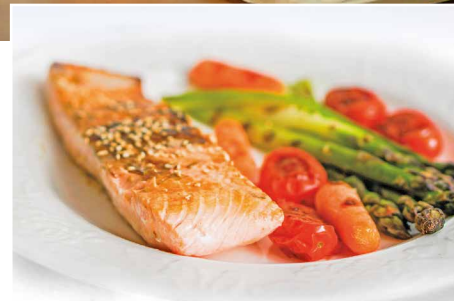


KOENIG



Sous Vide Garer

Garen im Vakuum für zarteste Ergebnisse

Cuiseur sous vide

Cuire sous vide pour une tendreté inégalée

Strumento per cottura sottovuoto

Cottura sottovuoto per il massimo della delicatezza

Sicherheitshinweise.....4 Consignes de sécurité Avvertenze di sicurezza	Temperatur anpassen..... 15 Ajuster la température Regolare la temperatura
Geräteübersicht8 Présentation de l'appareil Panoramica apparecchio	Reinigung 15 Nettoyage Pulitura
Allgemeine Hinweise 10 Remarques générales Indicazioni generali	Entkalken 16 Détartrage Decalcificare
Gerät einrichten 10 Configurer l'appareil Installare l'apparecchio	Was tun wenn 17 Que faire lorsque ... Cosa fare se ...
Gebrauchen12 Utiliser Utilizzo	Rezeptvorschläge18 Suggestions de recettes Proposte per ricette
Gartabelle..... 14 Tableau des temps de cuisson Tabella di cottura	Garantie..... 20 Garantie Garanzia



Wichtig! Unbedingt beachten
Important! A respecter impérativement
Importante! Osservare assolutamente



Stromschlag vermeiden
Éviter un choc électrique
Evitare scossa elettrica



Hilfreiche Information
Information utile
Informazione utile



Zuvor beachten
A observer préalablement
Osservare precedentemente



Entsorgung
Élimination
Smaltimento



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV
Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM
In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC



Der Grüne Punkt – europaweites Kennzeichnungssystem für Verpackungsrecycling
Le point vert – label marquant l'adhésion à un système de contribution au recyclage des déchets
Punto verde – logo utilizzato per individuare un particolare sistema per lo smaltimento degli imballaggi

Verehrte Kundin, verehrter Kunde Chère Cliente, cher Client Caro Cliente

Mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie eine gute Wahl getroffen. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen. Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten. Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie die Verpackung für eine spätere Verwendung auf, vernichten Sie aber sämtliche Plastikbeutel, da diese für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden könnten.

Vous avez fait le bon choix en achetant cet appareil. S'il est entretenu correctement, il vous rendra service pendant de longues années. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service de l'appareil et respectez les instructions de sécurité indiquées ci-dessous. Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi de l'appareil ne doivent pas l'utiliser. Gardez l'emballage pour une utilisation ultérieure, mais détruisez tous les sacs en plastique qui, utilisés comme jouets, sont très dangereux pour les enfants.

Acquistando questo apparecchio, ha fatto una buona scelta. Con la giusta cura, risulterà assai utile negli anni. Prima della messa in funzione, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e soprattutto le indicazioni di sicurezza che seguono. Le persone che non hanno dimestichezza con le istruzioni per l'uso, non possono utilizzare l'apparecchio. Conservare la confezione per un utilizzo futuro. Eliminare comunque tutti i sacchetti di plastica, perché possono essere un gioco pericoloso per i bambini.

Weitere Informationen zu unseren Produkten und dem Sortiment finden Sie unter:
Pour de plus amples informations sur nos produits ou notre assortiment, veuillez consulter:
Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti o la nostra serie, volete consultare:

www.koenigworld.com



Einfach zu bedienendes Digitaldisplay.
Affichage digital, facile à utiliser.
Display digitale di semplice utilizzo.



Drehrad zur Einstellung der Temperatur.
Höchste Temperaturgenauigkeit (+/- 0,5 °C).
Bouton pour le réglage de la température.
Températures ultra précises (+/- 0,5 °C).
Manopola rotante per impostare la temperatura.
Massima precisione termica (+/- 0,5 °C).



Teile in Wasser komplett aus Edelstahl.
Hygienisch, kein Rosten, einfach zu reinigen.
Pièces au contact de l'eau entièrement en inox.
Hygiénique, pas de rouille, facile à nettoyer.
Parte a contatto con l'acqua interamente in acciaio inox.
Igienico, non arrugginisce, semplice da pulire.

Sicherheitshinweise Indications pour la sécurité Avvertenze di sicurezza



Motorgehäuse und Netzkabel nie in Wasser/andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!

Ne jamais plonger le bloc moteur et le cordon électrique dans l'eau/d'autres liquides. Danger de court-circuit!

Non mettere mai la cassa del motore e il cavo sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua. Pericolo di corto circuito!

Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel) nie in Betrieb nehmen – vom Hersteller, dessen Servicestelle oder qualifizierten Fachleuten reparieren/ersetzen lassen. Gerät nie selber öffnen – Verletzungsgefahr!

Ne jamais mettre en service les appareils endommagés (y compris cordons électriques) – les faire réparer/remplacer par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes qualifiés. Ne jamais ouvrir l'appareil soi-même – danger de blessure!

Non mettere in funzione apparecchi danneggiati (compreso il cavo) – far riparare/sostituire dal produttore, dal suo servizio assistenza o da tecnici qualificati. Non aprire da soli l'apparecchio – Pericolo di lesione!

Nie unter Spannung stehende Teile berühren.

Ne jamais toucher des pièces se trouvant sous tension.

Non toccare i componenti sotto tensione.

Gerät nur an fachgerecht installierter Steckdose mit korrekter Spannung betreiben. Keine Verlängerungskabel verwenden.

Utiliser l'appareil en respectant le voltage correct et uniquement sur une prise installée par un professionnel. Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Usare l'apparecchio solo in una presa installata correttamente e con la giusta tensione. Non utilizzare alcuna prolunga.



Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben.

Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA).

Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30 mA).

Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen vor: der Montage/Demontage, der Reinigung und wenn Gerät unbeaufsichtigt ist oder nicht normal funktioniert.

Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant: le montage/démontage, le nettoyage et si l'appareil est sans surveillance ou ne fonctionne pas normalement.

Scollegare sempre l'apparecchio ed estrarre il cavo prima: del montaggio/dello smontaggio, della pulizia e se l'apparecchio è incustodito o non funziona normalmente.

Netzkabel nie herunterhängen lassen, am Stecker/mit nassen Händen herausziehen, über heiße Flächen legen/hängen, mit Ölen in Berührung bringen.

Ne jamais laisser pendre le cordon électrique, ne pas le tirer de la prise/ ne pas le toucher avec des mains mouillées, ne pas le poser ou le suspendre sur ou au-dessus des surfaces chaudes, éviter tout contact avec des huiles.

Non lasciare mai penzolare il cavo, non appenderlo per la spina/non scolarlo con le mani bagnate, non lasciarlo su superfici calde/non farlo entrare in contatto con oli.

Die benutzte Steckdose muss jederzeit zugänglich bleiben.

La prise de courant utilisée doit rester accessible en tout temps.

La presa usata deve essere sempre lasciata accessibile.



Reparatur defekter Geräte und Netzkabel nur durch Fachleute.

Réparation de l'appareil et de câbles de réseau défectueux uniquement par des spécialistes.

Riparazione di l'apparecchio e di cavi di alimentazione difettosi solo da parte di tecnici.

Motorgehäuse und Netzkabel nie in die Nähe von Wasser (Spüle etc.) bringen. Nicht Regen/Feuchtigkeit aussetzen. Gerät nur mit trockenen Händen benutzen!

Ne jamais employer le bloc moteur et le cordon électrique à proximité d'eau (évier etc.). Ne pas l'exposer à la pluie/humidités. Utiliser l'appareil uniquement avec des mains sèches!

Non mettere l'alloggiamento del motore e il cavo di rete vicino all'acqua (lavello ecc.) e non esporlo né alla pioggia né ad altra umidità. Utilizzare l'apparecchio solo con le mani asciutte!

Sollte das Motorgehäuse und Netzkabel ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen Netzstecker ziehen. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüft werden.

Si le bloc moteur et le cordon électrique devaient tomber dans l'eau, débrancher la fiche avant de les retirer. Avant de réutiliser l'appareil le faire contrôler par un magasin spécialisé autorisé.

Nel caso in cui l'alloggiamento del motore cada in acqua, staccare la presa prima di tirarlo fuori. Poi non utilizzare più l'apparecchio, ma lasciarlo controllare da un negozio specializzato autorizzato.



Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou qui ne possèdent pas l'expérience et la connaissance nécessaires, ne doivent utiliser l'appareil que s'ils sont supervisés ou que des instructions leur ont été fournies par une personne responsable de leur sécurité pour l'utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les dangers y associés. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto da parte di bambini a partire dagli 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non dietro supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza e illustrazione degli eventuali pericoli collegati. Gli interventi di pulizia e manutenzione non possono essere svolti da bambini senza sorveglianza.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.

Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo di rete lontano dalla portata dei bambini al di sotto di 8 anni.

Sicherheitshinweise Indications pour la sécurité Avvertenze di sicurezza



Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände.
Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants.
Materiale d'imballaggio (per esempio buste di plastica) devono stare lontano dai bambini.

Nur vom Hersteller empfohlenes/verkauftes Zubehör verwenden.
Utiliser uniquement les accessoires recommandés/vendus par le fabricant.
Utilizzare solo accessori consigliati/venduti dal produttore.

Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.
L'appareil est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
L'apparecchio è stato costruito per l'uso domestico e non per l'uso professionale. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.

Gerät nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben/anschiessen. Netzkabel nicht um das Gerät wickeln.
Ne pas opérer/brancher l'appareil sur une minuterie ou un interrupteur télécommandé. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.
Non azionare/collegare l'apparecchio al timer all'interruttore controllabile a distanza. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio.

Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.
Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
Fare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.



Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

Au cas où l'appareil serait utilisé pour un autre usage, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.

Nel caso in cui l'apparecchio venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

Gerät nie auf unebenen Flächen, unbeaufsichtigt und/oder im Freien betreiben. Keine Gegenstände und/oder Finger in Geräteöffnungen stecken.
Ne jamais utiliser l'appareil sur des surfaces non planes, sans surveillance et/ou en plein air. Ne pas introduire d'objets et/ou mettre les doigts dans les ouvertures de l'appareil.
Non far funzionare l'apparecchio su superfici irregolari e/o incustodito all'aperto. Non inserire mai oggetti o dita nelle aperture dell'apparecchio.

Gerät nie ohne Wasser/in leerem Kochtopf betreiben, keine anderen Flüssigkeiten erwärmen, MIN/MAX beachten und Gerät mit gefülltem Kochtopf nicht versetzen.

Casserole vide, ne pas réchauffer d'autre liquide, respecter le repère MIN/MAX et ne pas déplacer l'appareil avec une casserole remplie.

Non mettere in funziona l'apparecchio senza acqua / con la pentola vuota, non scaldare altri liquidi, rispettare MIN/MAX e non spostare l'apparecchio se la pentola è piena.



Gerät im Betrieb nicht mit Decken, Tüchern oder Gegenständen bedecken. Schützende, hitzebeständige Unterlage verwenden. Nicht in der Nähe von Radiatoren/anderen Heizquellen aufstellen.

Ne pas couvrir l'appareil en fonctionnement avec des couvertures, tissus ou objets. Utiliser un support protecteur, résistant à la chaleur. Ne pas installer à proximité de radiateurs/autres chauffages.

Non coprire l'apparecchio in funzione con tovaglie, panni od oggetti. Utilizzare un piano di protezione resistente al calore. Non porre vicino a radiatori/altre fonti di calore.

Das Gerät wird sehr heiss. Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen / Knäufen anfassen – Verbrennungsgefahr.

L'appareil devient brûlant. Attraper l'appareil uniquement par les poignées ou par les anses prévues à cet effet – Risque de brûlure.

L'apparecchio diventa molto caldo. Toccare l'apparecchio solo prendendolo dai manici / pomelli: pericolo di ustione.

Es darf keine Flüssigkeit in das Innere des Motorengehäuses gelangen.
Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur du logement du moteur.

All'interno dell'alloggiamento del motore non deve penetrare alcun liquido.

Brennende Geräte nur mit Löschdecke löschen.

Jeter une couverture isolante sur les appareils en flammes pour éteindre le feu.

Spegnere gli apparecchi in fiamme solo con la coperta d'amianto.



Vorsicht vor beweglichen Teilen – Verletzungsgefahr!
Attention aux pièces en mouvement – risque de blessures!
Attenzione alle parti in movimento – pericolo di lesione!

Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Kleinkindern oder spielenden Kindern aufstellen. Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.

Ne pas placer l'appareil à proximité immédiate d'enfants en bas âge ou d'enfants qui jouent. Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

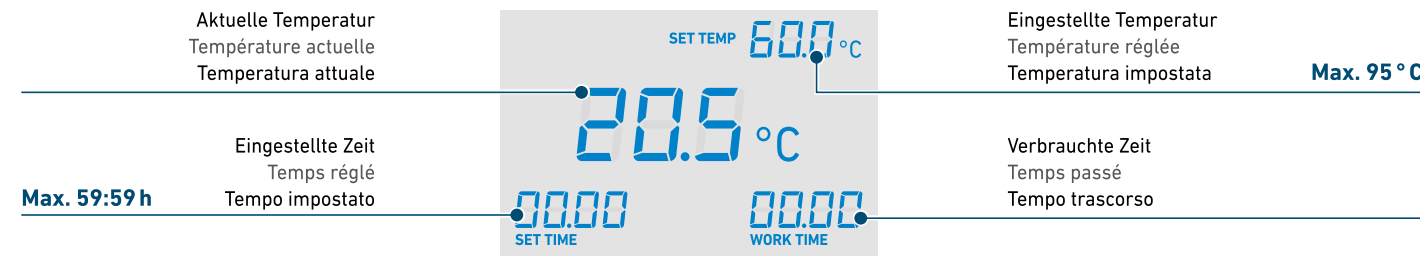
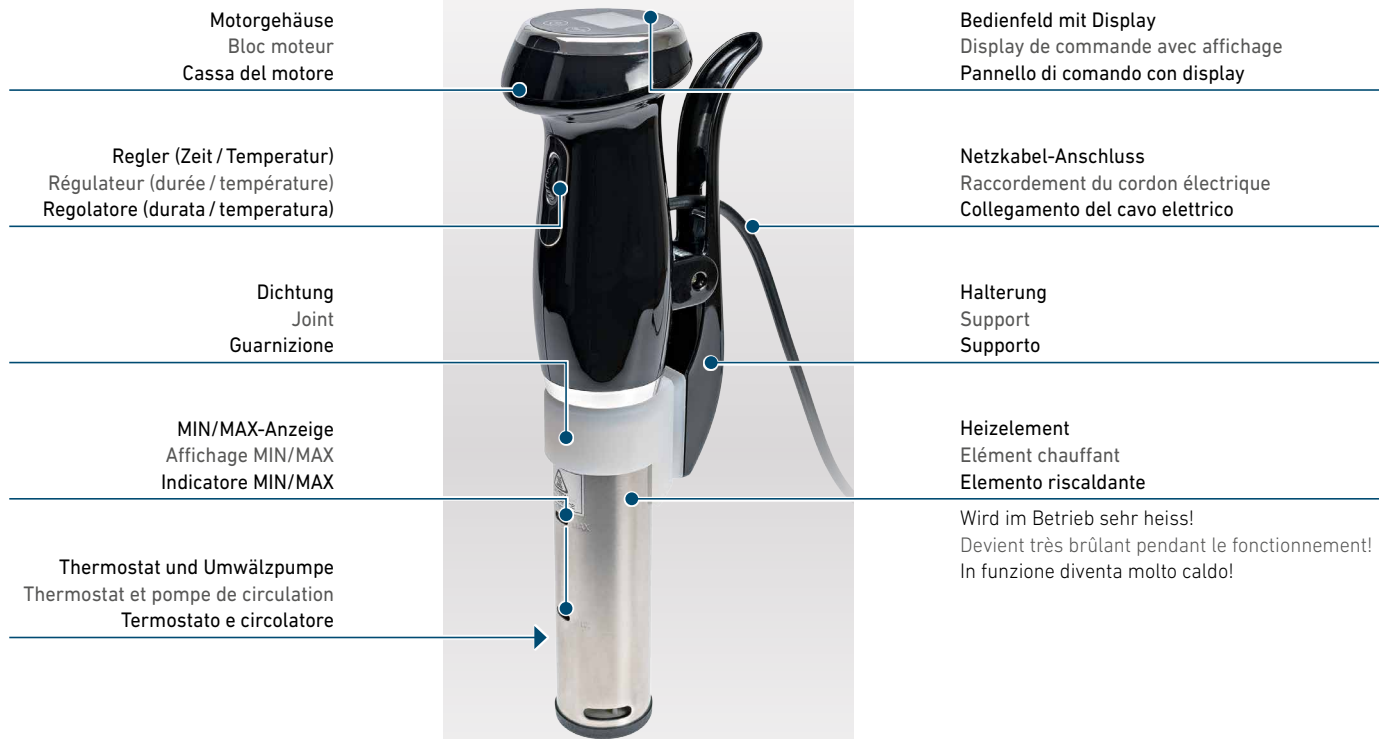
Non mettere l'apparecchio vicino a bambini piccoli o bambini che stanno giocando. Non usare mai l'apparecchio incustodito.



Geräte vor dem Entsorgen unbrauchbar machen, Netzkabel abschneiden und zur offiziellen Entsorgungstelle bringen.

Rendre inutilisable les appareils avant de les mettre en décharge, couper les cordons électriques et apporter les appareils en déchetterie.

Rendere inutilizzabile l'apparecchio prima di smaltirlo, tagliare il cavo e portarlo presso la discarica ufficiale.



Ein-/Ausschalten
Allumer/arrêter
Accendere/spegnere

Gerät ein-/ausschalten
Allumer/éteindre l'appareil
Accendere/Spegnere l'apparecchio

Sous-vide Garen starten/stoppen
Démarrer/arrêter la cuisson sous vide
Avviare/arrestare la macchina per cottura sottovuoto

Stunden einstellen
Régler les heures
Impostare le ore

Minuten einstellen
Régler les minutes
Impostare i minuti

Programmende
Fin du programme
Fine del programma

Umschalten °C / °F:
Changer entre °C / °F:
Commutazione °C / °F:

gleichzeitig drücken
appuyer simultanément
premere contemporaneamente

Info: Zum Drücken Finger flach auf Symbol legen (Signalton), nicht mit Fingerspitze drücken.
Pour appuyer, poser le doigt à plat sur l'icône (signal sonore), ne pas appuyer avec le bout du doigt.
Per premere, appoggiare il dito piatto sul simbolo (segnale acustico), non premere con la punta del dito.

Instructions:
Nach Zeit einstellen warten bis SET TIME nicht mehr blinkt.
Après avoir réglé le temps, attendre jusqu'à ce que SET TIME cesse de clignoter.
Dopo aver impostato il tempo, attendere fino a che SET TIME non lampeggia più.

Buttons: Power button (5 sek.), SET button (1 x, 2 x, 3 sek.), Up/Down arrow buttons.

Allgemeine Hinweise Remarques générales Indicazioni generali



- Hitzebeständigen Kochtopf mit einer Mindesthöhe von 17 cm verwenden, z.B. Kochtöpfe von Fissler. Sous Vide Garer sicher und senkrecht befestigen. Utiliser une casserole résistante à la chaleur avec une hauteur minimale de 17 cm, par ex. les casseroles de la marque Fissler. Fixer le cuiseur sous-vide de manière sûre, verticalement. Utilizzare una pentola resistente al calore con un'altezza minima di 17 cm, ad esempio, pentole di Fissler. Fissare verticalmente la macchina per cottura sottovuoto in modo sicuro.
- Nur luftdicht vakuumierte Speisen verwenden, portioniert verpackt in passendem hitzebeständigem Beutel. Perfekte Ergebnisse garantieren die Vakuummiergeräte der Marke FoodSaver. Utiliser uniquement des aliments conditionnés hermétiquement, emballés en portions dans un sachet approprié résistant à la chaleur. Les appareils de mise sous vide de la marque FoodSaver garantissent des résultats parfaits. Introdurre solo pietanze perfettamente sottovuoto, porzionate all'interno di appositi sacchetti adatti alla cottura sottovuoto. Gli apparecchi sottovuoto del marchio FoodSaver garantiscono risultati perfetti.
- Keine andere Flüssigkeiten oder Suppen erwärmen. Ne pas réchauffer d'autres liquides ou des soupes. Non scaldare altri liquidi o zuppe.
- Speisen können bis zum Gebrauch im Beutel gekühlt oder warm gehalten werden. Les aliments peuvent être gardés au chaud ou réfrigérés dans le sachet jusqu'à ce qu'ils soient utilisés. Gli alimenti possono essere raffreddati fino al loro utilizzo o tenuti in caldo.

Tipps für Fleischzubereitung Conseils pour la préparation de viande Suggerimenti per la preparazione della carne

- Faustregel für Fleischzubereitung: Wassertemperatur auf gewünschte Kerntemperatur des Fleisches einstellen. Règle générale pour la préparation de viande: régler la température de l'eau, afin d'obtenir la température souhaitée à l'intérieur de la viande. La regola del pugno per la preparazione della carne: Impostare la temperatura dell'acqua alla temperatura interna della carne desiderata.
- Faktoren wie beispielsweise die Fleischreifung, haben einen grossen Einfluss auf die Zubereitung. Je zarter das Fleisch, desto niedriger die Gartemperatur. Je zäher das Fleisch, desto länger die Garzeit. Les facteurs tels que le degré de maturation de la viande ont une grande influence sur la préparation. Plus la viande est tendre, plus la température de cuisson est basse. Plus la viande est dure, plus la température de cuisson est longue. Fattori come ad esempio la stagionatura della carne, hanno un grande influsso sulla preparazione. Più la carne è tenera, più bassa deve essere la temperatura di cottura. Più la carne è dura, più lungo è il tempo di cottura.
- Für ideale Kruste und Röstaromen das Fleisch nach der Zubereitung mit dem Sous Vide Garer kurz auf beiden Seiten anbraten. Pour obtenir une croûte parfaite et des arômes grillés saisir la viande de chaque côté après la préparation sous-vide. Per croste e aromi di cottura arrosto ideali, rosolare brevemente la carne dopo la preparazione da entrambi i lati con la macchina per cottura sottovuoto.

Gerät einrichten Configurer l'appareil Installare l'apparecchio



Vor Erstgebrauch gut reinigen.
Bien nettoyer avant la première utilisation.
Pulire accuratamente prima del primo utilizzo.

Gerät nie ohne Wasser betreiben! Keine andere Flüssigkeiten oder Suppen erwärmen.
Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans l'eau! Ne pas réchauffer d'autres liquides ou des soupes.
Non usare mai l'apparecchio senza acqua! Non scaldare altri liquidi o zuppe.

1



Kochtopf stabil hinstellen
Placer la casserole en position stable
Collocare la pentola in posizione stabile

Heikle Oberflächen schützen!
Protéger des surfaces sensibles!
Proteggere superfici sensibili!

2



Sous-vide Garer hineinstellen, befestigen
Insérer le cuiseur sous-vide, fixer
Riempire e fissare la macchina per cottura sottovuoto

Stabil und senkrecht festklemmen
Bloquer de manière stable et verticalement
Incastrare in modo stabile e verticale



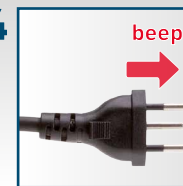
3



Wasser einfüllen
Remplir de l'eau
Riempire con acqua

Zwischen MIN und MAX!
Entre MIN et MAX!
Tra MIN e MAX!

4



Gerät einstecken
Brancher l'appareil
Collegare la spina

Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben
Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA)
Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30 mA)



Gartabelle siehe Seite 14.
Tableau des temps de cuisson voir page 14.
Per la tabella di cottura, vedere pagina 14.



Vorbereiten Préparer Preparazione

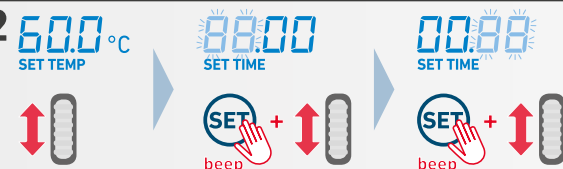
1



**Einschalten
Enclencher
Accendere**

Gerät einrichten Seite 11
Configurer l'appareil page 11
Installare l'apparecchio, pag. 11

2



**Temperatur und Zeit einstellen
Régler la température et la durée
Impostare la temperatura e la durata**

Taste nur kurz drücken: Signalton
Appuyer brièvement sur la touche: Signal sonore
Premere il tasto solo brevemente: Segnale acustico

3



**Signalton
Signal sonore
Segnale acustico**

**Aufwärmen starten
Démarrer le réchauffage
Avviare il riscaldamento**

Kurz drücken
Appuyer brièvement
Premere brevemente

Temperatur erreicht
Température atteinte
Temperatura raggiunta



Gartabelle (Seite 14) und Empfehlung von Beutelherstellern beachten
Respecter le tableau des temps de cuisson (page 14) et les recommandations du fabricant de sachets
Rispettare la tabella di cottura (pagina 14) e le raccomandazioni del produttore del sacchetto

Temperatur kann jederzeit wieder angepasst werden, siehe Seite 14
La température peut être ajustée à tout moment, voir page 14
La temperatura può essere adeguata in qualsiasi momento, vedere pagina 14

Gebrauchen Utiliser Utilizzo

1



**Vakuumierte Speisen einlegen
Poser les aliments mis sous vide
Inserire le pietanze sottovuoto**

MAX beachten
tenir compte du repère MAX
osservare MAX

2



**Garen starten
Démarrer la cuisson
Avviare l'apparecchio**

Timer startet
La minuterie est enclenchée
Timer avviato

Garzeit erreicht
Temps de cuisson atteint
Tempo di cottura raggiunto

3



**Programmende
Fin du programme
Fine del programma**

Das Gerät gart nach Programmende weiter, Speisen bleiben warm
L'appareil continue à cuire après la fin du programme, les aliments restent chauds
L'apparecchio continua a cuocere dopo la fine del programma, il cibo resta caldo

4



**Garfunktion ausschalten
Désactiver la fonction de cuisson
Spegnere la funzione di cottura**



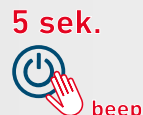
MAX darf auch bei eingelegten Speisen nicht überschritten werden!
Le repère MAX ne doit pas être dépassé même avec les aliments mis en place!
Non è consentito superare il livello MAX con cibi inseriti!

Speisen erst bei erreichter Gartemperatur hinzufügen
N'ajouter les aliments que lorsque que la température de cuisson a été atteinte
Aggiungere le pietanze solo una volta raggiunta la temperatura di cottura

Vorsicht vor heißen Wasserspritzern, Speisen vollständig mit Wasser bedecken
Attention aux projections d'eau chaude, couvrir les aliments entièrement d'eau
Attenzione agli schizzi di acqua bollente, coprire gli alimenti completamente con l'acqua

Nach dem Gebrauch Après utilisation Dopo l'uso

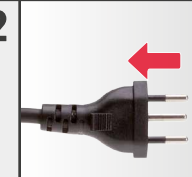
1



**Gerät ausschalten
Arrêter l'appareil
Spegnere l'apparecchio**

Gerät abkühlen lassen – Verbrennungsgefahr!
Laisser refroidir l'appareil – risque de brûlures!
Lasciar raffreddare l'apparecchio – Pericolo di ustione!

2



**Gerät ausstecken
Débrancher l'appareil
Scollegare l'apparecchio**

3



**Speisen entnehmen
Retirer les aliments
Prelevare i cibi**

Salatzeuge benutzen
Utiliser une pince à salade
Utilizzare la pinza da insalata

4



**Abkühlen lassen, Sous-vide Garer entfernen
Laisser refroidir, retirer le cuiseur sous-vide
Lasciare raffreddare, togliere la macchina per cottura sottovuoto**

Wasser weggiessen
Jeter l'eau
Gettare via l'acqua



Heizelement wird im Betrieb sehr heiss – nicht anfassen, Verbrennungsgefahr!
L'élément de chauffage devient très chaud pendant le fonctionnement – risque de brûlures!
L'elemento riscaldante diventa estremamente caldo durante il funzionamento – non afferrarlo, pericolo di ustione!

Nach dem Gebrauch Gerät spülen und reinigen
Rincer et nettoyer l'appareil après l'utilisation
Pulire l'apparecchio dopo ogni uso




Fleisch nach der Zubereitung kurz auf beiden Seiten anbraten
Saisir brièvement la viande de chaque côté après la préparation
Dopo la cottura rosolare brevemente la carne da entrambi i lati

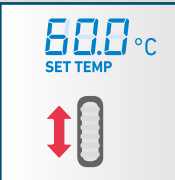
Gartabelle
Tableau des temps de cuisson
Tabella di cottura

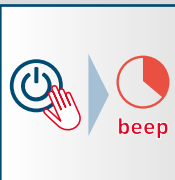
Empfehlung Gartemperaturen/Garzeiten
 Recommendation des températures de cuisson/temps de cuisson
 Raccomandazioni sulle temperature di cottura/tempi di cottura

Lebensmittel Aliments Alimenti	z.B. für ... p. ex pour ... Indicata per ...	Garstufe Degré de cuisson Livello di cottura	Dicke Épaisseur Spessore	Temperatur Température Temperatura	Zeit Temps Orario	
	Rindssteak Steak de bœuf Bistecca di manzo	 Rare	4 cm	50 °C – 53 °C	50 – 110 min.	
		Medium-Rare	4 cm	54 °C – 57 °C	50 – 120 min.	
		Medium	4 cm	58 °C – 62 °C	60 – 130 min.	
		Medium-Well	4 cm	63 °C – 68 °C	65 – 140 min.	
		Well-Done	4 cm	69 °C <	70 – 160 min.	
	Geflügel Volaille Volatili		3 cm	63 °C – 67 °C	30 – 50 min.	
			Alle Arten von Fisch Tous les types de poisson Tutti i tipi di pesce	2 cm	55 °C – 60 °C	40 – 55 min.
	Karotten Carottes Carote			83 °C – 87 °C	45 – 55 min.	
		Spargel Asperge Asparagi		83 °C – 87 °C	25 – 35 min.	
			Fenchel Fenouil Finocchi		83 °C – 87 °C	40 – 50 min.
				Pilze Champignons Funghi		83 °C – 87 °C



Temperatur anpassen
Ajuster la température
Regolare la temperatura

 Temperatur kann jederzeit angepasst werden, Zeitmessung stoppt automatisch bis Temperatur erreicht und bestätigt ist.
 La température peut être ajustée à tout moment, la mesure de temps s'arrête automatiquement jusqu'à ce que la température soit atteinte et confirmée.
 La temperatura può essere adeguata in qualsiasi momento, la misurazione del tempo si arresta automaticamente una volta raggiunta la temperatura e confermata.

- 


1 Temperatur neu einstellen
 Régler à nouveau la température
 Reimpostare la temperatura
- 

2 Aufwärmen starten
 Démarrer le réchauffage
 Avviare il riscaldamento

 Bei erreichter Temperatur erklingt ein Signalton
 Lorsque la température est atteinte, un signal sonore retentit
 Una volta raggiunta la temperatura, si sente un segnale acustico
- 

3 Garen und Zeitmessung fortsetzen
 Continuer la cuisson et la mesure de temps
 Continuare la cottura e la misurazione del tempo



Reinigung
Nettoyage
Pulitura

 Zuerst Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.
 Retirer d'abord la prise et laisser refroidir l'appareil.
 Staccare prima la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio.

Gerät nie unter laufendes Wasser halten/im Wasser spülen.
 Ne jamais passer l'appareil sous l'eau, ne jamais rincer l'appareil dans l'eau.
 Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua.

- 

1 Gehäuse feucht abwischen, trocknen lassen
 Essuyer l'appareil avec un chiffon humide et laisser sécher
 Pulire l'involucro con un panno umido e poi lasciare asciugare

 Keine Lösungsmittel verwenden
 Ne pas employer de solvants
 Non usare mai soluzioni contenenti acidi
- 

2 Heizelement mit sauberem Tuch trockenreiben
 Essuyer l'élément chauffant avec un chiffon propre
 Asciugare il elemento riscaldante con un panno pulito

Reste? Unsere Empfehlung:  **FoodSaver**
 Zum Vakuumieren von Lebensmitteln empfehlen wir die Produkte der Marke FoodSaver.
www.foodsaver.ch

Des restes? Notre recommandation: 
 Pour la mise sous vide des aliments, nous recommandons les appareils de la marque FoodSaver.

Entkalken Détartrage Decalcificare



Alle 4 Wochen oder sobald Kalkrückstände vorhanden sind.
Toutes les 4 semaines ou dès que des résidus blancs de calcaire apparaissent.
Ogni 4 settimane o in presenza di incrostazioni calcaree.

Zuerst Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.
Retirer d'abord la prise et laisser refroidir l'appareil.
Staccare prima la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio.

1



Sous-vide Garer in Kochtopf stellen, befestigen

Mettre le cuiseur sous-vide dans la casserole, fixer

Posizionare e fissare la macchina per cottura sottovuoto

2



Entkalkertlösung bis MAX einfüllen

Remplir la solution détartrante jusqu'au repère MAX

Riempire con soluzione anticalcare fino al livello MAX

3



ca. 20 min.

Temperatur 70 °C einstellen, Gerät starten, Lösung einwirken lassen

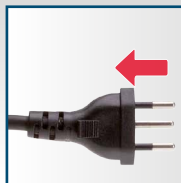
Réglér la température sur 70 °C, démarrer l'appareil, laisser agir la solution détartrante

Impostare la temperatura di 70 °C, avviare l'apparecchio, lasciare agire la soluzione



Dauer je nach Verkalkungsgrad
Durée dépend du degré d'entartrage
Durata in base al grado di calcificazione

4



Gerät ausschalten, ausstecken
Éteindre l'appareil, débrancher
Spegner, staccare l'apparecchio.

5



Abkühlen lassen, Sous-vide Garer entfernen
Laisser refroidir, retirer le cuiseur sous-vide
Lasciare raffreddare, togliere la macchina per cottura sottovuoto



Entkalker weggiessen
Jeter le détartrant
Scolare il decalcificatore

6



Gründlich mit Wasser spülen und trocknen
Rincer abondamment à l'eau et sécher
Sciagquare bene con acqua e asciugare

Was tun wenn ... Que faire lorsque ... Cosa fare se ...



... das Gerät nicht funktioniert?
... l'appareil ne fonctionne pas?
... l'apparecchio non funziona?

- Ist der Netzstecker eingesteckt? Ist das Gerät korrekt montiert und eingeschaltet?
- La fiche de secteur est-elle branchée? L'appareil est-il monté correctement et allumé?
- La spina è inserita nella presa? L'apparecchio è montato e inserito correttamente?

... seltsame Geräusche der Pumpe ertönen oder die Toleranz von 3 °C bei der Gartemperatur überschritten wird?
... lorsque la pompe fait des bruits étranges ou la tolérance de 3 °C de la température de cuisson est dépassée?
... si sentono rumori saltuari della pompa o si supera la tolleranza della temperatura di cottura di 3 °C?

- Wurde das Gerät schon lange nicht mehr gereinigt/entkalkt?
- Est-ce que l'appareil n'a pas été nettoyé/détartré depuis longtemps?
- L'apparecchio non è stato pulito/non è stato eliminato il calcare da tempo?

... Display den Fehlercode E05 anzeigt?
... l'écran affiche le code erreur E05?
... il display visualizza il codice di errore E05?

- Ist genügend Wasser im Wasserbad vorhanden? Gerät ausschalten und Wasser hinzufügen, MAX nicht überschreiten.
- Y a-t-il assez d'eau dans le bain-marie? Éteindre l'appareil et rajouter de l'eau, ne pas dépasser le repère MAX.
- C'è abbastanza acqua nel bagnomaria? Spegner l'apparecchio e aggiungere acqua, non superare il segno MAX.

E05

... Display den Fehlercode E06 anzeigt?
... l'écran affiche le code erreur E06?
... il display visualizza il codice di errore E06?

- Es ist Feuchtigkeit im Innern des Gerätes. Gerät ausschalten, ausstecken und für 48 Stunden trocknen lassen.
- Il y a de l'humidité à l'intérieur de l'appareil. Éteindre l'appareil, débrancher et laissez sécher pendant 48 heures.
- C'è umidità all'interno del dispositivo. Spegner l'apparecchio, staccarlo e lasciare asciugare per 48 ore.

E06

... Display den Fehlercode E02 anzeigt?
... l'écran affiche le code erreur E02?
... il display visualizza il codice di errore E02?

- Digitaler Thermostat defekt. Gerät ausschalten, ausstecken und Servicestelle kontaktieren.
- Thermostat numérique défectueux. Éteindre l'appareil, débrancher et contacter le service après-vente.
- Termostato digitale difettoso. Spegner l'apparecchio, staccarlo e contattare il punto di assistenza.

E02

Rezeptvorschläge

Suggestions de recettes

Proposte per ricette

Filet


Filet

Filetto



- Filet, 2,5 cm dick
Filet, 2,5 cm d'épaisseur
Filetto spesso 2,5 cm
- Salz
Sel
Sale
- Öl
Huiles
Olio
- Gewürze nach Wahl
Épices au choix
Spezie a scelta
- Zucker
Sucre
Zucchero

- 1 Wasser auf 57 °C erhitzen
Faire chauffer l'eau à 57 °C
Preriscaldare l'acqua a 57 °C
- 2 Filet einölen, würzen und vakuumieren
Huiler le filet, assaisonner et mettre sous vide
Oliare il filetto, condire e mettere sotto vuoto

- 3 Beutel ins Wasser legen, eine Stunde garen
Mettre le sachet dans l'eau, cuire pendant une heure
Inserire il sacchetto in acqua, cuocere per un'ora
-  Kochdauer variiert je nach Filetdicke
Le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur du filet
La durata della cottura varia a seconda dello spessore del filetto

- 4 Beutel aus dem Wasser nehmen, auspacken
Retirer le sachet de l'eau, déballer
Prendere il sacchetto dall'acqua, aprirlo
- 5 Öl und Zucker in Bratpfanne erhitzen
Faire chauffer l'huile et le sucre dans une poêle
Scaldare l'olio e lo zucchero
- 6 Filet auf allen Seiten 30 Sek. anbraten
Saisir le filet 30 sec. de chaque côté
Rosolare il filetto da tutti i lati per 30 sec.



Lachs

Saumon

Salmone



- Lachs Filets (mit / ohne Haut)
Filets de saumon (avec / sans la peau)
Filetti di salmone (con / senza pelle)
- Pfeffer
Poivre
Pepe
- Eine Prise Zucker
Une pincée de sucre
Un pizzico di zucchero
- Olivenöl
Huiles d'olive
Olio d'oliva
- 100 g Salz
100 g de sel
100 g sale

- 1 Aufgetauten Lachs in Streifen schneiden
Couper le saumon décongelé en tranches
Tagliare a strisce il salmone scongelato
- 2 Mit Salz und Zucker in kaltes Wasser einlegen
Faire tremper avec du sel et du sucre dans de l'eau froide
Mettere sale e zucchero in acqua fredda
- 3 15–30 Min. kühl stellen
Placer 15 - 30 min. au réfrigérateur
Mettere in fresco per 15 - 30 min.

- 4 Lachs mit kaltem Wasser waschen, trocknen
Laver le saumon avec de l'eau froide, sécher
Lavare il salmone con acqua fredda, asciugare
- 5 Mit Zitrone / Thymian in Beutel legen, vakuumieren
Placer dans le sachet avec du citron / thym, mettre sous vide
Mettere nel sacchetto limone/timo, mettere sotto vuoto
- 6 Wasser auf 52 °C erhitzen
Faire chauffer l'eau à 52 °C
Scaldare l'acqua a 52 °C

- 7 Beutel ins Wasser legen, 30 Min. garen
Mettre le sachet dans l'eau, cuire pendant 30 min.
Inserire il sacchetto in acqua, cuocere per 30 min.
- 8 Beutel aus Wasser nehmen, auspacken, Lachs würzen
Retirer le sachet de l'eau, déballer, assaisonner le saumon
Prendere il sacchetto dall'acqua, aprirlo, condire il salmone



Spargel

Asperges

Asparagi



- 20 Stangen Spargel
20 asperges
20 gambi di asparagi
- Orangenschale
Écorce d'orange
Scorza di arancio
- 5 g Salz
5 g de sel
5 g sale
- 50 ml Orangensaft
50 ml de jus d'orange
50 ml di succo di arancio
- 30 g Butter
30 g de beurre
30 g di burro

- 1 Spargel schälen
Éplucher les asperges
Pelare gli asparagi
- 2 Spargel, Orangenschale und Salz in Beutel legen, vakuumieren
Placer les asperges, l'écorce d'orange et le sel dans le sachet, mettre sous vide
Mettere asparagi, succo di arancio e sale nel sacchetto, mettere sotto vuoto

- 3 Wasser auf 85 °C erhitzen
Faire chauffer l'eau à 85 °C
Preriscaldare l'acqua a 85 °C
- 4 Beutel in Wasser legen und 25 Min. garen
Mettre le sachet dans l'eau et cuire pendant 25 min.
Inserire il sacchetto in acqua, cuocere per 25 min.
- 5 Beutel aus dem Wasser nehmen, auspacken
Retirer le sachet de l'eau, déballer
Prendere il sacchetto dall'acqua, aprirlo

- 6 Spargel zusammen mit Butter und Orangensaft glasieren
Glacer les asperges avec du beurre et du jus d'orange
Glassare gli asparagi con burro e succo d'arancia
- 7 Mit Kartoffeln, Schinken und Sauce Hollandaise servieren
Servir avec des pommes de terre, du jambon et une sauce hollandaise
Servire con patate, prosciutto e salsa olandese



Adresse
Adresse
Indirizzo

CH: TAVORA Brands AG
Sihlbruggstrasse 107
6340 Baar
Switzerland
www.koenigworld.com

Garantie
Garantie
Garanzia

Die Produktgarantie entspricht jeweils den lokalen, gesetzlichen Bestimmungen, mindestens aber 2 Jahre ab Kaufdatum. Sie umfasst Konstruktions-, Produktions- sowie Materialfehler. Ausgenommen sind sämtliche Verschleissteile und unsachgemässe Benutzung oder Pflege sowie Eingriffe von Drittpersonen. Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

La garantie produit correspond aux dispositions légales à l'échelle locale pendant au minimum 2 ans à compter de la date d'achat. Elle couvre les défauts de conception, de production et de matériau. L'usure de l'ensemble des pièces, une utilisation ou un entretien non conformes, ainsi que toute intervention de tiers sont exclus de la garantie. Veuillez conserver précieusement votre facture. Elle sera considérée comme une preuve de votre garantie.

La garanzia del prodotto è conforme alle norme di legge e le leggi locali, ma almeno 2 anni dalla data di acquisto. Esso comprende difetti di progettazione, lavorazione e materiali. Sono esclusi, usura, uso improprio e manutenzione o se vengono effettuate riparazioni da terzi non autorizzati.

Conservare lo scontrino d'acquisto valevole come prova di garanzia.

