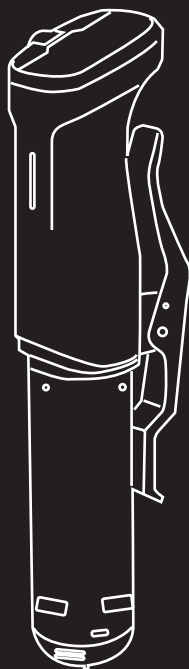


RONER CLIP +



APARATO DE COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

VACUUM AND LOW TEMPERATURE COOKER

APPAREIL DE CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

SCHONGARER ZUM KOCHEN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR

MÁQUINA PARA COZER A BAIXAS TEMPERATURAS

BAGNO TERMOSTATATO PER COTTURA A BASSA TEMPERATURA

APARELL DE COCCIÓ A BAIXA TEMPERATURA

taurus

PROFESSIONAL

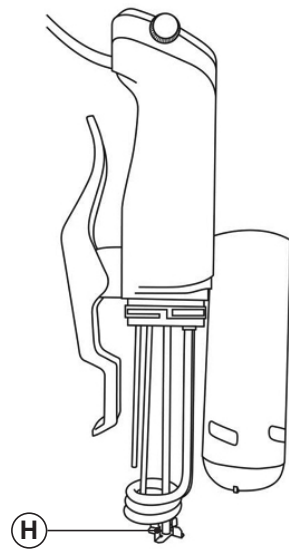
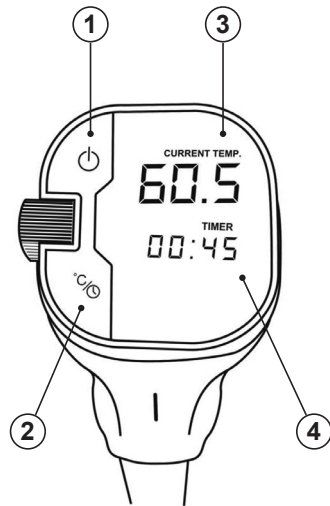
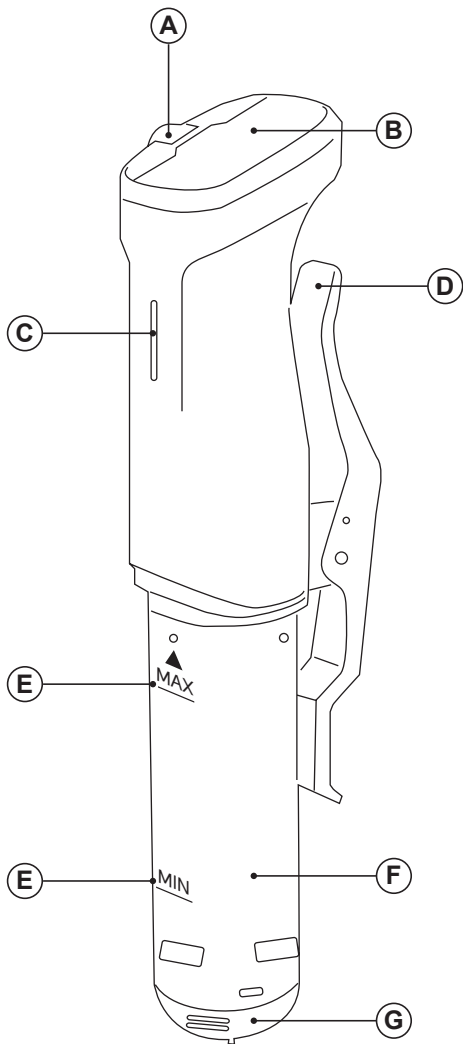


Fig.1

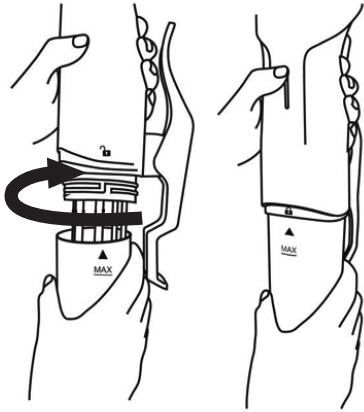
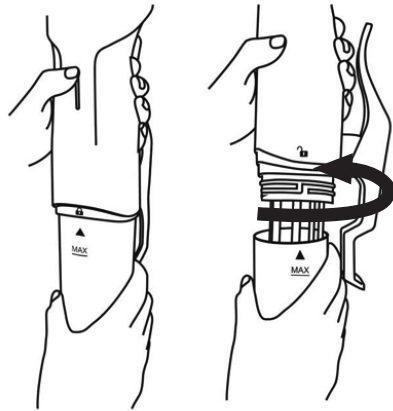


Fig.2



Español

Aparato de cocción a baja temperatura

Roner Clip +

DESCRIPCIÓN

- A Regulador
- B Pantalla de control
- C Iluminador de control
- D Pinza
- E Nivel MAX y MIN del agua
- F Cuerpo de acero inoxidable
- G Protector de turbina
- H Turbina

PANTALLA DE CONTROL

- 1 Botón de marcha/paro
- 2 Icono de selección de temperatura/tiempo
- 3 Indicador de temperatura
- 4 Indicador de tiempo

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS:

- Antes de cada uso, extender completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No poner el aparato en marcha sin agua.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No utilizar el aparato inclinado, ni darle la vuelta.
- No dar la vuelta al aparato mientras está en uso o conectado a la red.
- Respetar los niveles MAX y MIN.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
- No guardar ni transportar el aparato si todavía está caliente.

- Riesgo de quemadura: el recipiente de cocción, la parte de acero inoxidable del aparato y las bolsas de los alimentos se calientan cuando se usan. Se recomienda utilizar guantes o pinzas para horno durante su manipulación. Dejar enfriar el sistema antes de vaciar el baño de agua.

- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.

- Utilizar el aparato solamente con agua.

- No utilizar agua deionizada.

APLICACIONES:

- Cocción de productos previamente envasados al vacío (carnes, pescados, aves, verduras, terrinas, pates, mermeladas, conservas, aceites aromáticos...).

- Pasteurización (85°C) de elaboraciones cocinadas con técnicas tradicionales.

VENTAJAS:

- La cocción a baja temperatura evita la pérdida de líquidos y la deshidratación y resecamiento de los alimentos respetando al máximo su estructura natural.

- La cocción al vacío potencia los aromas y los sabores de los alimentos y de los condimentos usados.

- Al respetar la cadena de cocción se prolonga considerablemente la vida de los alimentos

- Permite elaborar platos con antelación

- Al cocinar en agua aseguramos resultados más precisos que en un horno de convección.

MODO DE EMPLEO

NOTAS PREVIAS AL USO:




- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.

MONTAR EL CUERPO DE ACERO INOXIDABLE:

- Sujetar el aparato y alinear el símbolo de desbloqueo y la flecha, girar el cuerpo de acero inoxidable en sentido de las agujas del reloj hasta que se vea la flecha y el símbolo de bloqueo en la misma posición horizontal (Fig. 1).

USO:

- Extender completamente el cable antes de enchufar.

- Bloquear firmemente el aparato sujetándolo en el lateral del contenedor u olla.
- El aparato necesita un recipiente u olla de 6-15 litros.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- El icono  y el iluminador de control se iluminará en rojo y entrará en modo espera. Se debe oír un sonido “beep”.
- Presionar el icono  para entrar en el modo de ajuste. Se debe oír un sonido “beep”.
- Seleccionar la temperatura de cocción deseada utilizando el regulador.
- Seleccionar el tiempo de cocción presionando el icono °C/° y utilizando el regulador. Primero seleccione las horas y después los minutos presionando otra vez el icono.
- Presionar el icono  para confirmar que el ajuste y el aparato funcionan. Se debe oír un sonido “beep”. El iluminador de control se iluminará en azul.
- El indicador de temperatura cambiará a medida que el agua se caliente.
- El temporizador descontará el tiempo cuando cumpla con la temperatura seleccionada.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

- Aparecerá en la pantalla END indicando que el tiempo ha terminado. Se debe oír 3 sonidos “beep”.
- Parar el aparato, presionando el botón marcha/paro durante unos 3 segundos.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD:

- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- Cuando el aparato se conecta y desconecta alternativamente, no siendo ello debido a la acción del termostato de ambiente, verificar que no haya ningún obstáculo que impida o dificulte la entrada o salida normal del aire.
- Si el aparato se desconecta por si mismo y no vuelve a conectarse, proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

MENSAJES ESPECIALES:

- En la pantalla pueden aparecer el siguiente mensaje EE1, acompañado de 3 “beep”, que puede significar que:
 - El nivel de agua está por debajo del nivel mínimo
 - El aparato se ha sacado del agua mientras estaba trabajando.
 - El agua se ha evaporado.
 - El aparato se está usando sin agua.

LIMPIEZA

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Desmontar el aparato, sosteniendo el cuerpo y girando el cuerpo de acero inoxidable en sentido antihorario (Fig. 2).
- Quitar el protector de la turbina con un destornillador.
- Limpiar el conjunto eléctrico y el conector de red con un paño húmedo y secarlos después. **NO SUMERGIRLOS NUNCA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.**
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No deje entrar agua u otro líquido por las aberturas de ventilación para evitar daños en las partes operativas interiores del aparato.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
 - Cuerpo de acero inoxidable.
 - Protector de turbina
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

FAQ SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Ruido	Bajo funcionamiento habitual, el aparato emitirá un zumbido por el motor, el impulsor y el ventilador de refrigeración en funcionamiento.
Ruido de turbina	El cuerpo de acero inoxidable está suelto. Empujar el cuerpo de acero hacia arriba en la ranura de la guía y girar a la derecha hasta escuchar un clic. Con el cuerpo asegurado, el ruido desaparecerá. También existe la posibilidad de que el eje de la turbina se haya doblado ligeramente. En este caso, desenroscar el protector de la turbina y empujar suavemente el impulsor hasta que esté centrado.
Ruido de remolino de agua	La turbina ha formado un remolino de agua como cuando se está vaciando una bañera. Añadir más agua o remover el agua con una cuchara. No hay forma segura de eliminar el remolino formado debido a la rotación de la turbina, pero por lo general este desaparecerá por su cuenta.
Ruido de burbujeo + zumbido	La turbina está aspirando aire – agregar más agua. También deberían verse pequeñas burbujas en el recipiente de cocción.
Alimentos dañados	El chorro de agua de la turbina está agrietando los huevos o dañando los filetes de pescado: girar la salida de la turbina poniéndola enfrente de la pared del recipiente; esto moderará el flujo de la salida de la turbina. También es recomendable embolsar los huevos para prevenir que se rompan o resquebrajen alrededor de algunos recipientes.
El sistema no funciona	Comprobar el enchufe.
Alarma de bajo nivel de agua (EE1)	Añadir más agua, el nivel del agua puede disminuir durante el funcionamiento de la turbina debido a las turbulencias del agua.
Alarma de nivel de agua baja después de unos segundos de funcionamiento (EE1)	Añadir más agua – la turbina genera “ondas” que pueden causar que el nivel de agua en los sensores fluctúe hacia arriba y hacia abajo. Las ondas hacen caer el nivel del agua justo debajo del sensor y causará una alarma de nivel de agua baja. Esto es normal y sólo se necesita agregar más agua.
La temperatura leída no coincide con el termómetro	Los aparatos de cocción al vacío y baja temperatura se calibran con unos estándares científicos que pueden ser diferentes a los utilizados en los termómetros comunes.
Las luces de la casa parpadean ligeramente cuando el aparato está encendido	Esto es normal debido a que el circulador está modulando la energía.

English

Vacuum and low temperature cooker

Roner Clip +

DESCRIPTION

- A Scroll wheel
- B Control Interface
- C Working illuminator
- D Clamp
- E MAX and MIN water level
- F Stainless Steel Skirt
- G Water Pump Cap
- H Blade

CONTROL DISPLAY

- 1 ON/OFF icon
- 2 Time and temperature selection icon
- 3 Temperature indicator
- 4 Time display

USE AND CARE:

- Fully extend the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not switch the appliance on without water.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not use the appliance if it is tipped up and do not turn it over.
- Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- Respect the MAX and MIN levels.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Do not store or transport the appliance if it is still hot.

- Burn Hazard: the cooking container, the stainless steel portion of circulator and food pouches all get hot when used. Use oven mitts or tongs when handling. Allow system to cool before emptying the water bath.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Only use water with the appliance.
- Do not use deionized water (DI water).

APPLICATIONS:

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

ADVANTAGES:

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

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE:




- Make sure that all the product's packaging has been removed.

INSTALL THE SKIRT:


- Hold the unit and align the unlocking symbol and the arrow, rotate the skirt in clockwise direction until you can see the arrow and locking symbol are in the same horizontal position (Fig. 1).

USE:

- Extend the cable completely before plugging it in.
- Firmly lock the appliance by clamping it on the side of your container.
- This appliance requires a 6-15 L container or pot.
- Connect the appliance to the mains.

- The  icon and working lamp will flash in red and it will enter in stand-by mode. You will hear a sound of beep.
- Press the  icon to enter the setting mode. You will hear a sound of beep.
- Select the desired cooking temperature using the scroll wheel.
- Select the cooking time pressing the icon °C/° and using the scroll wheel. First, select the hours and then the minutes pressing again the icon.
- Press the  icon to confirm the setting and the unit will work. You will hear a sound of beep. The working illuminator have to light in blue.
- The temperature indicator will change as the water warms up.
- The timer will countdown when it meets the setting temperature.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- "END" will appear on the screen indicating that the time has ended. You should hear 3 "beep" sounds.
- Press and hold the  icon for 3 seconds to stop.
- Unplug the appliance from the mains.
- Clean the appliance.

SAFETY THERMAL PROTECTOR:

- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- When the appliance switches itself on and off repeatedly, for reasons other than the thermostat control, check to ensure that there are no obstacles that impede correct air entry or expulsion.
- If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, disconnect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again seek authorised technical assistance.

SPECIAL MESSAGES:

- When the EE1 message appears on the screen, accompanied by 3 "beep", it may mean that:
 - The water level is below the minimum level.
 - The appliance was taken out of the water while it was working.
 - The water has evaporated.
 - The appliance is being used without water.

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Disassemble the appliance, hold the unit and rotate the skirt in anticlockwise (Fig. 2).
- Remove the turbine protector with a screwdriver.
- Clean the electrical equipment and the mains connection with a damp cloth and dry. **DO NOT IMMERSE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not let water or any other liquid get into the air vents to avoid damage to the inner parts of the appliance.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):
 - Stainless Steel Skirt
 - Water Pump Cap
- Then dry all parts before its assembly and storage.

TROUBLE SHOOTING FAQ

Noise	Under the normal operation the system will hum due to the motor, impeller and cooling fan in operation.
Grinding noise	The stainless steel skirt is loose. Push the stainless skirt up into the guide groove and turn to the right until you hear a click. With the skirt secure, the noise will go away. There also might be the chance the stirring shaft was inadvertently bent. In this case, unscrew the bottom pump disk and gently push the impeller until it is centered.
Slurping noise	Your pump has formed a water vortex like when you are emptying out a bathroom sink or tub. Add more water or gently disturb water with a spoon. There is no sure way to eliminate a vortex from forming due to the pump rotation but usually will go away on its own.
Gurgling + whoosh noise	The pump is sucking air—add more water. You should also see small bubbles in your tank.
Food damage	The pump's water jet is cracking eggs or damaging fish fillets: Turn the pump outlet to face the container wall; this will greatly temper the flow of the pump output. It is also good practice to bag eggs to prevent them from being “blown” around in certain containers.
System will not turn out	Check power plug and breakers
Low water level alarm (EE1)	Add more water, the water level can be dropped during operation by the pump due to water turbulences
Low water level alarm turns on after a few seconds of operation (EE1)	Add more water – The pump generates “waves” – sometimes these waves will cause the water level at the sensors to fluctuate up and down. The waves sometimes drop the water level right under the sensor and will cause a low water alarm. This is normal and you just need to add more water.
Temperature read does not match thermometer	Sous Vide circulators are calibrated to a scientific platinum primary standard which is far more accurate than store thermometers.
Lights in house are slightly flickering when system is on	This is normal as the circulator is modulating power.

Français

Appareil de cuisson à basse température

Roner Clip +

DESCRIPTION

- A Bouton de réglage
- B Écran de commande
- C Témoin de contrôle
- D Pince
- E Niveau MAX et MIN d'eau
- F Corps en acier inoxydable
- G Protecteur de turbine
- H Turbine

ÉCRAN DE COMMANDE

- 1 Interrupteur marche/arrêt
- 2 Symbole de sélection de la température/ temps
- 3 Indicateur de température
- 4 Indicateur du temps

UTILISATION ET ENTRETIEN :

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement assemblés.
- Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires qui lui sont assemblés présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas utiliser l'appareil en position inclinée, ni le retourner.
- Ne pas retourner l'appareil quand il est en cours d'utilisation ou branché au secteur.
- Respecter les niveaux MAXIMUM ET MINIMUM.
- Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de

connaissances.

- Ne pas ranger l'appareil s'il est encore chaud.
- Risque de brûlure : le récipient de cuisson, la partie en acier inoxydable de l'appareil et les poches des aliments chauffent pendant leur utilisation. Il est recommandé d'utiliser des gants ou des pinces pour four pour leur manipulation. Laisser refroidir le système avant de vider le bain d'eau.
- Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas déviées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Utiliser l'appareil uniquement avec de l'eau.
- Ne pas utiliser de l'eau déionisée.

APPLICATIONS :

- Cuisson de produits préalablement emballés sous vide (viandes, poissons, volaille, légumes, terrines, pâtés, confitures, conserves, huiles aromatiques...).
- Pasteurisation (85°C) de recettes réalisées avec des techniques traditionnelles.

AVANTAGES :

- La cuisson à basse température évite la perte de liquides, la déshydratation et le dessèchement des aliments en respectant au maximum leur structure naturelle.
- La cuisson sous vide intensifie les arômes et le goût des aliments et des condiments employés.
- Le respect de la chaîne de cuisson prolonge considérablement la vie des aliments.
- Cela permet d'élaborer des plats à l'avance.
- En cuisinant dans l'eau, vous garanzissez des résultats plus précis que dans un four à convection.

MODE D'EMPLOI




CONSIGNES PRÉALABLES :

- S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.

MONTER LE CORPS EN ACIER INOXYDABLE:

- Soutenir l'appareil et aligner le symbole de déblocage et la flèche, faire tourner le corps en acier inoxydable dans le sens horaire jusqu'à apparition de la flèche et du symbole de blocage sur la même position horizontale (Fig. 1).

UTILISATION :

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Bloquer fermement l'appareil en soutenant le côté du récipient ou la casserole.
- L'appareil requiert un récipient ou une casserole de 6 à 15 litres.
- Brancher l'appareil au secteur.
- Le symbole  et le témoin de contrôle s'allumera en rouge et entrera en mode veille. On doit entendre le son «bip».
- Appuyer sur le symbole  pour entrer dans le mode réglage. On doit entendre le son «bip».
- Sélectionner la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de réglage.
- Sélectionner le temps de cuisson en appuyant sur le symbole °C/° et en utilisant le bouton de réglage. Sélectionnez d'abord les heures puis ensuite les minutes en appuyant de nouveau sur le symbole.
- Appuyer sur le symbole  pour confirmer que le réglage et l'appareil fonctionnent. On doit entendre le son «bip». Le témoin de contrôle s'allumera en bleu.
- L'indicateur de température changera à mesure que l'eau chauffera.
- Le minuteur décomptera le temps lorsque la température sélectionnée sera atteinte.

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL :

- L'écran affichera END pour indiquer que le temps est écoulé. Vous entendrez 3 «bip».
- Arrêter l'appareil, en appuyant sur le bouton marche / arrêt pendant environ 3 secondes.
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Nettoyer l'appareil.

SÉCURITÉ THERMIQUE:

- L'appareil dispose d'un dispositif de sécurité qui protège l'appareil de toute surchauffe.
- Lorsque l'appareil s'allume et s'éteint alternativement et que ce n'est pas dû à l'action du thermostat ambiant, vérifier qu'aucun obstacle n'empêche ou ne gêne l'entrée ou la sortie normale de l'air.
- Si l'appareil se déconnecte tout seul et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique autorisés.

MESSAGES SPÉCIAUX :

- L'écran peut afficher le message suivant EE1, accompagné de 3 «bip», qui peut signifier que :
 - Le niveau d'eau est sous le niveau minimum.
 - L'appareil a été sorti de l'eau durant son travail.
 - L'eau s'est évaporée.
 - L'appareil fonctionne sans eau.

NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Démonter l'appareil en tenant le corps et en tournant le corps en acier inoxydable dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 2).
- Retirer le protecteur de turbine avec un tourne-vis.
- Nettoyer l'appareil électrique et son câble d'alimentation avec un chiffon humide et bien les sécher ensuite. **NE JAMAIS IMMÉRGER L'APPAREIL NI LE CÂBLE DANS L'EAU NI AUCUN AUTRE LIQUIDE.**
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels qu'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas laisser pénétrer d'eau ni aucun autre liquide par les ouvertures d'aération afin d'éviter d'endommager les parties intérieures de l'appareil.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
 - Corps en acier inoxydable.
 - Protecteur de turbine
- Veiller à bien sécher toutes les pièces avant de les monter ou de les ranger.

FAQ DEPANNAGE

Bruit	Fonctionnement habituel réduit. L'appareil produit un vrombissement du moteur, lorsque le déclencheur et le ventilateur de refroidissement sont en marche.
Bruit de la turbine	<p>Le corps en acier inoxydable est lâche. Pousser le corps en acier vers le haut dans la rainure-guide et tourner vers la droite pour entendre un clic. Lorsque le corps est en place, le bruit disparaît.</p> <p>Il est également possible que l'axe de la turbine se soit légèrement plié. Dans ce cas, dévisser la protection de la turbine et pousser doucement sur le déclencheur jusqu'à ce qu'il soit centré.</p>
Bruit de tourbillon d'eau	La turbine a formé un tourbillon d'eau comme lorsqu'on vide une baignoire. Ajouter de l'eau ou retirer de l'eau avec une cuillère. Il n'existe pas de manière sûre de retirer le tourbillon qui se forme en raison de la rotation de la turbine. En général, celui-ci disparaît tout seul.
Bruit de bulles + vrombissement	La turbine aspire de l'air—ajouter de l'eau. On devrait également voir de petites bulles dans le récipient de cuisson.
Aliments endommagés	Le filet d'eau de la turbine casse les oeufs ou endommage les filets de poisson : faire tourner la sortie de la turbine en la plaçant face au côté du récipient ; cela réduira le flux de la sortie de la turbine. Il est également recommandé de placer les oeufs dans des sacs pour éviter qu'ils ne se cassent ou se fendent dans certains récipients
Le système ne fonctionne pas	Vérifier la prise.
Alarme de niveau d'eau trop bas (EE1)	Ajouter de l'eau, le niveau peut diminuer pendant le fonctionnement de la turbine en raison des turbulences d'eau.
Alarme de niveau d'eau bas après quelques secondes de fonctionnement (EE1)	Ajouter de l'eau—la turbine génère des « ondes » qui peuvent faire fluctuer le niveau d'eau sur les capteurs, vers le haut et le bas. Les ondes font baisser le niveau d'eau juste en dessous du capteur et font sonner l'alarme de niveau d'eau bas. C'est normal et il suffit d'ajouter de l'eau.
La température prélevée ne coïncide pas avec le thermomètre	Les appareils de cuisson sous vide et à basse température sont calibrés selon des normes scientifiques qui peuvent être différentes de celles utilisées avec les thermomètres courants.
L'éclairage de la maison vacille légèrement lorsque l'appareil est allumé.	C'est normal, en raison du circulateur qui module l'énergie.

Deutsch

Schongarer zum Kochen bei niedriger Temperatur

Roner Clip +

BEZEICHNUNG

- A Regler
- B Betriebsdisplay
- C Betriebsleuchte
- D Befestigungshaken
- E MAX- und MIN-Angabe für Wasser
- F Gehäuse aus Edelstahl
- G Turbinenschutz
- H Turbine

BETRIEBSDISPLAY

- 1 An-/Aus-Taste
- 2 Icon für die Temperatur-/Zeiteinstellung
- 3 Temperaturanzeige
- 4 Zeitanzeige

BENUTZUNG UND PFLEGE:

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- Niemals das Gerät ohne Wasser einschalten.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im gekippten oder umgedrehten Zustand.
- Solange das Gerät in Betrieb oder ans Netz geschlossen ist, darf es nicht umgedreht werden.
- Achten Sie auf die MAX- und MIN-Markierungen.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.

- Das Gerät nicht wegräumen, wenn es noch heiß ist.
- Verbrennungsrisiko: Der Kochbehälter, der Edelstahlteil des Geräts und die Lebensmittelbeutel werden bei Gebrauch heiss. Während der Handhabung des Geräts sollten Handschuhe oder Ofenzangen verwendet werden. Lassen Sie das System abkühlen, bevor Sie das Wasserbad leeren.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Stellen Sie sicher, dass die beweglichen Teile ausgerichtet und nicht verklemmt sind, und dass keine beschädigten Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts behindern können.
- Das Gerät nur mit Wasser verwenden.
- Kein entionisiertes Wasser verwenden.

ANWENDUNGEN:

- Kochen von vorher vakuumverpackten Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Terrinen, Pasteten, Marmeladen, Konserven, Aromaölen...).
- Pasteurisierung (85°C) von mit traditionellen Techniken gekochten Erzeugnissen.

VORTEILE:

- Das Kochen bei niedriger Temperatur vermeidet den Flüssigkeitsverlust und Austrocknung der Lebensmittel und respektiert ihre natürliche Struktur im vollen Umfang.
- Vakuumkochen verstärkt die Aromen und den Geschmack der verwendeten Lebensmittel und Gewürze.
- Wird die Kochfolge beachtet, verlängert sich die Lebenszeit der Speisen erheblich
- Ermöglicht das Vorkochen von Speisen
- Beim Kochen in Wasser erzielen wir präzisere Ergebnisse als in einem Heissluftofen.

BENUTZUNGSHINWEISE




VOR DER BENUTZUNG:

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.

MONTAGE DES EDELSTAHLKÖRPERS:

- Halten Sie das Gerät so, dass das Entriegelungssymbol und der Pfeil übereinstimmen. Drehen Sie den Edelstahlkörper im Uhrzeigersinn bis der Pfeil und das Verriegelungssymbol sich auf derselben horizontalen Position befinden (Fig. 1).

BENUTZUNG:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Das Gerät fest blockieren, indem Sie es am seitlichen Teil des Behälters oder Topfes festhalten.
- Das Gerät benötigt ein Gefäß oder einen Topf mit 6-15 Liter Fassungsvermögen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Das Icon  und die Kontrolllampe leuchten rot und das Gerät begibt sich in den Wartemodus. Jetzt muss ein „Piep“ zu hören sein.
- Das Icon  drücken, um zum Einstellungsmodus zu gelangen. Jetzt muss ein „Piep“ zu hören sein.
- Mithilfe des Reglers die gewünschte Kochtemperatur einstellen.
- Durch Drücken des Icons °C/° und mithilfe des Reglers die Kochtemperatur auswählen. Wählen Sie zunächst die Stunden und dann die Minuten durch erneutes Drücken des Icons aus.
- Das Icon  drücken, um zu bestätigen, dass die Einstellung und das Gerät funktionieren. Jetzt muss ein „Piep“ zu hören sein. Die Kontrolleuchte wird blau.
- Die Temperaturanzeige ändert sich in dem Masse, wie sich das Wasser erhitzt.
- Der Timer zählt die Zeit herunter, wenn die ausgewählte Temperatur erreicht wurde.

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

- Erscheint auf dem Bildschirm END, was bedeutet, dass die Zeit abgelaufen ist. Jetzt müssen 3 „Piep“-Geräusche zu hören sein.
- Die An-/Aus-Taste 3 Sekunden lang drücken, um das Gerät auszuschalten.
- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Das Gerät säubern

WÄRMESCHUTZSCHALTER:

- Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.
- Bei abwechselndem Ein- und Ausschalten des Gerätes, das nicht durch den Raumthermostat ausgelöst wird, ist zu überprüfen, ob der normale Ein- oder Austritt der Luft durch ein Objekt verhindert oder erschwert wird.
- Schaltet sich das Gerät von selbst aus und nicht wieder ein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr, warten Sie 15 Minuten und schalten es wieder ein.

SPEZIELLE HINWEISE:

- Auf dem Bildschirm kann der folgende Hinweis EE1 mit einem „Piep“ erscheinen, was bedeuten kann:
 - Der Wasserstand befindet sich unter dem Mindestmass.
 - Das Wasser im Gerät ist getrocknet, während es in Betrieb war.
 - Das Wasser ist verdunstet.
 - Das Gerät wird ohne Wasser verwendet.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Das Gerät auseinanderbauen, indem Sie das Gehäuse festhalten und das Edelstahlgehäuse gegen den Uhrzeigersinn drehen (Fig. 2).
- Den Turbinenschutz mit einem Schraubenzieher entfernen.
- Reinigen Sie die elektrische Einheit und den Netzstecker mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie diese danach ab. NIEMALS IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT EINTAUCHEN.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Belüftungsöffnungen eindringen, um Schäden an den inneren Funktionsteilen des Gerätes zu vermeiden.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnten sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:
 - Gehäuse aus Edelstahl.
 - Turbinenschutz
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

FAQ PROBLEMLÖSUNGEN

Geräusche	Im Normalbetrieb ist ein Brummen zu vernehmen, das vom Motor, dem Antrieb und dem Ventilator erzeugt wird.
Turbinengeräusche	Der Edelstahlkörper ist lose. Den Edelstahlkörper nach oben, in die Führungsritze schieben und nach rechts drehen, bis ein Klicken zu vernehmen ist. Wenn das Gehäuse fest sitzt, hört das Geräusch auf. Es kann auch möglich sein, dass sich die Turbinenwelle leicht verbogen hat. In diesem Falle muss der Turbinenschutz abgeschraubt und der Impeller leicht verschoben werden, bis er wieder zentriert ist.
Geräusch von herumwirbelndem Wasser	Die Turbine hat einen Wasserstrudel gebildet, wie er entsteht, wenn das Wasser aus einer Badewanne abläuft. Geben Sie mehr Wasser hinzu oder rühren Sie das Wasser mit einem Löffel um. Es gibt keine garantierte Vorgehensweise, diesen durch die Drehung der Turbine entstehenden Strudel zu beseitigen. Normalerweise löst er sich aber von selbst wieder auf.
Blubbern + Brummen	Die Turbine saugt Luft – Mehr Wasser hinzufügen. Es müssten auch kleine Luftblasen im Kochbehälter zu sehen sein.
Beschädigte Lebensmittel	Der Wasserstrahl der Turbine beschädigt Eier oder Fischfilets: Drehen Sie den Turbinenausgang gegen die Wand des Behälters; dadurch wird der Wasseraustritt aus der Turbinengedrosselt. Darüber hinaus ist es ratsam, die Eier einzutüten, um zu verhindern, dass sie brechen oder gegen die Behälterwandschlagen und Risse bekommen.
Das System funktioniert nicht	Kontrollieren Sie den Stecker.
Alarm „Zu wenig Wasser“ (EE1)	Wasser hinzugeben. Die Wassermenge kann während des Betriebs der Turbine aufgrund der Wasserturbulenzen abnehmen.
Alarm „Zu wenig Wasser“ (EE1) nach wenigen Sekunden Betrieb	Wasser hinzugeben. Die Turbine erzeugt „Wellen“, die dazu führen können, dass der Füllstand an den Sensoren nach oben oder unten schwankt. Die Wellen führen dazu, dass der Wasserstand direkt unter dem Sensor absinkt, so dass ein Alarm wegen zu wenig Wasser ausgelöst wird. Das ist ein normales Phänomen und man muss lediglich Wassernachfüllen.
Die abgelesene Temperatur stimmt nicht mit dem Thermometer überein	Vakuump- und Niedertemperatur-Gargeräte werden nach bestimmten wissenschaftlichen Standards kalibriert, die von denen gewöhnlicher Thermometer abweichen können.
Wenn das Gerät eingeschaltet ist, flackern die Lampen in der Wohnung leicht	Es handelt sich um ein normales Phänomen, der Zirkulator moduliert die Energie.

Português

Máquina para cozer a baixas temperaturas

Roner Clip +

DESCRIÇÃO

- A Regulador
- B Visor de controlo
- C Indicador luminoso de controlo
- D Pinça
- E Nível MAX e MIN da água
- F Corpo em aço inoxidável
- G Protetor da turbina
- H Turbina

VISOR DE CONTROLO

- 1 Botão de ligar/desligar
- 2 Ícone de seleção da temperatura/tempo
- 3 Indicador de temperatura
- 4 Indicador do tempo

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS:

- Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- Não coloque o aparelho em funcionamento sem água.
- Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não utilize o aparelho inclinado ou invertido.
- Não vire o aparelho ao contrário enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede elétrica.
- Respeite os níveis de MÁXIMO e MÍNIMO.
- Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento.
- Não guarde nem desloque o aparelho se ainda estiver quente.
- Risco de queimaduras: o recipiente de coze-

dura, a parte em aço inoxidável e os sacos com os alimentos aquecem ao ser utilizados. Recomenda-se utilizar luvas ou pinças para forno durante a sua manipulação. Deixe o sistema arrefecer antes de esvaziar o recipiente com água.

- Conserve o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhasadas ou bloqueadas, que não existem peças danificadas ou outras condições que possam afetar o funcionamento correto do aparelho.
- Utilize o aparelho apenas com água.
- Não utilize água desionizada.

APLICAÇÕES

- Cozer e aquecer produtos previamente embalados a vácuo (carnes, peixe, aves, legumes, sopas, patês, marmeladas, conservas, azeites aromatizados, etc.).
- Pasteurização (85°C) de preparados confeccionados com técnicas tradicionais.

VANTAGENS:

- Cozer a baixas temperaturas evita a perda de líquidos e a desidratação e secagem dos alimentos, respeitando ao máximo a sua estrutura natural.
- Cozer a vácuo potencia os aromas e o sabor dos alimentos e dos condimentos utilizados.
- Ao respeitar-se a cadeia de confeção prolonga-se consideravelmente a vida dos alimentos.
- Permite elaborar pratos com antecedência.
- Ao cozinhar-se com água, obtém-se resultados mais precisos do que num forno de convecção.

MODO DE UTILIZAÇÃO

NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:




- Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.

MONTAGEM DO CORPO DE AÇO INOXIDÁVEL:

- Segure o aparelho e alinhe o símbolo de desbloqueio com a flecha, rode o corpo de aço inoxidável no sentido dos ponteiros do relógio até que a flecha e o símbolo de bloqueio fiquem na mesma posição horizontal. (Fig.1).

UTILIZAÇÃO:

- Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Prenda com firmeza o aparelho, pendurando-o na parte lateral do recipiente ou panela.

- O aparelho necessita de um recipiente ou panela de 6-15 litros.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- O ícone  e o indicador luminoso de controlo acendem-se a vermelho e o aparelho entra em modo de espera. Ouvir-se-á um sinal sonoro.
- Prima o ícone  para entrar no modo de ajuste. Ouvir-se-á um sinal sonoro.
- Selecione a temperatura de cozedura desejada através do regulador.
- Selecione o tempo de cozedura premindo o ícone °C/° e utilizando o regulador. Selecione primeiro as horas e, em seguida, os minutos premindo novamente o ícone.
- Prima o ícone  para confirmar que o ajuste e o aparelho estão a funcionar. Ouvir-se-á um sinal sonoro. O indicador luminoso de controlo acende-se a azul.
- O indicador de temperatura muda à medida que a água aquece.
- O temporizador começa a descontar o tempo quando atingir a temperatura selecionada.

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

- Aparece no visor END indicando que o tempo terminou. Ouvir-se-ão 3 sinais sonoros “beep”.
- Desligue o aparelho, premindo o botão de ligar/desligar durante 3 segundos.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Limpe o aparelho

PROTETOR TÉRMICO DE SEGURANÇA:

- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Se o o aparelho se ligar e desligar alternadamente, não se devendo isto à ação do termóstato de ambiente, verifique se não existe nenhum obstáculo que esteja a impedir ou dificultar a entrada ou saída normal do ar.
- Se o aparelho se desligar sozinho e não se voltar a ligar, retirá-lo da rede elétrica e aguardar 15 minutos antes de o ligar novamente. Se continuar sem funcionar, dirigir-se a um dos serviços de assistência técnica autorizados.

MENSAGENS ESPECÍFICAS:

- Pode aparecer no visor a seguinte mensagem EE1, acompanhada de 3 “beeps”, o que pode significar que:
 - O nível da água está abaixo do nível mínimo
 - O aparelho saiu da água enquanto estava a funcionar
 - A água evaporou-se.
 - O aparelho está a ser utilizado sem água.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Desmonte o aparelho, agarrando o corpo e rodando o corpo em aço inoxidável no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. (Fig.2).
- Retire o protetor da turbina com uma chave de parafusos.
- Limpe o aparelho e o cabo elétrico com um pano húmido e seque-os de seguida. **NUNCA MERGULHE O APARELHO OU O CABO ELÉTRICO EM ÁGUA OU EM QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.**
- Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como a lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Não deixe entrar água ou outro líquido pelas aberturas de ventilação para evitar danos nas partes operativas interiores do aparelho.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (com um programa suave de lavagem):
 - Corpo em aço inoxidável.
 - Protetor da turbina
- Em seguida, seque todas as peças antes de montá-las e guardá-las.

FAQ RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Ruído	Durante o funcionamento normal, o aparelho emitirá um zumbido devido ao funcionamento do motor, do impulsor e do ventilador de refrigeração.
Ruído da turbina	O corpo em aço inoxidável está solto. Empurre o corpo para cima até à ranhura da guia e rode-o para a direita até ouvir um clique. Assim que o corpo estiver preso, o ruído irá desaparecer. Existe também a possibilidade de que o eixo da turbina se tenha dobrado ligeiramente. Nesse caso, desenrosque o protetor da turbina e empurre suavemente o impulsor até que fique centrado.
Ruído de remoinho de água	A turbina formou um remoinho de água tal como quando se esvazia uma banheira. Adicione mais água ou remova a água com uma colher. Não há uma forma segura de eliminar o remoinho formado devido à rotação da turbina, mas, em geral, desaparecerá por ele próprio.
Ruído de borbulhar + zumbido	A turbina está a aspirar ar ou a agregar mais água. Também devem ver-se pequenas bolhas no recipiente de cozedura.
Alimentos danificados	O fluxo da água está a secar os ovos ou danificar os filetes de peixe: rode a saída da turbina colocando-a de frente para a parede do recipiente; isto irá reduzir o fluxo de saída da turbina. Também se recomenda por os ovos num saco para prevenir que abram ou fiquem bocados bracos em volta dos alimentos.
O sistema não funciona	Verifique se está ligado à corrente.
Alarme de baixo nível de água (EE1)	Junte mais água, o nível de água pode diminuir durante o funcionamento da turbina devido à turbulência da água.
Alarme de nível de água baixo após alguns segundos de funcionamento (EE1)	Junte mais água—a turbina gera “ondas” o, que pode causar que o nível de água nos sensores fique a flutuar para cima e para baixo. As ondas fazem cair o nível da água abaixo do sensor e isso irá causar um alarme de nível de água baixo. Isto é normal, apenas é preciso juntar mais água.
A temperatura lida não coincide com a do termómetro.	Os aparelhos de cozer a vácuo e a baixa temperatura estão calibrados com standards científicos, os quais podem ser diferentes dos utilizados nos termómetros vulgares.
As luzes da casa piscam ligeiramente quando o aparelho está a funcionar	É normal, uma vez que o circulador está a modular a corrente elétrica.

Català

Aparell de cocció a baixa temperatura

Roner Clip +

DESCRIPCIÓ

- A Regulador
- B Pantalla de control
- C Il·luminador de control
- D Pinça
- E Nivell MAX i MIN de l'aigua
- F Cos d'acer inoxidable
- G Protector de turbina
- H Turbina

PANTALLA DE CONTROL

- 1 Botó de marxa/parada
- 2 Icona de selecció de temperatura/temps
- 3 Indicador de temperatura
- 4 Indicador de temps

UTILITZACIÓ I CURES:

- Abans de cada ús, estendre completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No usar l'aparell si els seus accessoris no estan degudament acoblats.
- No usar l'aparell si els accessoris acoblats a ell presenten defectes. Procedeixi a substituir-los immediatament.
- No posar l'aparell en marxa sense aigua.
- No usar l'aparell si el seu dispositiu de posada en marxa/atur no funciona.
- No utilitzar l'aparell inclinat, ni donar-li la volta.
- No donar la volta a l'aparell mentre està en ús o connectat a la xarxa.
- Respectar els nivells MAX i MIN.
- Guardar aquest aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.

- No guardar ni transportar l'aparell si encara està calent.
- Risc de cremada: el recipient de cocció, la part d'acer inoxidable de l'aparell i les bosses dels aliments s'escalfen quan s'usen. Es recomana utilitzar guants o pinces per a forn durant la seva manipulació. Deixar refredar el sistema abans de buidar el bany d'aigua.
- Mantenir l'aparell en bon estat. Comprovi que les parts mòbils no estiguin desalineades o travades, que no hi hagi peces trencades o altres condicions que puguin afectar el bon funcionament de l'aparell.
- Utilitzar l'aparell solament amb aigua.
- No utilitzar aigua deionizada.

APLICACIONS:

- Cocció de productes prèviament envasats al buit (carns, peixos, ocells, verdures, terrines, pates, melmelades, conserves, olis aromàtics...).
- Pasteurització (85 °C) d'elaboracions cuinades amb tècniques tradicionals.

AVANTATGES:

- La cocció a baixa temperatura evita la pèrdua de líquids i la deshidratació i resecamiento dels aliments respectant al màxim la seva estructura natural.
- La cocció al buit potencia les aromes i els sabors dels aliments i dels condiments usats.
- En respectar la cadena de cocció es prolonga considerablement la vida dels aliments
- Permet elaborar plats amb antelació
- En cuinar en aigua assegurem resultats més precisos que en un forn de convecció.

INSTRUCCIONS D'ÚS

NOTES PRÈVIES A L'ÚS:

- Asseguri's que ha retirat tot el material d'emalatge del producte.

MUNTAR EL COS D'ACER INOXIDABLE:

- Subjectar l'aparell i alinear el símbol de desbloqueig i la fletxa, girar el cos d'acer inoxidable en sentit de les agulles del rellotge fins que es vegi la fletxa i el símbol de bloqueig en la mateixa posició horitzontal (Fig. 1).

ÚS:

- Estendre completament el cable abans d'endollar.
- Bloquejar fermament l'aparell subjectant-lo en el lateral del contenidor o olla.
- L'aparell necessita un recipient o olla de 6-15 litres.
- Endollar l'aparell a la xarxa elèctrica.
- La icona i l'il·luminador de control s'il·luminarà en vermell i entrarà en manera espera. Es deu oir un so "beep".
- Pressionar la icona per a entrar en la manera d'ajust. Es deu oir un so "beep".
- Seleccionar la temperatura de cocció desitjada utilitzant el regulador.
- Seleccionar el temps de cocció pressionant la icona °C/*° i utilitzant el regulador. Primer seleccioni les hores i després els minuts pressionant una altra vegada la icona.
- Pressionar la icona per a confirmar que l'ajust i l'aparell funcionen. Es deu oir un so "beep". L'il·luminador de control s'il·luminarà en blau.
- L'indicador de temperatura canviarà a mesura que l'aigua s'escalfi.
- El temporitzador descomptarà el temps quan compleixi amb la temperatura seleccionada.

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:

- Apareixerà en la pantalla END indicant que el temps ha acabat. Es deu oir 3 sons "beep".
- Parar l'aparell, pressionant el botó marxa/atur durant uns 3 segons.
- Desendollar l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netejar l'aparell

PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT:

- L'aparell disposa d'un dispositiu tèrmic de seguretat que protegeix l'aparell de qualsevol sobreescalfament.
- Quan l'aparell es connecta i desconnecta alternativament, no sent això a causa de l'acció del termostàt d'ambient, verificar que no hi hagi cap obstacle que impedeixi o dificulti l'entrada o sortida normal de l'aire.
- Si l'aparell es desconnecta per si mateix i no torna a connectar-se, procedir a desendollar-lo de la xarxa, esperar uns 15 minuts abans de tornar a connectar-lo. Si segueix sense funcionar, acudir a un dels serveis d'assistència tècnica autoritzats.

MISSATGES ESPECIALS:

- En la pantalla poden aparèixer el següent missatge EE1, acompanyat de 3 "beep", que pot significar que:
- El nivell d'aigua està per sota del nivell mínim
- L'aparell s'ha tret de l'aigua mentre estava treballant.
- L'aigua s'ha evaporat.
- L'aparell s'està usant sense aigua.

NETEJA

- Desendollar l'aparell de la xarxa i deixar-lo refredar abans d'iniciar qualsevol operació de neteja.
- Desmuntar l'aparell, sotenint el cos i girant el cos d'acer inoxidable en sentit antihorari (Fig. 2).
- Llevar el protector de la turbina amb un tornavis.
- Netejar el conjunt elèctric i el connector de xarxa amb un drap humit i assecar-los després. NO SUBMERGIR-LOS MAI EN AIGUA O QUALSEVOL ALTRE LÍQUID.
- Netejar l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent i assecar-lo després.
- No utilitzar dissolvents, ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu, ni productes abrasius, per a la neteja de l'aparell.
- No deixi entrar aigua o un altre líquid per les obertures de ventilació per a evitar danys en les parts operatives interiors de l'aparell.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i retirar totes les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la seva superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i conduir a una situació perillosa.
- Les següents peces són aptes per a la seva neteja en aigua calenta jabonosa o en el rentavaixel·la (usant un programa suau de rentada):
- Cos d'acer inoxidable.
- Protector de turbina
- A continuació, assequi totes les peces abans del seu muntatge i guardat.

FAQ SOLUCIÓ DE PROBLEMES

Soroll	Sota funcionament habitual, l'aparto emetrà un brunzit pel motor, l'impulsor i el ventilador de refrigeració en funcionament.
Soroll de turbina	El cos d'acer inoxidable està solt. Empènyer el cos d'acer cap amunt en la ranura de la guia i girar a la dreta fins a escoltar un clic. Amb el cos assegurat, el soroll desapareixerà. També existeix la possibilitat que l'eix de la tubina s'hagi doblegat lleugerament. En aquest cas, descaragolar el protector de la turbina i empènyer suaument l'impulsor fins que estigui centrat.
Soroll de remolí d'aigua	La turbina ha format un remolí d'aigua com quan s'està buidant una banyera. Afegir més aigua o remoure l'aigua amb una cullera. No hi ha forma segura d'eliminar el remolí format a causa de la rotació de la turbina, però en general aquest desapareixerà pel seu compte.
Soroll de bombolleig + brunzit	La turbina està aspirant aire – agregar més aigua. També haurien de veure's petites bombolles en el recipient de cocció.
Aliments danyats	El doll d'aigua de la turbina està esquarterant els ous o danyant els filets de peix: girar la sortida de la turbina posant-la enfront de la paret del recipient; això moderarà el flux de la sortida de la turbina. També és recomanable embutxacar els ous per a prevenir que es trenquin o esquerdin al voltant d'alguns recipients.
El sistema no funciona	Comprovar l'endoll.
Alarma de baix nivell d'aigua (EE1)	Afegir més aigua, el nivell de l'aigua pot disminuir durant el funcionament de la turbina a causa de les turbulències de l'aigua.
Alarma de nivell d'aigua baixa després d'uns segons de funcionament (EE1)	Afegir més aigua – la turbina genera "ones" que poden causar al nivell d'aigua en els sensors fluctuï cap amunt i cap avall. Les ones fan caure el nivell de l'aigua just sota el sensor i causarà una alarma de nivell d'aigua baixa. Això és normal i només es necessita agregar més aigua.
La temperatura llegida no coincideix amb el termòmetre	Els aparells de cocció al buit i baixa temperatura es calibren amb uns estàndards científics que poden ser diferents als utilitzats en els termòmetres comuns.
Les llums de la casa parpellegen lleugerament quan l'aparell està encès	Això és normal pel fet que el circulador està modulant l'energia.

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://taurus-home.com/>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://taurus-home.com>

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: <http://taurus-home.com/>

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at <http://taurus-home.com/>

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://taurus-home.com/>

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://taurus-home.com/>

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://taurus-home.com/>

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://taurus-home.com/>

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://taurus-home.com/>

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://taurus-home.com/>

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://taurus-home.com/>

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto conosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://taurus-home.com/>

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://taurus-home.com/>

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <http://taurus-home.com>

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantieverwaarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://taurus-home.com/>

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via <http://taurus-home.com/>

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich praw lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://taurus-home.com/>

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na <http://taurus-home.com/>

Ελληνικά

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://taurus-home.com/>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://taurus-home.com/>

Русский

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Этот продукт защищен юридической гарантией в соответствии с действующим законодательством. Чтобы обеспечить соблюдение ваших прав или интересов, вы должны обратиться в любую из наших официальных служб по технической поддержке клиентов.

Вы можете найти ближайшие из центров, пройдя по следующей веб-ссылке: <http://taurus-home.com/>

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами (см. последнюю страницу руководства).

Вы можете скачать это руководство и обновления к нему по адресу <http://taurus-home.com/>

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://taurus-home.com/>

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la <http://taurus-home.com/>

العربية

Български ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.

Най-близкия до Вас сервис можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

الضمان والمساعدة التقنية

يحتضن هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحتك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التال:

<http://taurus-home.com> (حسب العلامة التجارية)

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع <http://taurus-home.com>

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Benin	359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou	0299-21313798
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Burkina Faso	Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou	226 25301038
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Democratic Republic of the Congo	AV. Pont Canale N° 3440, Kinshasa	00243-991223232
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
Ethiopia	Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa	+251 11 5518300
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Gabon	BP 574, Port-Gentil Centre-ville	24101552689 / 24101560698
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404

Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Guinea	BP 206, GN, Conakry	(224) 622204545
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200
Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Jordan	28 Basman St Down town, Amman	+962 6 46 222 68
Kuwait	P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally	+965 2200 1010
Lebanon	Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour	9615922963
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Mali	BP E2900, Dravela Bolibana	223227216 / 223227259
Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener Ilot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
United Arab Emirates	P.O.BOX 8543, Dubai	14506246200
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110





taurus

PROFESSIONAL

Avda. Barcelona, s/n
25790 Oliana
Spain
www.taurusprofessional.com

Product weight (approximate)
RONER CLIP+:
N.W.: 1'1Kg
G.W.:1'35Kg

Rev: 26/06/2020