint af te tellen nadat de temperatuur is bereikt.
5. Zodra de timer is afgelopen, geeft het apparaat 3 pieptonen en verschijnt „END” op het scherm.

5.3.2 Kookprogramma’s individueel aanpassen

1. Druk op de knop „”.
2. Gebruik de „-“ of „+” toets om het programma dat u wilt bewerken te selecteren uit de vooringestelde programma’s.
3. Door nogmaals op de knop „” te drukken, kunt u kiezen tussen de temperatuur- en timerinstelling en het programma naar wens wijzigen.
4. Druk nogmaals op de knop „”, om de gewijzigde instellingen op te slaan.
5. Ter bevestiging piept het toestel één keer lang en twee keer kort.
6. Het gewijzigde programma wordt opgeslagen.

5.4 Een uitgestelde start van het kookproces instellen

Je kunt het apparaat zo instellen dat het begint met het verwarmen van water. Hiervoor moet het apparaat eerst in stand-bymodus staan.

1. Houd de toets „-“ even ingedrukt.
2. Het symbool „“ verschijnt op het display en de timerduur knippert.
3. Gebruik de toetsen „-“ en „+“ om de gewenste tijd in te stellen waarna het apparaat het water moet gaan verwarmen.
4. Gebruik de knop „“ om te schakelen tussen uren en minuten.
5. Druk nogmaals op de knop „“ om een voorgeprogrammeerd programma te selecteren.
6. Of stel de gewenste temperatuur en timer tijd in door nogmaals op de „“ knop te drukken.
7. Als je de starttijd opnieuw wilt instellen, druk je opnieuw op de knop „“. U staat nu aan het begin van de instelling en kunt wijzigingen aanbrengen.
8. Druk op de toets „“ om de instellingen te bevestigen en de tijd begint af te tellen. Na het verstrijken van de tijd begint het apparaat met verwarmen.

5.5 De watercirculatie aanpassen

U kunt de watercirculatie (liters per minuut) op het apparaat aanpassen aan de grootte en capaciteit van uw kookreservoir. Hiervoor moet het apparaat eerst in de stand-bymodus staan.

1. Houd de knop „+“ even ingedrukt.
2. Het symbool „“ verschijnt op het display en het apparaat begint te circuleren.
3. Gebruik de knoppen „-“ en „+“ om te kiezen tussen 12 L, 15 L en 18 L.
4. Het apparaat bevestigt de instelling automatisch na 10 seconden of u drukt op de toets „“ om de watercirculatie te bevestigen.
5. Ter bevestiging piept het toestel één keer lang en twee keer kort.
6. Deze instelling wordt opgeslagen.

TIP

- De aanduiding „L“ op het display verwijst naar „liter per minuut“.

Aanbevolen watercirculatie voor vulhoeveelheden van kookvaten:

Vulhoeveelheid van de kook-container	26 L - 60 L	13 L	9 L
Aanbevolen watercirculatie	18 L (liter per minuut)	15 L (liter per minuut)	12 L (liter per minuut)

6 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

6.1 Veiligheidsvoorschriften

VOORZICHTIG

Let op de volgende veiligheidsvoorschriften, voordat u met de reiniging van de machine begint:

- ▶ Laat het apparaat afkoelen, voordat u het reinigt.
- ▶ Trek het netsnoer van het apparaat uit het stopcontact voor de reiniging, bij storingen, en wanneer het niet in gebruik is.
- ▶ Het apparaat, het snoer en de stekker niet in contact brengen met water en andere vloeistoffen en niet in de afwasmachine plaatsen.
- ▶ Gebruik voor de reiniging geen metalen borstels of andere scherpe, schurende voorwerpen.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen. Sproei nooit reinigingsmiddelen direct op de toaster.
- ▶ De apparaat moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden apparaat heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.

6.2 Reiniging

◆ **Apparaat**

1. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.
2. Haal het apparaat uit de stoomovenpan en droog het zorgvuldig met een zachte doek af.
3. Laat het vervolgens op een zachte doek liggen om verder te drogen, zodat het verwarmingslement ook van binnen kan drogen.

6.3 Decalcificatie

Hoe vaak je de machine moet ontkalken hangt af van de waterhardheid in jouw regio. Ontkalk de machine regelmatig; wij raden aan de machine na minstens 150 werkuren te ontkalken.

1. Plaats het toestel in een kookpot en schroef het goed vast rond de rand.
2. Vul een mengsel van water en in de handel verkrijgbare ontkalker tot net onder de Max-markering. Lees de gebruiksaanwijzing van de ontkalker voor de juiste mengverhouding.
3. Stel de temperatuur in op 80°C en verwarm het mengsel minstens 1 uur.
4. Vul tussendoor bij met water.
5. Laat het apparaat afkoelen.
6. Reinig vervolgens het deel van het apparaat dat in contact is geweest met het water en het ontkalkingsmengsel grondig onder stromend water.

7 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

7.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠ VOORZICHTIG

- ▶ Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ▶ Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schade aan het apparaat.

7.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen.

Probleem	Oplossing
Het apparaat start niet.	Controleer of de netstekker goed is aangesloten op het lichtnet.
Foutcode: LO met akoestisch signaal	Er zit te weinig of geen water in de kookpan. Het waterpeil moet tussen de markeringen MIN en MAX staan. markering.

TIP

- ▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt oplossen, neem dan gratis contact op met de klantenservice.
- ▶ **Reinig het apparaat voordat u het naar de klantenservice stuurt.**

8 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.



TIP

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

8.1 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.



9 Garantie

Voor dit product geven wij beginnend op de koopdatum 12 maanden garantie voor gebreken die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten. Onze garantie geldt voor Duitsland, Oostenrijk en Nederland. Neem voor alle andere landen a.u.b. contact met ons op.

Uw wettelijke aanspraken op waarborg volgens §437 ff. BGB (= Duitse Burgerlijk Wetboek) blijven hiervan onaangeroerd. De gebruikmaking van uw wettelijke rechten bij gebreken is voor u kosteloos. Niet in de garantie inbegrepen zijn schade, die ontstaan zijn door een ondeskundige behandeling of inzet, evenals gebreken, die de functie of de waarde van het apparaat slechts weinig beïnvloeden. Verder zijn slijtageonderdelen, transportschaden, voor zover deze niet door ons te verantwoorden zijn, evenals schade, die ontstaan zijn door niet door ons uitgevoerde reparaties, uitgesloten van de aanspraak op garantie.

Dit apparaat is ontworpen voor de commerciële inzet.

Bij terechte klachten zullen wij het gebrekkige apparaat naar onze keuze repareren of omruilen voor een apparaat zonder gebreken. Open gebreken moeten binnen 14 dagen na de levering aangegeven worden. Andere aanspraken zijn uitgesloten.

Neem voor het indienen van een aanspraak op garantie a.u.b. voor het terugzenden van het apparaat (altijd met bewijs van aankoop) contact met ons op. Onze contactgegevens („garantiegever“) vindt u aan het begin van deze bedieningshandleiding.

Innehållsförteckning

1	Allmänt	88
1.1	Information om denna bruksanvisning	88
1.2	Varningstexter	88
1.3	Ansvarsbegränsning	88
1.4	Upphovsmannarättsskydd	89
2	Säkerhet	89
2.1	Avsedd användning	89
2.2	Allmänna säkerhetsanvisningar	89
2.3	Riskkällor	91
2.3.1	Risk för brännskador	91
2.3.2	Fara genom elektrisk ström	92
3	Ibrugtagning	92
3.1	Säkerhetsanvisningar	92
3.2	Leveransomfattning och transportinspektion	92
3.3	Uppackning	93
3.4	Krav på uppställningsplatsen	93
3.5	Elektrisk anslutning	93
4	Konstruktion och funktion	94
4.1	Översikt	94
4.2	Kontroller	95
4.3	Förloppsindikator	96
4.4	Hopmontering och fastsättning av skruvklämman på kokkärlet	96
4.5	Märkskylt	96
5	Manövrering och drift	97
5.1	Före första användning	97
5.2	Sous Vide-tillagning	97
5.3	Förinställda tillagningsprogram	98
5.3.1	Val av tillagningsprogram	98
5.3.2	Individuell anpassning av tillagningsprogram	98
5.4	Inställning av en tidsfördröjd start av tillagningen	99
5.5	Inställning av vattencirkulationen	99
6	Rengöring och skötsel	99
6.1	Säkerhetsanvisningar	99
6.2	Rengöring	100
6.3	Avkalkning	100
7	Åtgärdande av störningar	100
7.1	Säkerhetsanvisningar	100
7.2	Störningsorsaker och åtgärder	101
8	Avfallshantering av uttjänt apparat	101
8.1	Avfallshantering av emballaget	101
9	Garanti	101

1 Allmänt

Läs informationen i denna text, så att du snabbt lär känna din apparat och kan utnyttja dess funktioner i full utsträckning. Du kommer att ha nytta av din apparat under många år, om du hanterar och sköter den på rätt sätt. Vi önskar mycket nöje vid användningen.

1.1 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning är beståndsdel av SousVide-kokaren CASO SV 2000 Pro (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten. Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

- idrifttagning,
- manövrering,
- åtgärdande av störningar och/eller
- rengöring

av apparaten. Förvara denna bruksanvisning väl och lämna den vidare till nästa ägare tillsammans med apparaten.

1.2 Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

FARA

En varningstext i denna riskklass, markerar en hotande farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, leder denna till dödsfall eller svåra personskador.**

- Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika faran för dödsfall eller allvarliga personskador.

VARNING

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till allvarliga skador.**

- Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

FÖRSIKTIGHET

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till lätta eller medelsvåra skador.**

- Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

OBS

En OBS-text ger ytterligare information, som underlättar arbetet med apparaten.

1.3 Ansvarsbegränsning

All teknisk information i denna bruksanvisning, liksom data och anvisningar för installation, drift och skötsel svarar mot aktuell nivå vid pressläggningen och lämnas mot bakgrund av våra hittillsvarande erfarenheter och kunskaper.

Inga anspråk kan ställas med anledning av uppgifterna, bilderna och beskrivningarna i denna anvisning. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador till följd av:

- att anvisningarna inte följs
- att användning sker på icke avsett sätt
- icke fackmässiga reparationer
- användning av otillåtna reservdelar
- tekniska förändringar, Modifieringar av apparaten

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

1.4 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

Alla rättigheter, även avseende fotomekanisk reproduktion, mångfaldigande och spridning via speciella metoder (t.ex. databearbetning, datamedium och datanät), även delvis, är förbehållna CASO GmbH.

Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

2 Säkerhet

I detta avsnitt får du viktiga säkerhetsanvisningar för arbetet med apparaten.

Denna apparat svarar mot föreskrivna säkerhetsbestämmelser. En felaktig användning kan emellertid leda till person- och egendomsskador.

2.1 Avsedd användning

Denna enhet är endast avsedd för sous vide-tillagning, dvs. för uppvärmning av vatten för tillagning av vakuumpförpackade livsmedel.

Denna enhet kan användas både för kommersiella syften och för hushållsbruk.

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

VARNING

Fara genom icke avsedd användning! Apparaten kan ge upphov till fara i samband med icke avsedd användning och/eller annat bruk.

- Apparaten får uteslutande användas på avsett sätt.
- De i denna bruksanvisning beskrivna metoderna ska följas.

Anspråk av alla former på grund av skador till följd av icke avsedd användning är uteslutna. Enbart användaren står då ensam för risken.

2.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

- Kontrollera apparaten före användning med avseende på utifrån synliga skador. Ta inte en skadad apparat i drift.

OBS

- ▶ Använd apparaten endast enligt beskrivningen i bruksanvisningen för att undvika skador på grund av felaktig användning.
- ▶ Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner för att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- ▶ Rengöring och skötsel från användarens sida får inte utföras av barn. Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Apparaten och dess nätkabel måste hållas på avstånd från barn yngre än 8 år.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Använd enheten endast i torra rum inomhus.
- ▶ Använd inte enheten:
 - om själva enheten eller komponenter är skadade,
 - om elkabeln eller stickkontakten är skadade,
 - om enheten har fallit ned.
- ▶ Linda ut elkabeln fullständigt innan du använder enheten. Se då till att elkabeln inte skadas på grund av vassa kanter eller heta föremål.
- ▶ Dra ut stickkontakten från eluttaget:
 - när du inte använder enheten,
 - efter varje användning,
 - innan du rengör eller ställer undan enheten,
 - om det uppstår en uppenbar störning under pågående drift,
 - vid åskväder.
- ▶ Genomför inga förändringar på enheten eller på elkabeln. Låt endast en fackverkstad genomföra reparationer, eftersom osakkunnigt reparerade enheter kan utgöra faror för användaren. Observera även de bifogade garantivillkoren.
- ▶ Använd enheten endast med originaltillbehör.
- ▶ Ställ enheten på ett stabilt och plant underlag. Se till att du håller tillräckligt stort avstånd till kraftiga värmekällor som t.ex. spisplattor, värmerör och liknande.
- ▶ Rengör aldrig enheten med hårda, skrapande eller skurande rengöringsmedel som exempelvis stålull eller liknande.

OBS

- ▶ Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- ▶ Enheten är inte avsedd för att användas med en extern timer eller separat fjärr effektsystem (fjärrkontroll).
- ▶ Stanna inom räckhåll för enheten när den är i drift.
- ▶ Enheten får endast ställas lodrätt i ett värmeståligt kokkärl.
- ▶ Enheten får enbart användas för uppvärmning av vatten. Annars kan den få skador.
- ▶ Enheten är vattentät enligt IPX 7. Men om den råkar falla i vatten måste du alltid först dra ut elsladden från uttaget.
- ▶ Dra ut enhetens kontakt innan du tar ut enheten från vattnet.
- ▶ Använd inte destillerat vatten.

2.3 Riskkällor

2.3.1 Risk för brännskador

** WARNING**

Vidrör inte heta ytor. Enheten blir väldigt varm under och efter driften! Likaså det uppvärmda vattnet. Förbränningsrisk! Beakta följande säkerhetsanvisningar för att undvika förbränningar hos dig själv och hos andra:

- ▶ Enheten blir mycket varm under pågående drift. Låt enheten svalna innan du vidrör och rengör den. Vidrör inte uppvärmda metallytor.
- ▶ Ta enbart tag i den uppvärmda enheten via det infällda handtaget.
- ▶ Den uppvärmda enheten samt kokkärlet, det uppvärmda vattnet och vattenången kan orsaka förbränningar. Var försiktig när du hanterar enheten. Använd grytlappar eller –handskar när du vill flytta på kokkärlet.
- ▶ Vidrör och hantera den uppvärmda (vakuumförpackade) maten endast med en serveringstång eller liknande redskap.
- ▶ Även efter att elsladden har dragits ut är värmeelementet fortfarande varmt och bör därför varken vidröras eller läggas på brännbara ytor.

2.3.2 Fara genom elektrisk ström

FARA

Livsfara genom elektrisk ström! Vid kontakt med spänningsförande ledningar eller komponenter föreligger livsfara! Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker orsakade av elektrisk ström:

- ▶ Om elanslutningskabeln till denna enhet skadas måste den bytas ut av tillverkaren resp. tillverkarens kundtjänst eller en liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- ▶ Apparatsens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.
- ▶ Doppa aldrig enheten i vatten för att rengöra den.
- ▶ Vidrör inte enheten eller elkontakten med våta händer.
- ▶ Beakta Min- och Max-markeringen på enheten när du fyller på kokkärlet.
- ▶ Om manöverelementet doppas kortvarigt i vatten ska enheten stå och torka grundligt (24 tim.). Håll sladden till enheten borta från vatten. Doppa endast enhetens värmeelement i vatten.

3 Ibrugtagning

I detta avsnitt finns viktiga anvisningar för idrifttagning av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

3.1 Säkerhetsanvisningar

WARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

3.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- CASO SV 2000 Pro
- Bruksanvisning
- Skruvklämma

OBS

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och med avseende på synliga skador.
- ▶ Rapportera omedelbart ofullständig leverans eller skador till följd av bristfällig förpackning eller genom transporten till speditören, försäkringsbolaget och leverantören.

3.3 Uppackning

För att packa upp apparaten, ska den tas ur kartongen och förpackningsmaterialet avlägsnas. Ta bort skyddsfolien från enheten.

OBS

- ▶ Avlägsna skyddsfolien alldeles innan enheten ställs upp på användningsplatsen, för att undvika repor och smuts.
- ▶ Behåll om möjligt originalförpackningen under apparatens garantitid, för att vid ett garantifall på föreskrivet sätt åter kunna förpacka apparaten.

3.4 Krav på uppställningsplatsen

För säker och felfri drift av apparaten, måste uppställningsplatsen uppfylla följande förutsättningar:

- Fäst enheten med den därför avsedda hållaren på ett värmetåligt kokkärl.
- Det värmetåliga kokkärlet måste ställas på ett fast, plant, vågrätt och värmebeständigt underlag. Underlagets bärkraft ska vara anpassad till kokkärlet och den vattenfyllda enhetens vikt samt den förväntat tyngsta maten som ska tillagas.
- Flytta aldrig enheten och kokkärlet under pågående drift.
- Enheten är inte avsedd för inbyggnad i en vägg eller i ett skåp.
- Eluttaget måste vara lätt åtkomligt så att man i nödfall kan snabbt dra ut elsladden.
- På icke-stationära uppställningsplatser får enheten endast installeras av fackföretag/specialister om de kan säkerställa förutsättningarna för en säker användning av denna enhet.
- Välj en uppställningsplats på så sätt att barn inte kan komma åt de heta ytorna på enheten.
- Täck inte över öppningar på enheten och blockera inte dessa.

3.5 Elektrisk anslutning

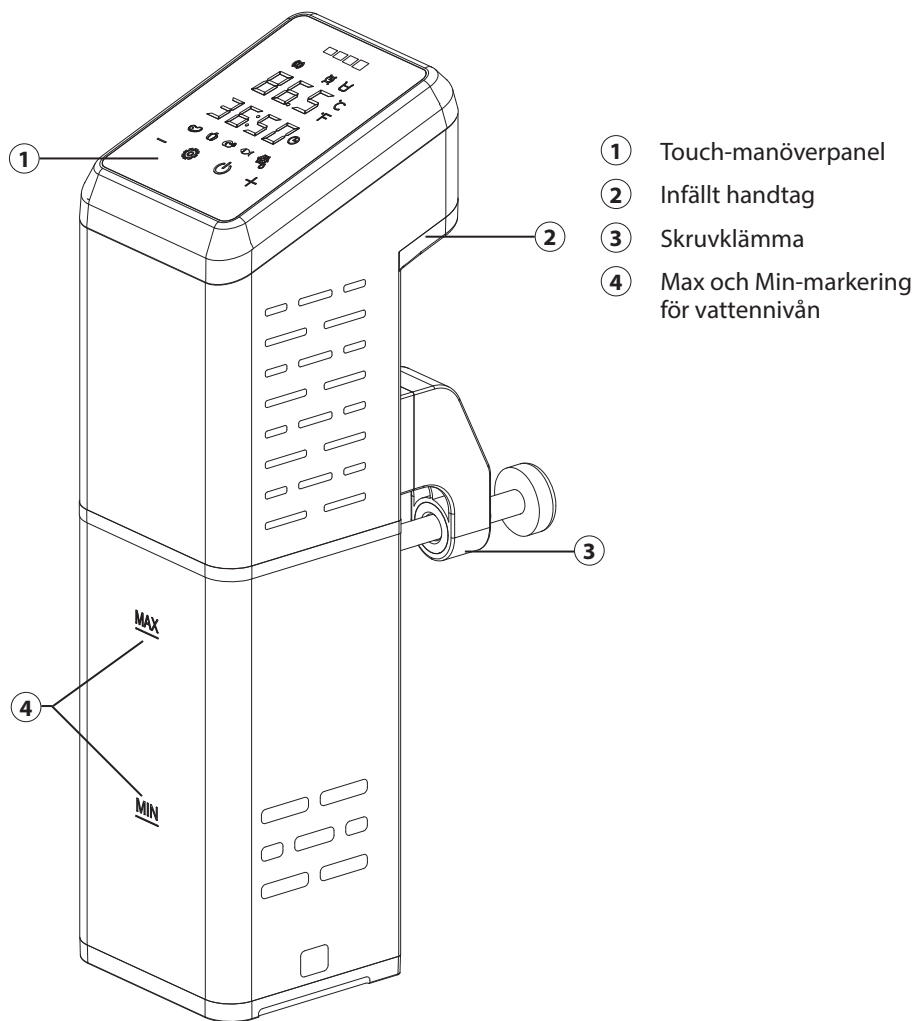
För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- Innan du ansluter enheten ska du jämföra anslutningsuppgifterna (spänning och frekvens) på typskylten med dem för ditt elnät. Dessa uppgifter måste stämma överens med varandra för att undvika skador på enheten. Vid tvivel kan du konsultera din lokala eltekniker.
- Anslutningen av enheten till elnätet får endast ske med en maximalt 3 meter lång och utrullad förlängningskabel med en diameter på 1,5 mm². Användningen av grenuttag och uttagslister är pga. brandfaran förbjuden.
- Rulla ut kabeln fullständigt innan du använder enheten. Se då till att elkabeln inte skadas av vassa kanter eller heta föremål.
- Väggtuttaget måste vara säkrad via en 16A-säkerhetsströmbrytare.
- Apparatens elsäkerhet garanteras endast om den är ansluten till ett korrekt installerat skyddsjordssystem. Det är förbjudet att använda ett uttag utan skyddande jordledare. Om du är osäker bör du låta en kvalificerad elektriker kontrollera installationen i huset. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som orsakas av en saknad eller avbruten skyddsjordsledare.

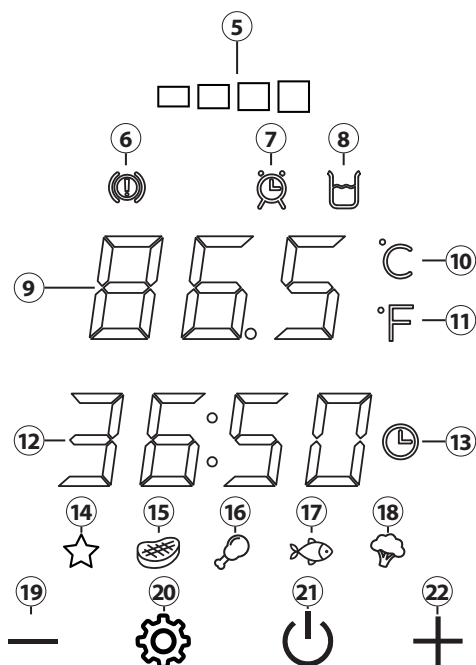
4 Konstruktion och funktion

I detta kapitel får du viktiga anvisningar gällande apparatens uppbyggnad och funktion.

4.1 Översikt



4.2 Kontroller

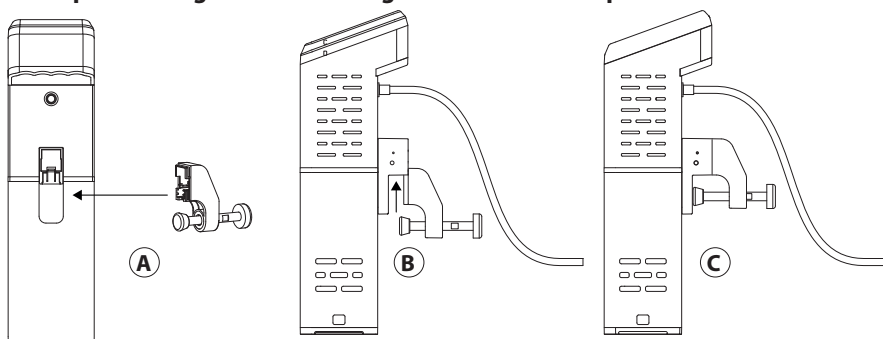


- | | |
|--|--------------------------------|
| ⑤ Förloppsindikator | ⑭ Individuellt program |
| ⑥ Varningssymbol: för lite vatten i behållaren; displayen visar "Lo" | ⑮ Köttprogram |
| ⑦ Pre-Timer-symbol: tillagningstidens starttid är aktiverad | ⑯ Kyckling och fjäderfäprogram |
| ⑧ Vattencirkulationssymbol: Inställbar i 3 steg (beroende på vattentäthet; 12 LPM / 15 LPM / 18 LPM) | ⑰ Fiskprogram |
| ⑨ Temperaturvisning | ⑱ Grönsaksprogram |
| ⑩ Inställd temperatur i °C | ⑲ – knapp |
| ⑪ Inställd temperatur i °F | ⑳ Inställningsknapp |
| ⑫ Tidsvisning | ㉑ På/Av-knapp |
| ⑬ Timer-symbol | ㉒ + knapp |

4.3 Förlöppsindikator

Förlöppsindikator	Betydelse
 	1 LED Inställningsläge: Här kan du göra inställningarna. Enheten har ännu inte startat uppvärmningen.
 	2 LED Uppvärmningsläge: Enheten har startats och vattnet värms upp till den inställda temperaturen.
 	3 LED Enheten har uppnått den inställda temperaturen, håller den och timern börjar räkna neråt.
	4 LED Timer har löpt ut och tillagningen är slutförd.

4.4 Hopmontering och fastsättning av skruvklämman på kokkärlet



1. Ta ut klämman från förpackningen.
2. Placera klämman i mitten i hållaren på enheten (A).
3. Skjut klämman uppåt tills den snäpper in (B och C).
4. Fäst enheten med skruvklämman på en behållare som lämpar sig för sous vide-tillagning.

⚠ FÖRSIKTIGHET

- ▶ Använd ett kokkärl med en kapacitet på 9 l - 60 l och en rekommenderad minimihöjd på 16 cm.
- ▶ Använd endast kokkärl som lämpar sig för temperaturer upp till 100 °C.
- ▶ Enheten blir väldigt varm under pågående drift. Låt den svalna av innan du vidrör och rengör den. Vidrör inte de uppvärmda metallytorna. Använd det infällda handtaget när du vill ta tag i enheten när den fortfarande är varm.



4.5 Märkskylt

Typskylten med anslutnings- och effektdata sitter på enhetens baksida.

5 Manövrering och drift

I detta avsnitt får du viktig information kring manövreringen av apparaten. Följ dessa anvisningar för att undvika risker och skador.

5.1 Före första användning

Rengör enheten så som beskrivs i avsnittet "Rengöring och skötsel".

5.2 Sous Vide-tillagning

OBS

- ▶ Fyll på med nytt vatten om vatten har förångat så att du alltid har vatten upp till Min-markeringen i kokkärlet.
 - ▶ Om det är för lite vatten i kärlet eller om vattennivån sjunker under Min-markeringen visar enheten på displayen en varningssymbol och felmeddelandet "Lo" samt avger tre gånger en pipton.
 - ▶ Om den inställda temperaturen är under det påfyllda vattnets temperatur, rör enheten om vattnet för att snabbt uppnå den önskade temperaturen. Lägg i några istärningar i behållaren om så behövs för att snabba på processen.
1. Fyll på vatten i kastrullen. När du lägger in maten i kastrullen stiger vattennivån. Inberäkna därför lite mindre vatten.
 2. Vattennivån bör ligga mellan MIN- och MAX-markeringen.
 3. Sätt i nätkontakten, enheten avger en lång pipton och alla symboler lyser kort upp på displayen.
 4. Tryck på „“-knappen.
 5. Displayen lyser upp och temperaturvisningen blinkar.
 6. Med knappen „-“ eller „+“ kan du välja önskad temperatur i 0,5 °C-steg mellan 0 °C till 90 °C eller i 1 °F-steg mellan 32 °F till 194 °F. När du håller knappen „-“ eller „+“ intryckt kan du förändra talvärdena snabbare.
 7. Med knappen „“ kan du välja mellan inställningsläget för temperaturen och timern (timmar : minuter).
 8. Med knappen „-“ eller „+“ väljer du önskad tid i vilken enheten ska köras med den inställda temperaturen. Efter att du har ställt in timmarna går du med knappen „“ över till inställning av minuter. Du kan välja i 1-steg från 00:01 till 99:59. När du håller knappen „-“ eller „+“ intryckt kan du förändra talvärdena snabbare.
 9. Tryck på knappen „“ för att starta enheten.
 10. Enheten visar den aktuella vattentemperaturen.
 11. När vattnet har uppnått den inställda temperaturen avger enheten 2 gånger en pipton. Förts efter att temperaturen uppnåtts startar timern.
 12. Lägg in maten som ska tillagas i kokkärlet.
 13. Så snart timern har löpt ut avger enheten 3 gånger en pipton och på displayen visas meddelandet "END".
 14. Om du vill ändra temperatur eller tid under pågående timer ska du avsluta tillagningsprocessen genom att trycka på „“-knappen. Därefter kan du ändra temperatur och tid enligt beskrivningen ovan. Starta sedan om enheten igen.

OBS

- ▶ Om du håller knappen „“ intryckt medan du genomför förinställningar återsätter du enheten tillbaka till Standby-läge. Efter 5 minuter utan aktivitet återgår enheten automatiskt också till Standby-läge.
- ▶ För att välja mellan °C och °F ska du för en kort tid hålla knappen „“ intryckt.
- ▶ Enheten förfogar över en minnesfunktion (Memory). Den kommer ihåg den tidigare temperatur- och timerinställningen även om enheten kopplas från strömförsörjningen.
- ▶ Om du inte anger en timertid och enheten startar, värmer den upp vattnet till den angivna temperaturen och stänger därefter av automatiskt.
- ▶ När du lägger i kall mat i vattnet och följaktligen vattentemperaturen sjunker, startar enheten uppvärmningen igen.

5.3 Förinställda tillagningsprogram

OBS

- ▶ Enheten förfogar över ett individuellt inställbart tillagningsprogram och 4 förinställda tillagningsprogram som snabbt och enkelt kan väljas och ändras.

Program	förinställd temp. i °C	förinställd temp. i °F	förinställd timertid
	00,0	32	00:00
	60,0	140	01:30
	65,0	149	01:40
	55,0	131	00:30
	85,0	185	00:40

5.3.1 Val av tillagningsprogram

För att kunna välja mellan de 5 programmen måste enheten befinna sig i Standby-läge.

1. Tryck på „“-knappen.
2. Med knappen „-“ eller „+“ väljer du mellan de förinställda programmen.
3. Starta ditt önskade program genom att trycka på „“-knappen.
4. Enheten startar uppvärmningen och timern börjar räkna neråt efter att temperaturen har uppnåtts.
5. Så snart timern har löpt ut avger enheten 3 gånger en pipton och på displayen visas meddelandet “END”.

5.3.2 Individuell anpassning av tillagningsprogram

1. Tryck på „“-knappen.
2. Välj med knappen „-“ eller „+“ mellan de förinställda programmen det program som du vill bearbeta.
3. Genom att trycka en gång till på „“-knappen kan du välja mellan temperatur- och timer-inställning och ändra programmet enligt dina önskemål.
4. Tryck igen på „“-knappen för att spara de ändrade inställningarna.
5. Som bekräftelse avger enheten en lång och två korta piptoner.
6. Det ändrade programmet är nu sparat.

5.4 Inställning av en tidsfördröjd start av tillagningen

Du kan ställa in den tidpunkt i enheten när uppvärmningen av vattnet ska börja. Enheten måste då befinna sig i Standby-läge.

1. Håll knappen "–" intryckt en kort tid.
2. På displayen visas „"-symbolen och timertiden blinkar.
3. Med knappen "–" och "+" ställer du in den önskade tidpunkten i vilken uppvärmningen av vattnet ska börja.
4. Med „"-knappen växlar du mellan timmar och minuter.
5. Genom att trycka en gång till på „"-knappen kan du välja ett förinställt program.
6. Önskad temperatur och timertid kan också ställas in genom att du trycker igen på „"-knappen.
7. Om du vill anpassa starttiden en gång till ska du trycka på „"-knappen igen. Nu befinner du dig i början av inställningen och kan genomföra ändringar.
8. När du trycker på „"-knappen bekräftar du inställningarna och timern börjar räkna neråt. Enheten startar uppvärmningen efter nedräknad tid.

5.5 Inställning av vattencirkulationen

Passande till kockkärlets storlek och fyllmängd kan du ställa in vattencirkulationen (liter per minut) i enheten. Då måste enheten befinna sig i Standby-läge.

1. Håll knappen "+" intryckt en kort tid.
2. På displayen visas „"-symbolen och enheten startar cirkulationen.
3. Med knappen "–" och "+" väljer du mellan 12 L, 15 L och 18 L.
4. Enheten bekräftar inställningen automatiskt efter 10 sekunder eller så kan du trycka på „"-knappen för att bekräfta vattencirkulationen.
5. Som bekräftelse avger enheten en lång och två korta piptoner.
6. Denna inställning sparas.

OBS

- Informationen "L" på displayen hänvisar till "liter per minut"

Rekommenderad vattencirkulation för fyllnadsmängderna i kockkärl:

Kockkärls fyllnadsmängd	26 L - 60 L	13 L	9 L
Rekommenderad vatten-cirkulation	18 L (liter per minut)	15 L (liter per minut)	12 L (liter per minut)

6 Rengöring och skötsel

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om rengöring och skötsel av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring.

6.1 Säkerhetsanvisningar



FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

- Enheten ska svalna av innan du rengör den.
- Dra ut enhetens elkontakt från vägguttaget innan du rengör enheten och när du inte använder den.

⚠ FÖRSIKTIGHET

- ▶ Doppa aldrig enheten, elsladden eller kontakten i vatten eller andra vätskor. Diska inte enheten i diskmaskinen.
- ▶ Undvik användningen av metallborste eller andra vassa och skurande föremål när du rengör enheten.
- ▶ Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- ▶ Enheten måste rengöras regelbundet och rester avlägsnas. En enhet som inte är rengjord kan påverka enhetens livslängd negativt och leda till faror från enheten.

6.2 Rengöring

◆ Apparat

1. Låt enheten svalna innan du rengör den.
2. Ta ut enheten från kokkärlet och torka av den grundligt med en mjuk trasa.
3. Låt den sedan ligga och torka på en duk så att också värmeelementet kan torka inifrån.

6.3 Avkalkning

Hur ofta du bör avkalka enheten beror på vattnets hårdhet i din region. Avkalka enheten regelbundet, vi rekommenderar att avkalka enheten minst efter 150 arbetstimmar.

1. Ställ enheten i ett kokkärl och skruva fast den vid kanten.
2. Fyll på en blandning med vatten och vanligt avkalkningsmedel tills knappt under Max-markeringen. Läs igenom avkalkningsmedlets bruksanvisning för att få det korrekta blandningsförhållandet.
3. Ställ temperaturen på 80°C och värm upp blandningen i minst 1 timme.
4. Fyll då och då på med nytt vatten.
5. Låt enheten svalna därefter.
6. Rengör sedan den del av enheten som kommit i kontakt med vatten-avkalkningsblandningen grundligt under rinnande vatten.

7 Åtgärdande av störningar

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om lokalisering och åtgärdande av störningar. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

7.1 Säkerhetsanvisningar

⚠ FÖRSIKTIGHET

- ▶ Elektriska apparater får enbart repareras av fackpersonal, som utbildats av tillverkaren.
- ▶ Genom felaktiga reparationer kan betydande risker uppstå för användaren och för skador på apparaten.

7.2 Störningsorsaker och åtgärder

Fel	Lösning
Enheten startar inte.	Kontrollera att kontakten är korrekt ansluten till elnätet.
Felkod: LO med akustisk signal	För lite eller inget vatten i kokkärlet. Vattennivån bör ligga mellan MIN- och MAX-markeringen.

OBS

- ▶ Hvis du ikke kan løse problemet med de ovennævnte skridt, bedes du henvende dig til kundeservicen.
- ▶ Rengör enheten innan du skickar den till servicecentret.

8 Avfallshantering av uttjänt apparat

Uttjänta elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta alltjämt värdefulla material. De innehåller emellertid också skadliga ämnen, vilka varit nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet. I hushållssoporna eller felaktigt hanterade kan dessa skada såväl den mänskliga hälsan som miljön. Under inga förhållanden får du kasta din uttjänta apparat i hushållssoporna.



OBS

- ▶ Vänd dig till på din bostadsort anordnat uppsamlingsställe för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk apparatur. Information finns hos din kommun eller din handlare.
- ▶ Se till att er gamla utrustning förvaras barnsäkert tills den transporteras bort.

8.1 Avfallshantering av emballaget

Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara. Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.



9 Garanti

Från och med försäljningsdagen ger vi för denna produkt en garanti på 12 månader för brister som kan härledas till tillverknings- eller materialfel. Vår garanti gäller för Tyskland, Österrike och Nederländerna. Vänligen kontakta oss när det gäller ett annat land. Dina lagstadgade garantianspråk enligt tysk civilrättslag (§437 ff. BGB) påverkas inte. Inspråktagandet av dina lagstadgade garantirättigheter är kostnadsfritt. Garantin omfattas inte av skador som har uppstått på grund av felaktig behandling eller användning samt brister som endast påverkar enhetens funktion eller värde marginellt. Dessutom är slitagedelar, transportskador, såvida vi inte kan hållas ansvariga för dessa, samt skador som har orsakats av reparationer som inte har genomförts av oss, uteslutna från garantin.

DE

EN

IT

ES

NL

SV

Denna enhet är designad och avsedd för kommersiell användning.

Vid berättigade reklamationer kommer vi efter vår egen bedömning att antingen reparera den bristfälliga enheten eller byta ut den mot en felfri enhet. Uppenbara defekter skall reklameras inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna.

För att kunna göra anspråk på garantin ber vi dig att kontakta oss innan du återsänder enheten till oss (alltid med kvitto resp. köpebevis!). Våra kontaktuppgifter ("garantigivare") finns i början på denna bruksanvisning.

CASO GmbH

Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99 | Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de