

*Optimum*  
**SOUS VIDE**



**GEBRAUCHSANLEITUNG**

---

# INHALT

WILLKOMMEN BEI IHREM NEUEN KÜCHENASSISTENTEN	1
SICHERHEIT ZUERST	2
LERNEN SIE IHREN OPTIMUM SOUS VIDE KENNEN	3
BENUTZUNG IHRES OPTIMUM SOUS VIDE	4
REINIGUNG UND WARTUNG	6
HILFE, IRGENDWAS IST NICHT IN ORDNUNG!	6
SPEZIFIKATIONEN	7
GARANTIEBEDINGUNGEN & KONDITIONEN	8
KONTAKTIEREN SIE UNS	9

# WILLKOMMEN BEI IHREM NEUEN KÜCHENASSISTENTEN

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres fortschrittlichen Gourmet Spezialisten, dem Optimum Sous Vide. Ihr neuer Optimum Sous Vide ermöglicht es Ihnen mit Leichtigkeit exquisite Restaurantspeisen nach zu kochen und jederzeit Gerichte von professioneller Qualität zuzubereiten. Der Optimum Sous Vide ermöglicht Ihnen den natürlichen Geschmack Ihrer Zutaten zu erhalten dank gleichmäßigem Kochen von außen nach innen und dabei wenig bis gar kein Öl zu verbrauchen. Für perfekt gebratenes, saftiges Fleisch, Steaks und Meeresfrüchte aber auch Obst und Gemüse welches immer seine Frische behalten wird, egal wie lang Sie es kochen.

Mittels absoluter präziser „Positive Temperature Coefficient“ (PTC) Heiztechnologie, mit einfach zu bedienender eingebauter Temperatur- und Zeitsteuerung, ist es eine Alternative zu anderen üblicherweise genutzten Heizelementen und erlaubt beständige, gleichmäßige Hitzeverteilung für bis zu 60 Stunden mit einer Genauigkeit von 0,5 C.

Der Optimum Sous Vide ist dazu entwickelt auf Standardtöpfe zu passen, die bereits in allen Haushalten vorhanden sind, so dass Sie sofort starten können Ihr Gerät zu benutzen. Starten Sie heute mit gesundem Kochen ohne Kompromisse bei Ihrer Kocherfahrung zu machen.

UM IHRE SICHERHEIT ZU GEWÄHRLEISTEN UND DIE BESTE PERFORMANCE VON  
IHREM OPTIMUM SOUS VIDE ZU ERHALTEN, LESEN SIE BITTE SORGFÄLTIG DIESE  
GEBRAUCHSANLEITUNG.

# SICHERHEIT ZUERST

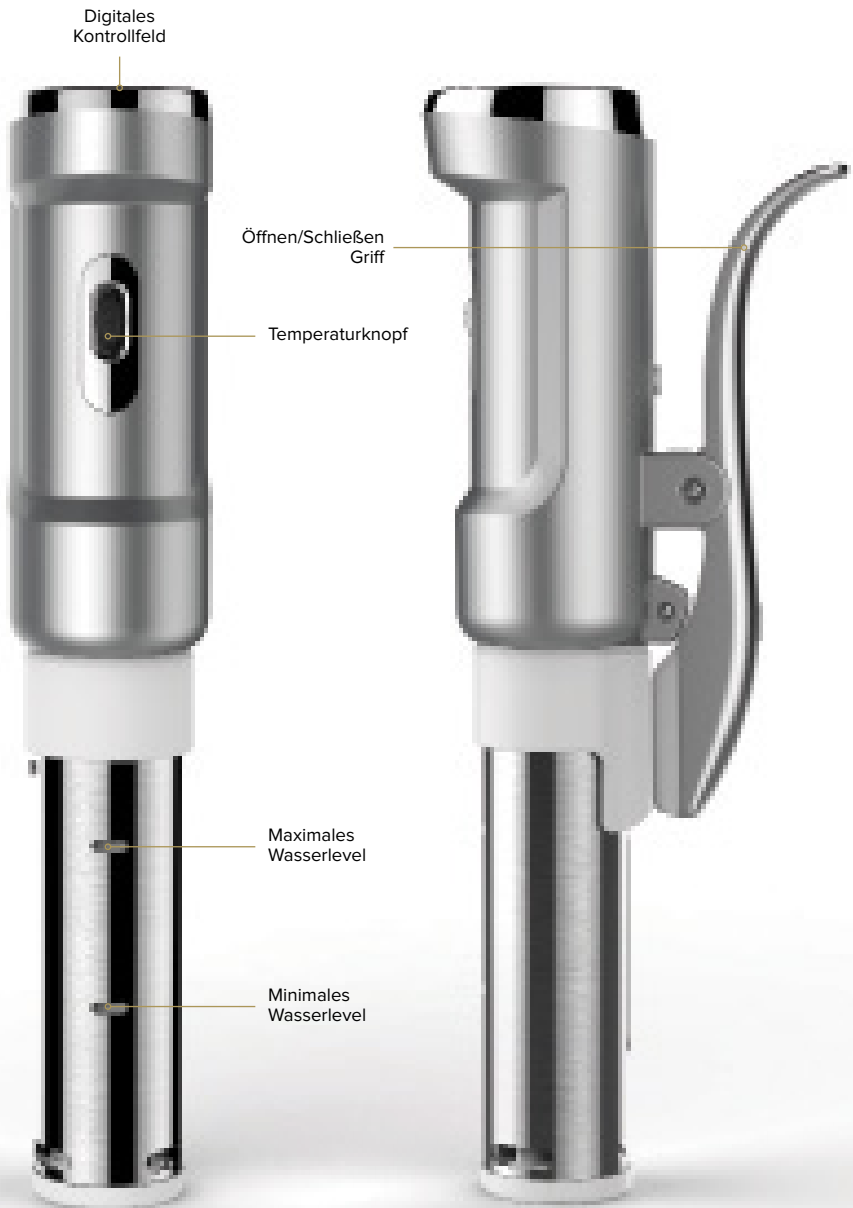


**WENN SIE ELEKTRISCHE GERÄTE BENUTZEN, SOLLTEN SIE GRUNDLEGENDE WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN BERÜCKSICHTIGEN. LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG VOR DER BENUTZUNG.**

- **Benutzen Sie nur Wasser.** Halten Sie das Wasser Level zwischen den angegebenen „Min“ und „Max“ Leveln.
- **Halten Sie das Gerät trocken.** Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn das Wasser Level nicht zwischen dem angegebenen „Min“ und „Max“ Level liegt. Nur der Erhitzer und der Zirkulator sollten unter Wasser sein: Tauchen Sie nicht das Gerätekabel, die Strom Box oder den oberen Teil des Gerätes in Wasser. Wenn das Gerät oder irgendein Teil des Gerätes unter Wasser steht, stecken Sie das Gerät sofort ab und kontaktieren Sie Ihren Lieferanten.
- **Stecken Sie das Gerät ab bevor Sie es bewegen,** während des Reinigens und wenn Sie es nicht benutzen; erlauben Sie dem Gerät abzukühlen bevor Sie es anheben oder verstauen.
- **Benutzen Sie das Gerät in einer sicheren Innenraum Umgebung.** Nutzen Sie es nicht im Freien. Nutzen Sie es nicht in der Nähe von explosiven oder flammbaren Materialien. Nutzen Sie es nicht mit einem Verlängerungskabel. Aufmerksame Beobachtung ist notwendig, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird. Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von einem Gas- oder Elektrobrenner oder in einem aufgeheizten Ofen. Anmerkung: Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch entwickelt.
- **Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist bevor Sie es bewegen.** Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen.
- **Beachten Sie, zirkuliertes Wasser kann sehr heiß sein.** Benutzen Sie einen Untersetzer um Ihre Arbeitsfläche vor jedem mit dem Gerät benutzen Behälter zu schützen. Nutzen Sie eine Zange um etwas im heißen Wasserbad zu erreichen. Extreme Vorsicht ist notwendig, wenn Sie Behälter mit heißen Wasser bewegen.
- **Bewahren Sie das Gerät sicher auf.** Wenn das Gerät in Wasser fällt, Betriebsstörungen auftreten, der Stromstecker oder das Stromkabel in irgendeiner Art beschädigt erscheinen, benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturen. Die Benutzung von nicht genehmigten Zubehörteilen mit dem Gerät wird nicht empfohlen und es können Verletzungen entstehen.
- **Bedecken Sie das Wasserbad.** Energie kann gespart werden, wenn das Wasserbad mit Frischhaltefolie bedeckt wird. Bedecken Sie kein Teil des Gerätes mit Frischhaltefolie.

**FEHLER BEIM BEFOLGEN DER SICHERHEITSANLEITUNG UND WARNUNGEN KÖNNEN IN ERNSTHAFTEN VERLETZUNGEN ENDEN. FALSCHES BENUTZEN IHRES SOUS VIDE KANN DAS GERÄT BESCHÄDIGEN UND IHRE GARANTIE KANN ERLÖSCHEN.**

# LERNEN SIE IHREN OPTIMUM SOUS VIDE KENNEN



# BENUTZUNG IHRES OPTIMUM SOUS VIDE

1

Füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser und achten Sie auf die Wasserlevel Anzeige auf dem Gerät. Das Wasserlevel sollte immer zwischen der Min. und Max. Anzeige sein, die auf der Front des Zirkulators angebracht ist. Das Wasserlevel wird steigen, wenn Sie Lebensmittel in den Behälter hinzugeben, also füllen Sie es nicht zu hoch.

**Anmerkung:** Wenn die Wassertemperatur ansteigt, wird das Wasser zu verdampfen. Der Sous Vide Zirkulator ist mit einem Alarm bei zu niedrigem Wasserlevel ausgestattet. Sollte das Wasserlevel unter Min. fallen, wird sich der Zirkulator ausschalten. Siehe Diagramm 1.

2

Halten Sie den POWER Knopf für fünf Sekunden gedrückt um das Gerät auszuschalten.

3

**Wechseln der Temperatur Einheit:** Drücken Sie gleichzeitig die POWER und SET Knöpfe für zwei Sekunden um zwischen C° und F° zu wechseln.

**Anmerkung:** Ihre Temperatureinheit Einstellung wird automatisch gespeichert.

4

**Einstellen der Uhrzeit:** Drücken Sie den SET Knopf einmal um die Stunden durch Drehung des Temperaturknopfs hoch und runter zu stellen. Sobald die Uhrzeit eingestellt ist, drücken Sie den POWER Knopf um das Heizen und die Zirkulation des Wassers zu starten.

5

**Einstellen der Temperatur:** Drehen Sie den Temperaturknopf hoch und runter um die gewünschte Temperatur einzustellen.

6

Geben Sie erst Ihre Lebensmittel in den Wasserbehälter, wenn Sie alle drei Sekunden ein akustisches Signal hören, welches angibt, dass das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

7

Halten Sie den SET Knopf für zwei Sekunden um das akustische Signal auszuschalten und den Kochvorgang zu starten.

8

„Work Time“ auf dem Display zeigt an, wie lang die Lebensmittel am Garen sind.

9

Wenn der Kochprozess abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal.

10

Halten Sie den POWER Knopf für fünf Sekunden gedrückt um das Gerät auszuschalten.

Wasserlevel  
zwischen Min und  
Max.

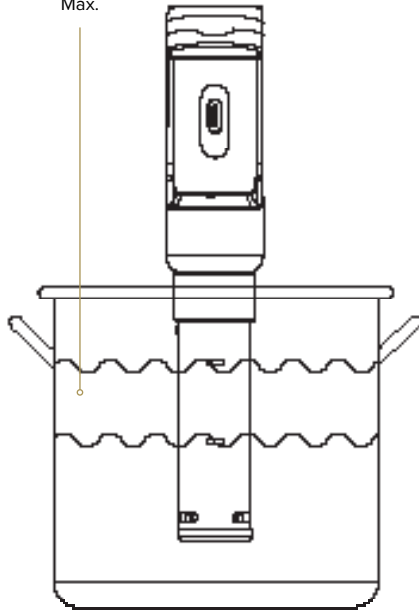


Diagram 1.

# REINIGUNG UND WARTUNG

Mit mehrmaliger Benutzung sollte die Reinigung jeden Monat, aber noch öfter in Regionen mit hartem Wasser durchgeführt werden.

1. Stellen Sie das Gerät in einen Topf und füllen Sie den Topf mit Wasser bis es den auf dem Gerät angegebenen „Max“ Level erreicht hat. Set the appliance temperature to 70°C.
2. Setzen Sie die Gerätetemperatur auf 70°C.
3. Geben Sie 5g Zitronensäure (Lebensmittelqualität) pro Liter genutzten Wasser hinzu.
4. Lassen Sie das Wasser für 20 Minuten zirkulieren nachdem 70°C erreicht wurden.
5. Schalten und stecken Sie das Gerät ab.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, spülen Sie die Bodenfläche des Gerätes in kaltem Wasser und trocknen Sie ihn ab, bevor Sie das Gerät verstauen.

## HILFE, IRGENDWAS IST NICHT IN ORDNUNG!

PROBLEM	LÖSUNG
<b>Das Gerät lässt sich nicht einschalten.</b>	Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig in die Steckdose eingesteckt
	Prüfen Sie das Stromkabel auf Risse und Abnutzung. Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel beschädigt ist.
	Stellen Sie sicher, dass der POWER Knopf an ist und der LCD Bildschirm Informationen anzeigt.
<b>Der LCD Bildschirm zeigt den Error Code E05 an.</b>	Stellen Sie sicher, dass das Wasserlevel zwischen dem auf dem Gerät angegebenen MIN und MAX ist. Das Gerät wird piepen und sich ausschalten, wenn das Wasserlevel unter das MIN. Level sinkt. Stellen Sie das Gerät ab, indem Sie 5 Sekunden den POWER Knopf gedrückt halten. Stellen Sie das Wasserlevel richtig ein und starten Sie die Maschine erneut.
<b>Der LCD Bildschirm zeigt den Error Code E02 an.</b>	Das digitale Thermostat ist defekt. Kontaktieren Sie den Kundendienst.



# SPEZIFIKATIONEN

<b>Produkt</b>	Sous Vide
<b>Modell</b>	SVD150
<b>Power</b>	1300W
<b>Volt</b>	220-240V
<b>Frequenz</b>	50/60Hz
<b>Arbeitskapazität</b>	12-20L
<b>Temperaturbereich</b>	0-95°C
<b>Produktgewicht</b>	1.29kg
<b>Maße</b>	37.5 x 14.5 x 6.8cm



**Nur für EU Länder.** Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht zusammen mit Haushaltsmüll! Unter Berücksichtigung der Europäischen Direktive 2002/96/EC zu elektronischem Müll und elektronischen Equipment und seine Implantation in Übereinstimmung mit dem nationalen Gesetz, müssen elektronische Geräte die das Ende ihres Lebenszyklus erreicht haben separat gesammelt und an einer dafür vorgesehenen Recyclingstelle zurückgegeben werden.

# GARANTIEBEDINGUNGEN & KONDITIONEN

Diese unten beschriebene Garantie deckt ausschließlich die Lieferanten die die Geräte der Optimum® Produktreihe vertreten. Bitte kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für die volle Produktgarantie.

## **Die unten aufgeführte Garantie ist nur für Vertriebspartner des Optimum-Sortiments gültig. Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler für eine volle Produktgarantie Gültig seit dem 1. Januar 2014**

1. Optimum® garantiert, dass dieses Gerät frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist und in einem haushaltsüblichen Umfeld für die Dauer von 2 Jahren (ab dem Kaufdatum) zufriedenstellend funktionieren wird, vorausgesetzt es wird ausschließlich im Rahmen der Gebrauchsanleitung verwendet.
2. Sämtliche Garantien, die diese Standardlaufzeit überschreiten, werden als erweitertes Angebot des Vertriebspartners angeboten und sind nur bei diesem Anbieter in Anspruch zu nehmen.
3. Schäden, die trotz normaler Nutzung und Pflege innerhalb des Garantiezeitraumes des Herstellers auftreten, werden nur nach Ermessen von Optimum ersetzt oder repariert, wenn der Vertriebspartner dazu nicht in der Lage ist. Dies wird ausschließlich von Optimum entschieden, es unterliegt der Entscheidung von Optimum ob der Austausch oder die Reparatur von Einzelteilen dem Kunden in Rechnung gestellt wird. Diese Garantie umfasst kein enthaltenes oder zugekauftes Zubehör. Ersatzgeräte können nur bei massiven Fehlfunktionen ausgehändigt werden, diese Entscheidung ist unserem Vertriebspartner nach eigenem Ermessen vorbehalten.
4. Im Falle, dass das Produkt im Rahmen der Garantie eine Reparatur benötigt und der Verkäufer nicht in der Lage ist, diese Reparaturen durchzuführen, trägt der Kunde die Kosten der Rücksendung des Produktes an Optimum® (oder einen anerkannten Service Dienstleister), sowie die Kosten der Rücksendung zum Kunden.
5. Die Siebe können ausschließlich durch falsche Anwendung oder grob fahrlässiges Verhalten beschädigt werden. Die Garantie für die Siebe ist daher auf 30 Tage nach dem Kaufdatum beschränkt..
6. Während des Transportes trägt der Besitzer das Risiko. Weitere Schäden, die während des Transports auftreten, sind durch diese Garantie nicht gedeckt.
7. Kunden sollten sicherstellen, dass das zurückgesendete Produkt angemessen verpackt ist, um zu vermeiden, dass das Produkt während des Transports weiteren Schaden nimmt. Um Ihre Garantieforderung bearbeiten zu können, müssen Sie sicherstellen, dass eine Beschreibung aller Probleme beiliegt; Optimum® wird keine Fehlersuche betreiben und nur die beschriebenen Schäden beheben, insofern diese mit der Garantie abgedeckt sind.
8. Die gesamte Garantie ist ungültig, wenn das Produkt folgendem ausgesetzt wurde: Missbrauch, Nachsichtigkeit, Unfall, Modifikation, die fehlerhafte Befolgung der Gebrauchsanweisung oder wenn das Produkt unnatürlichen oder extremen Bedingungen ausgesetzt wurde.
9. Kosmetische Änderungen, welche die Leistung nicht beeinflussen, wie z.B. Farbveränderung der Produktteile durch den Nutzer oder die Auswirkungen der Nutzung von scheuernden Reinigungsmitteln, fallen nicht unter die Garantie und werden nicht als Schaden anerkannt. Die Reinigung oder die Entfernung von Lebensmittelresten, ebenso wie Schäden durch deren Ansammlung, ist durch diese Garantie nicht abgedeckt.
10. Diese Garantie deckt keine normale Abnutzung oder Verschleiß des Produktes oder dessen Teile ab.
11. Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die verursacht wurden durch einen Unfall, falsche Benutzung, Missbrauch, unsachgemäßer Zusammenbau oder Nutzung, mangelnde Sorgfalt, Verlust von Teilen, Basteleien oder versuchten Reparaturen durch eine Person, die hierzu nicht durch Optimum® autorisiert wurde.
12. Die Garantie gilt nicht, wenn Schaden, Fehlfunktion oder Ausfall das Ergebnis sind von Veränderungen, Unfällen, falscher Benutzung, Missbrauch, Feuer, Wasserschäden, Fehlanpassung der Kontrolllevel, Nutzung mit falscher Netzspannung, Überspannung und Spannungseinbrüchen, Blitzschlag, höherer Gewalt, Stromausfall, Basteleien oder unautorisierte Reparaturen, Nutzung von defektem oder inkompatiblem Zubehör, Kontakt mit ätzenden und rostfördernden Oberflächen oder das Eindringen von Insekten, Schädlingen oder Fremdbjekten in das Produkt.
13. Sie müssen Ihre Kaufquittung als Nachweis des Kaufes und als Nachweis des Kaufdatums behalten. Sie müssen die Kaufquittung vorlegen, wenn Sie eine Garantieforderung stellen.
14. Wenn Sie die Kaufquittung nicht vorlegen können, ist diese Garantie ungültig. Das Verbraucherrecht erlaubt es, einen angemessenen Kaufnachweis zu verlangen, um eine Garantieforderung zu bearbeiten.
15. Diese Garantie impliziert und beabsichtigt es nicht irgendwelche Verbraucherrechte einzuschränken. Eine Bedingung, die gegen das Verbraucherrecht verstößt, macht diese einzelne Bedingung ungültig, aber alle anderen Bedingungen behalten ihre Gültigkeit .

# KONTAKTIEREN SIE UNS

Bitte kontaktieren Sie den Anbieter in Ihrem Land bei dem Sie Ihren Einkauf getätigt haben für Hilfe, Service und Garantie.

