

BEDIENUNGSANLEITUNG

Cuisson Sous vide Control

CSC-CT



CSC-09 CT
CSC-09/2 CT
CSC-20 CT
CSC-20/2 CT
CSC-43 CT
CSC-58 CT

INHALTSVERZEICHNIS

Hinweise für das Bedienpersonal.....	3
Verwendete Symbole und Schriftarten.....	3
Sicherheitshinweise	4
Sicherheitshinweise	5
1. Beschreibung des Gerätes	7
2. Technische Angaben.....	8
3. Lieferumfang.....	9
4. Vorbereitung des Gerätes.....	10
4.1 Platzierung des Gerätes.....	10
4.2 Netzanschluss.....	10
4.3 Vor Inbetriebnahme	10
5. Inbetriebnahme und Bedienung	12
5.1 Einstellung der Temperatureinheit	12
5.2 Temperatureinstellung Wasserbad	12
5.3 Temperatureinstellung für externen Fühler (CT)	12
5.4 Einstellung der Garzeit (Timer).....	13
5.4.1 Betriebsarten des Timers	13
5.4.2 Weitere Möglichkeiten der Bedienung des Timers.....	14
5.5 Startvorwahl.....	14
5.6 Temperaturkorrektur (Kalibrierung)	14
6. Vorgehen beim Garen mit dem CSC.....	15
7. Garen im CT-Modus.....	17
8. Programm-Modus.....	18
8.1 Programmwerte anzeigen	18
9. Reinigung und Wartung	19
8.2 Programmwerte einstellen.....	19
8.3 Arbeiten mit Programmen	19
10. Lagerung	20
9.1. Entkalkung	20
11. Problemlösung	21
12. Außerordentliche Situationen und Erste Hilfe.....	23
12.1 Brand.....	23
12.2 Stromschlag	23
12.3 Verbrühung oder Verbrennung	23
13. Verschleiß- und Ersatzteile.....	24
12.4 Kleine Schnitt- oder Stichverletzungen.....	24
14. Garantiebedingungen.....	25
15. Recycling und Entsorgung.....	26
16. Energieeinsparungen.....	26
17. Kontaktangaben und Service.....	26
18. Konformitätserklärung.....	27

HINWEISE FÜR DAS BEDIENPERSONAL

Diese Bedienungsanleitung ist ein Teil der technischen Dokumentation und sie muss zusammen mit weiteren Instruktionen für das entsprechende Gerätemodell verwendet werden.

LESEN SIE die Bedienungsanleitung **AUFMERKSAM DURCH**, **BEVOR SIE** das Gerät **VERWENDEN**. Stellen Sie ihre Verfügbarkeit für alle Benutzer vom CSC-CT Wasserbad sicher und **BEWAHREN SIE DIESE FÜR DEN KÜNFTIGEN BEDARF AUF**.

VERWENDETE SYMBOLE UND SCHRIFTARTEN

VORSICHT!

Die mit Großbuchstaben oder mit Rufzeichen geschriebenen Worte im Absatz verstärken die Dringlichkeit der Hinweise im jeweiligen Absatz.

Gefahr!

Die fette Schrift macht auf die Gefahr bei der Nichteinhaltung der Hinweise aufmerksam.

Hinweise im Text

⚠ GEFAHR **⚠ WARNUNG** **⚠ VORSICHT** Die fettgedruckte Schrift und alle Wörter mit farbigem Hintergrund und in Großbuchstaben (wie „GEFAHR“, „WARNUNG“ und „VORSICHTIG“) erhöhen die Dringlichkeit der Warnung.

HINWEIS Das Signalwort „HINWEIS“ auf blauem Hintergrund gibt Empfehlungen des Herstellers oder zusätzliche Informationen an.



Heiße Oberfläche. Warnsymbol nach ISO 7010



Elektrischer Strom. Warnsymbol nach ISO 7010






Spitzer Gegenstand. Warnsymbol nach ISO 7010

SICHERHEITSHINWEISE

- Das Sous-vide Bad CSC-CT dient zur privaten und gewerblichen Nutzung.
- Das Gerät ist nur für die Wassererwärmung vorgesehen. Andere Flüssigkeiten sind streng verboten!
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Erwärmung von vakuumverpackten Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Gemüse u. Ä., nie für andere Zwecke.
- Das Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren und älteren Personen mit verminderten physischen, sinnlichen oder mentalen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen verwendet werden, soweit sie unter Aufsicht sind oder wenn sie über die Verwendung des Geräts auf sichere Weise belehrt wurden und wenn sie die eventuellen Gefahren verstehen. **Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen!** Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Vermeiden Sie Kontakt von Haustieren, Pflanzen und Insekten mit dem Gerät.
- Das Gerät kann nur an eine im Einklang mit einschlägigen Vorschriften ordentlich installierte Steckdose mit der auf dem Schild angeführten Spannung und mit Schutzkontakt angeschlossen werden.
- Das Netzkabel und der Schalter müssen für einen eventuellen Unfall zur sofortigen Trennung des Geräts vom Stromnetz zugänglich sein.
- Das verwendete Netzkabel muss mit den auf dem Typenschild angeführten Parametern der Stromversorgung des Gerätes im Einklang stehen.
- **⚠️ GEFAHR** Bevor das Zuleitungskabel angeschlossen wird überzeugen Sie sich, dass weder das Kabel noch der Stromstecker des Gerätes nass oder beschädigt sind. Anderenfalls lassen Sie alle Teile vollständig trocknen oder wechseln Sie diese aus. **Gefahr von Stromschlägen!** 
- **⚠️ WARNUNG** **Ziehen Sie nie am Netzkabel!** Beim Erfassen außerhalb des Steckers kann es zur Beschädigung des Kabels und zum Stromunfall kommen.
- **⚠️ WARNUNG** Heiße Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe zum Herausziehen des gelochten Bodenbleches aus dem heißen Wasser. Teile der Abdeckung bleiben sehr heiß. Machen Sie andere Benutzer auf mögliche Gefahren aufmerksam. **Verbrennungsgefahr!** 

- Stellen Sie sicher, dass sich das Kabel und das Gerät nie auf einer heißen Unterlage oder der in der Nähe einer Wärmequelle befinden.

Das Kabel darf nicht heiße oder scharfe Gegenstände berühren!

- **⚠VORSICHT** Stellen Sie das Sous-vide Bad CSC-CT ausschließlich auf eine wärmebeständige, ebene und rutschfeste Fläche, zum Beispiel die Küchenzeile, ab. **Sturzgefahr des Gerätes!** Vor der Reinigung, Einlagerung oder bei Störung des Gerätes trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen. 
- Zur Reinigung verwenden Sie keinen Wasser- oder Dampfstrahl mit hohem Druck, keine übermäßige Wassermenge und keine aggressiven Reinigungsmittel. Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser und anderen Flüssigkeiten. **Beschädigungsgefahr des Gerätes!**
- Wechseln Sie regelmäßig das Wasser um Verunreinigungen zu entfernen und übermäßige Kalkablagerungen und damit Störungen des Gerätes zu verhindern.
- **⚠VORSICHT** Legen Sie die Lebensmittel vorsichtig ins Wasserbad ein, damit das heiße Wasser nicht herausspritzt. **Verbrühungsgefahr!** 
- Gießen Sie das Wasser nicht über die Seitenwand aus. Es besteht die Gefahr, dass das Wasser durch die Handgriffe in das Gerät eindringt.
- Beachten Sie die Markierungen für den minimalen und den maximalen Wasserstand „MIN“ und „MAX“. **Beschädigungsgefahr des Gerätes.**
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn
 - ▶ das Netzkabel beschädigt ist,
 - ▶ am Gerät Zeichen von Beschädigung sichtbar sind,
 - ▶ das Gerät heruntergefallen ist,
 - ▶ das Gerät ins Wasser gefallen ist oder Wasser eingedrungen ist.
- **⚠WARNUNG** Reparaturen oder der Austausch von Teilen können nur autorisierte Servicewerkstätten durchführen. **Ein nicht professionell repariertes Gerät kann ein Risiko für den Benutzer darstellen.**
- **⚠GEFAHR** Nehmen Sie die Abdeckungen nicht ab und führen Sie keine Eingriffe im Inneren des Gerätes mittels Metallwerkzeugen durch. **Stromunfallgefahr!**
- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör und Originalteile! Im Falle der Verwendung eines anderen als des originalen Zubehörs droht höheres Unfallrisiko. 
- **⚠GEFAHR** Die Verpackungsmaterialien halten Sie außerhalb der Reichweite der Kinder. **Erstickungsgefahr!**

- **⚠️ WARNUNG** Die externe Einstechsonde hat eine scharfe Spitze. Vor Kindern schützen. Gehen Sie vorsichtig damit um. Verletzungsgefahr!
- Verwenden Sie die externe Einstechsonde nur zum Messen der Temperatur von erhitzten Speisen oder Wasser im Sous-vide Bad, niemals für andere Zwecke. Gefahr der Beschädigung der Sonde.
- **⚠️ GEFAHR** Führen Sie die Spitze der Sonde nicht in andere Gegenstände ein. Verletzungsgefahr oder Stromschlag!
- Verwenden Sie die externe Sonde nicht, wenn sie beschädigt ist. Gefahr der Beschädigung des Geräts.
- Schließen Sie den externen Sondenstecker nicht an ein anderes Gerät als das CSC-CT an. Gefahr der Beschädigung der Sonde oder des Gerätes!



1. BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Das Gerät CSC-CT dient zur Wassererwärmung auf eine zuvor eingestellte Temperatur und zum Garen der Lebensmittel mittels des Sous-Vide-Verfahrens.

Das Erwärmen der vakuumverpackten Lebensmittel auf die gewählte Temperatur erfolgt mittels einer elektronisch geregelten Wassererwärmung im abgedeckten Behälter während einer zuvor gewählten Zeit.

Mit der externen Einstechsonde (CT) kann die Temperatur im Garmedium gemessen werden. Typischerweise wird die Spitze der Sonde in die Mitte des Lebensmittels (z. B. Fleisch) eingeführt, so dass die gewünschte Temperatur an einem bestimmten Ort kontrolliert werden kann. Das Einschalten der Heizung kann mittels Startvorwahl verzögert erfolgen. Im Programm-Modus können Sie häufig verwendete Einstellungen in bis zu 9 Programmen abspeichern.

Das Gerät wird in 6 Varianten hergestellt, welche sich vor allem durch die Größe der Wanne und durch das Zubehör unterscheiden.

Das Gerät CSC-CT entspricht den folgenden Normen und Rechtsvorschriften in der Tschechischen Republik:

- Gesetz Nr. 22/1997 Sb. und Nr. 90/2016 Sb.
- Gesetz Nr. 406/2000 Sb., über die Richtlinie 2009/125/EC
- Verordnung Nr. 481/2012 Sb., über die Richtlinie 2011/65/EU und 2015/863/EU
- Erlass Nr. 118/2016 Slg., In geänderter Fassung, unter Einbeziehung der Richtlinie 2014/35 / EU
- Verordnung Nr. 117/2016 Slg., In der geänderten Fassung, die die Richtlinie 2014/30 / EU enthält
- ČSN EN 55014-1 ed. 4:2017 und EN 55014-2 ed. 2:2017
- ČSN EN IEC 61000-3-2 ed. 5:2019
- ČSN EN 61000-3-3 ed. 3:2014
- ČSN EN 61000-6-3 ed. 2:2007
- ČSN EN 60335-1 ed. 3:2012
- ČSN EN 62233:2008
- ČSN EN 50581:2013 und ČSN EN IEC 63000:2019

2. TECHNISCHE ANGABEN

Gemeinsame Angaben für alle Modelle CSC-CT

Nennspannung (V):	230 (europäische Version), 115 (USA-Version)
Nennfrequenz (Hz):	50 (europäische Version), 60 (USA-Version)
Schutzklasse:	I
Betriebstemperatur (°C):	20-40
Temperaturauflösung (°C):	0,1
Genauigkeit der Temperatur (°C):	±0,1
Minimale Temperatur der Wassererwärmung (°C):	25,0
Maximale Temperatur der Wassererwärmung (°C):	99,0
Messbereich der Temperatur im Wasserbad (°C):	0,0-99,9
Einstellbereich des Timers (hh:mm)	0:01-99:59

Abweichende technische Angaben, je nach Modell CSC-CT

	Leistung (W)	Außen- abmessungen (mm) ¹	Abmessungen der Wanne (mm)	Maximales Volumen der Wanne (l)	Ge- wicht (kg) ²
CSC-09 CT	600	363 × 312 × 291	297 × 237 × 150	9	6,7
CSC-09/2 CT³	600 + 600	571 × 382 × 291	237 × 297 × 150	9 + 9	12,7
CSC-20 CT	1200	568 × 372 × 291	503 × 300 × 150	20	10,2
CSC-20/2 CT³	1200 + 1200	693 × 577 × 291	300 × 503 × 150	20 + 20	19,1
CSC-43 CT	2400	688 × 577 × 322	623 × 503 × 150	43	19,0
CSC-58 CT	2400	688 × 577 × 322	623 × 503 × 200	58	19,9

¹ Einschließlich des Wasserauslasses, mit dem angeschlossenen Zuleitungskabel (C13 90°), ohne externen Einsteckfühler.

² Mit Deckel, Zuleitungskabel, eingelegtem Lochblech (Bodenblech) und Sonde.

³ CSC-09/2 und CSC-20/2 haben 2 Wannen nebeneinander mit getrennter Bedienung.

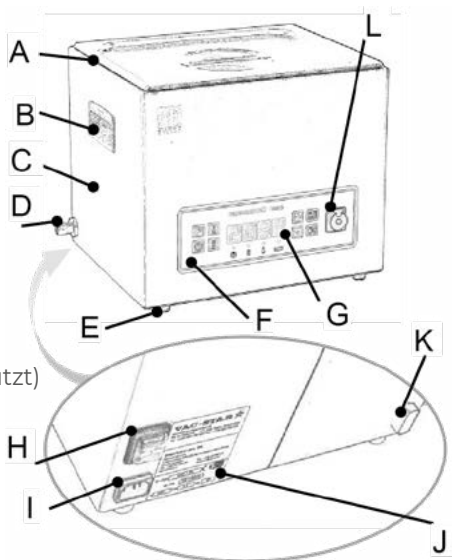
3. LIEFERUMFANG

- Bedienungsanleitung (oder ein Link zum Download der Anleitung)
- Netzkabel mit Verbindungsstecker, Typ C13
- Deckel und Lochblech in Abhängigkeit vom Modell:

	CSC-09 CT, CSC-20 CT	CSC-09/2 CT, CSC-20/2 CT, CSC-43/58 CT
Deckel aus Edelstahl	1×	2×
Lochblech mit Handgriffen	1×	2×

Das Sous-Vide-Bad CSC besteht aus folgenden Teilen:

- A) Wanne mit Deckel
- B) Handgriff
- C) Gehäuse aus rostfreiem Stahl
- D) Wasserauslass
- E) FüÙe
- F) Bedienfeld mit Tastatur
- G) Display
- H) Hauptschalter (spritzwassergeschützt)
- I) Anschlussdose (für Stecker) C14
- J) Typenschild
- K) Ventil für den Wasserablass
- L) Kupplung 6.3 mm für Einstechsonde



4. VORBEREITUNG DES GERÄTES

4.1 Platzierung des Gerätes

- Ergreifen Sie das Gerät mit beiden Händen an den Handgriffen (B). Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche ab. Bei der Installation ist darauf zu achten, dass das Gerät vor Spritzwasser, Dampf und Schmutz geschützt wird und sich nicht in der Nähe von Wärmequellen befindet.

4.2 Netzanschluss

- Die Leistungsaufnahme des Gerätes und weitere Parameter der Stromzuleitung sind auf dem Typenschild (J) auf der hinteren Seite des Gerätes aufgeführt.
- Die Geräte werden generell mit einem Kabel mit dem entsprechenden Stecker für das jeweilige Land geliefert.

⚠ GEFAHR **Bevor das Zuleitungskabel angeschlossen wird überzeugen Sie sich, dass weder das Kabel noch der Stecker des Gerätes nass oder beschädigt sind. Anderenfalls lassen Sie alle Teile vollständig trocknen oder wechseln Sie diese aus. Gefahr von Stromschlägen!**

4.3 Vor Inbetriebnahme

- Nehmen Sie aus der Wanne sämtliches Zubehör heraus und legen Sie nur das Lochblech (gelochtes Bodenblech) hinein.

HINWEIS Das Lochblech verhindert den direkten Kontakt der zu garenden Produkte mit dem erwärmten Boden der Wanne.

- Vergewissern Sie sich, dass das Ventil für den Wasserablass (K) geschlossen ist.
- Befüllen Sie die Wanne mit ausreichend Wasser. Der Wasserpegel muss sich mindestens 2 cm oberhalb des Lochblechs (also 5 cm oberhalb des Bodens) befinden.

HINWEIS **Wenn das Gerät ohne oder mit zu wenig Wasser betrieben wird kann es zur Überhitzung und Beschädigung der Heizelemente kommen!**

- Die maximale Wassermenge ist durch die Badgröße (Modellgröße) und die Menge der zu garenden Produkte derart beschränkt, dass bei deren Eintauchen das Wasser höchstens bis 2 cm unterhalb vom oberen Rand der Wanne reichen darf.

- Produkte für das Garen mit dem Sous-Vide-Verfahren müssen zuvor vakuumverpackt werden. Im Beutel darf keine Luft mehr sein sein, da der Beutel sonst auf der Oberfläche schwimmen würde und es zu keiner optimalen Wärmeübertragung kommen kann. Verwenden Sie nur wärmebeständige Beutel für die Vakuumverpackung und das Sous-Vide-Verfahren.

HINWEIS Um die Wassererwärmung zu beschleunigen können Sie ebenfalls warmes Wasser aus der Wasserleitung verwenden.

HINWEIS Das Gerät ist nur für die Wassererwärmung vorgesehen. Andere Flüssigkeiten sind strikt verboten!

5. INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Schließen Sie das zugehörige Netzkabel an das Gerät und an die Haussteckdose an. Schalten Sie den Hauptschalter (H) auf der hinteren Seite des Gerätes ein. Am Display wird für die Zeit von ca. 3 Sekunden die zuletzt gespeicherte Wassertemperatur angezeigt. Anschließend wechselt die Anzeige auf die aktuelle Wassertemperatur.

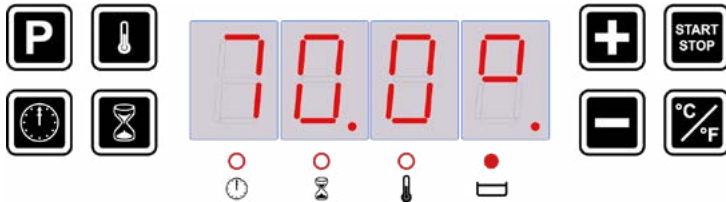


Abb. 1: Display und Tasten.

Es wird die Temperatur von 70,0 °C angezeigt und der Timer befindet sich im manuellen Modus.

5.1 Einstellung der Temperatureinheit

Im Bedarfsfall wählen Sie zwischen der Einheit °C (Celsius) oder °F (Fahrenheit). Hierzu die Taste gedrückt halten. Nach ca. 2 Sekunden wird die neue Temperatureinheit angezeigt.

5.2 Temperatureinstellung Wasserbad

Mit den Tasten oder kann der Wert der eingestellten Temperatur in Zehntelschritten geändert werden. Wenn oder länger gedrückt wird, so wird die Temperatur in ganzen Grad-Schritten geändert. Die Temperatur kann von 25,0 °C bis 99,0 °C eingestellt werden.

Nach dem Drücken der Taste ertönt das akustische Signal und die Erwärmung beginnt. Die neu eingestellte Temperatur wird gleichzeitig gespeichert.

HINWEIS Die Temperatur kann auch während der Erwärmung umgestellt werden. Diese Änderung wird jedoch nicht dauerhaft gespeichert und gilt nur für den aktuellen Garvorgang.

5.3 Temperatureinstellung für externen Fühler (CT)

Wenn ein externer Temperaturfühler angeschlossen ist, können Sie die Kerntemperatur anzeigen, indem Sie kurz die Taste drücken. Mit den Tasten oder kann der Sollwert der Kerntemperatur in Zehntelschritten geändert werden. Wenn oder länger gedrückt wird, so wird die Kern-







temperatur in ganzen Grad-Schritten geändert. Die Kerntemperatur kann von 25,0 °C bis 99,0 °C eingestellt werden. Der eingestellte Sollwert für die Kerntemperatur darf nicht höher als die Wassertemperatur sein. Wenn Sie die Kerntemperatur höher einstellen, wird die Wassertemperatur automatisch angepasst.

Nach dem Drücken der Taste ertönt das akustische Signal und die Erwärmung beginnt. Die neu eingestellte Kerntemperatur wird gleichzeitig gespeichert.


Die Länge der Garzeit wird durch Erreichen der eingestellten Temperatur im Gargutkern bestimmt. Der Timer wird in diesem Modus nicht benötigt und kann nicht gestartet werden. Wenn der Fühler nicht an die Buchse (L) angeschlossen ist, zeigt das Display „SEnS“ an.

Es ist auch möglich, die Kerntemperatur während des Erhitzens zurückzusetzen. Diese Änderung wird jedoch nicht dauerhaft gespeichert.




5.4 Einstellung der Garzeit (Timer)

Drücken der Taste  wechselt zur Anzeige des Timers. Dessen Zeit kann mit den Tasten  oder  im Bereich von 1 Minute bis 99 Stunden 59 Minuten eingestellt werden. Wenn die Tasten  oder  länger gedrückt werden kann die Zeit in Minuten-, Zehnminuten- und sogar in Stundenschritten geändert werden. Wechseln zur Temperaturanzeige und starten der Erwärmung (durch Drücken von ) speichert die eingestellte Zeit.




5.4.1 Betriebsarten des Timers


Der Timer kann in der automatischen oder in der manuellen Betriebsart arbeiten. Nach dem Einschalten des Gerätes wird immer die manuelle Betriebsart eingestellt – die Leuchte über dem Timersymbol  ist erloschen.

Manuelle Betriebsart des Timers:





Bei Erreichen der Wassertemperatur wechseln Sie zur Anzeige des Timers durch Drücken der Taste  und starten Sie den Timer durch Drücken der Taste . Die Timeranzeige beginnt zu blinken .



Automatische Betriebsart des Timers:

Taste  drücken um zum Timer zu wechseln. Anschliessend Taste  drücken, dadurch leuchtet der Punkt über der entsprechenden Anzeige  und signalisiert, dass die automatische Betriebsart aktiviert ist. Dies ist auch während der Erwärmung möglich, jedoch nur vor dem Erreichen der eingestellten Temperatur.

Bei der Wassererwärmung auf die eingestellte Temperatur wird nach Er tönen des akustischen Signals die eingestellte Zeit für den Timer automatisch gestartet. Die Timeranzeige beginnt zu blinken 

5.4.2 Weitere Möglichkeiten der Bedienung des Timers

Änderungen können auch bei laufendem Timer vorgenommen werden. Dieser kann durch die Taste  angehalten und mit den Tasten  oder  verändert werden. Bei der Änderung werden die Sekunden auf Null gesetzt. Durch das Drücken der Taste  wird die Zählung bis zu dem am Display angezeigten Wert fortgesetzt.





Wenn der Timer durch die Tasten  oder  im laufendem Betrieb geändert wird, werden zur aktuellen Zeit 60 Sekunden zugerechnet / von der aktuellen Zeit 60 Sekunden abgerechnet (bzw. ein Vielfaches von 60 Sekunden).

Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit wird die Zählung ins Negative (bis -9:99) fortgesetzt. Während dieser Zeit kann die Zeit nicht korrigiert werden, die Zeit kann nur gestoppt und auf Null gesetzt werden.

5.5 Startvorwahl

Die Startvorwahl ermöglicht ein verzögertes Aufheizen des Wassers, wobei diese Verzögerung im Bereich von 1 Minute bis 99 Stunden 59 Minuten eingestellt werden kann (Countdown).

Durch Drücken der Taste  wird die Einstellung für die Startvorwahl angezeigt 

Die Zeit kann mit den Tasten  oder  im Bereich von 1 Minute bis 99 Stunden 59 Minuten eingestellt werden. Wenn die Tasten  oder  länger gedrückt werden kann die Zeit in Minuten-, Zehnminuten- und sogar in Stundenschritten geändert.







Drücken der Taste  startet den Countdown, die Leuchte der Anzeige blinkt 


Nach Ablauf der Zeit startet der Aufheizvorgang des Wassers automatisch.

5.6 Temperaturkorrektur (Kalibrierung)

Die Wassertemperatur wird durch den auf der Wanne platzierten Sensor gemessen. Die Genauigkeit der Temperaturmessung wird bei der Herstellung mit einem geeichten Thermometer überprüft. Die gemessene Temperatur hängt von der Thermometergenauigkeit (Toleranz), der Lage des Thermometers innerhalb des Bades und von weiteren Parametern ab.



Wenn es nötig ist, die eben gemessene Wassertemperatur, welche am Display angezeigt wird, zu korrigieren, so ist das wie folgt möglich.

Zeigen Sie die aktuelle Temperatur an durch Drücken der Taste  und 12 Sekunden lange gleichzeitiges Halten der Tasten  und . Es wird der aktuelle Wert der Korrektur (zum Beispiel „C 0.0“) angezeigt. Mit den Tasten  oder  wird der Wert geändert und mit der Taste  gespeichert. Die Korrektur ist im Bereich von $\pm 5,0$ °C möglich.

Wenn Sie die Taste  nicht drücken wird das Menü für die Temperaturkorrektur nach 20 Sekunden automatisch verlassen und eventuell gemachte Änderungen werden nicht gespeichert.

6. VORGEHEN BEIM GAREN MIT DEM CSC


Nach den oben angeführten Vorbereitungen wie Einstellung von Temperatur, Garzeit und der Wahl der Betriebsart des Timers wird die Erwärmung gestartet.

1. Drücken Sie während der Anzeige der Temperatur die Taste . Die Leuchte des Beckensymbols beginnt zu blinken .
2. Bei der Erwärmung decken Sie den Behälter mit dem Deckel zu, um Wärme- und Dampfentweichung zu minimieren und dadurch die Erwärmung zu beschleunigen. (Jetzt ist es noch möglich, die Betriebsart des Timers zu ändern.)
3. Wenn die Badtemperatur die eingestellte Temperatur erreicht ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal. Fahren Sie nach Punkt 4.A oder nach Punkt 4.B fort:
4. **A** Wenn die automatische Betriebsart aktiviert ist wird der Timer angezeigt, es beginnt die Zählung der eingestellten Zeit und der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige beginnt zu blinken. Während der Anzeige der Temperatur läuft die Animation des Gradsymbols (°) und der rechte untere Punkt blinkt. Fahren Sie fort nach Punkt 5.

B Wenn die manuelle Betriebsart aktiviert ist und wenn das Bad die Solltemperatur erreicht läuft die Animation des Gradsymbols und der rechte untere Punkt leuchtet nicht. Wechseln Sie die Anzeige auf Timer und starten Sie diesen erst nach dem Einlegen der Lebensmittel – siehe Punkt 5. Der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige beginnt zu blinken. In der Anzeige der Temperatur beginnt dann auch der rechte untere Punkt zu blinken. Fahren Sie fort nach Punkt 6.

5. Nehmen Sie den Deckel ab, legen Sie die vakuumverpackten Lebensmittel in das Bad und decken Sie das Bad wieder zu. Wenn die Lebensmittel kühl sind kann die Wassertemperatur kurzfristig absinken.

⚠ VORSICHT Der Deckel und der obere Teil des Gerätes können sehr heiß sein, verwenden Sie z.B. Handschuhe.

6. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist (Produkt ist auf den Punkt gegart) ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal. Es kann durch Drücken jeder beliebigen Taste beendet werden.
7. Das Garen beenden Sie mit der Taste  während der Temperaturanzeige (nicht bei der Anzeige des Timers). Die Animation am Display sowie das Blinken des Punktes hören auf. Der Timer wird gestoppt und auf Null gesetzt.
8. Nehmen Sie das Sous-Vide gegarte Produkt aus dem Wasser. Nach dem Auspacken kann es serviert oder weiter zubereitet werden (z.B. kurz anbraten).

⚠ VORSICHT Wasser und Produkt können sehr heiß sein. Den Deckel über dem Wasser vorsichtig anheben und das heiße Wasser (kondensierter Dampf) ins Becken zurückfließen lassen. Verbrühungsgefahr!

Verwenden Sie Werkzeuge für das Hantieren im Gerät.

Das Gerät muss sorgfältig und regelmäßig gereinigt werden. Wechseln Sie das Wasser in der Wanne regelmäßig. Verunreinigungen, Ablagerungen u.ä. verschlechtern die einwandfreie Funktion des Gerätes.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, welche das Gehäuse oder das Bedienfeld beschädigen könnten.

⚠ WARNUNG Der elektrische Anschluss (I) im hinteren Teil des Gerätes darf nicht mit Wasser in Berührung kommen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Bevor das Wasser aus der Wanne ausgegossen wird oder vor der Manipulation mit dem Gerät trennen Sie den Netzanschluss vom Gerät.

Auf den Wasserauslass seitlich am Geräte können Sie einen passenden Schlauch aufsetzen ($\varnothing_{\text{innen}}$ 17 mm) und das Wasser zum Beispiel in einen geeigneten Behälter oder in ein Waschbecken ablassen. Das Wasser aus der Wanne lassen Sie durch das Öffnen des Ventils im hinteren Teil des Gerätes ab.

Alternativ kann das Wasser vorsichtig ausschliesslich über die linke hintere Ecke der Wanne ausgegossen werden. Dort befindet sich kein Stromanschluss (I) und kein Schalter (H).

7. GAREN IM CT-MODUS

Führen Sie die Vorbereitung durch (Kapitel 4 und 5), stellen Sie die Badtemperatur ein, schließen Sie den externen Temperatursensor an die Buchse (L) an, stellen Sie die Temperatur für den externen CT-Sensor ein und bereiten Sie das Dichtungsband für den CT-Sensor vor.

Wenn der externe Fühler nicht an das Gerät angeschlossen ist, startet der CT-Modus nur die Erwärmung des Bades. Wenn die Sonde während des Aufheizens herausgezogen wird, stoppt der CT-Modus.

Nach o.g. Vorbereitungen gehen Sie anschliessend wie folgt vor.

1. Bringen Sie aussen an der Vakuumverpackung des Gargutes an der dicksten Stelle ein Dichtungsband von ca. 2 cm Länge an.

Achten Sie darauf, dass die Kontaktfläche zwischen Beutel und Dichtungsband trocken und fettfrei ist. Führen Sie die scharfe Spitze der Nadel durch das Dichtungsband in das Produkt ein, so dass sich die Spitze möglichst in der Mitte (Kern) des Produkts befindet.

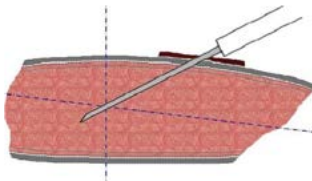


Abb. 2: Die Sonde wird durch das Dichtungsband und die Folie des Vakuumbetels in den Kern des Produkts eingeführt (im Querschnitt dargestellt).

2. Nehmen Sie den Deckel vom Wasserbad ab, legen Sie das mit der Sonde versehene Produkt in das Bad ein und decken Sie das Wasserbad mit dem Deckel wieder zu. Wenn das Produkt kalt ist kann die Wassertemperatur vorübergehend sinken.


⚠ VORSICHT Wasser und Produkt können sehr heiß sein. Den Deckel über dem Wasser vorsichtig anheben und das heiße Wasser (kondensierter Dampf) ins Becken zurückfließen lassen. Verbrühungsgefahr!

Verwenden Sie Werkzeuge für das Hantieren im Gerät.

Setzen Sie den Deckel vorsichtig auf das Wasserbad. Das Kabel der externen Sonde kann bei starkem Druck und starkem Biegen beschädigt werden.

Das Produkt ist korrekt gegart, nachdem dessen Kerntemperatur den eingestellten Wert erreicht hat. Zu diesem Zeitpunkt blinkt die CT-Temperaturanzeige, es ertönt ein intermittierender Signalton, die CT-Anzeige hört auf

zu blinken und die Animation des Gradsymbols startet. Der Ton und das Blinken der Anzeige können durch Drücken einer beliebigen Taste gestoppt werden.

3. Um den Garvorgang zu beenden, drücken Sie die Taste  . Die Animationen auf der Anzeige und das Blinken der Lichter unter der Anzeige werden beendet.

4. Entnehmen Sie das gegarte Produkt aus dem Wasser und entfernen Sie die Sonde. Das Gargut ist nun für eine Weiterverarbeitung bereit.

⚠ VORSICHT Wasser und Produkt können sehr heiß sein. Den Deckel über dem Wasser vorsichtig anheben und das heiße Wasser (kondensierter Dampf) ins Becken zurückfließen lassen. Verbrühungsgefahr!






Verwenden Sie Werkzeuge für das Hantieren im Gerät.

8. PROGRAMM-MODUS

Der Programm-Modus dient zum Abspeichern von bestimmten Einstellungen für immer wiederkehrende Garprozesse.

Hierbei können Einstellungen für die Wassertemperatur, den Timer und die Kerntemperatur mit Hilfe von 9 Programmen gespeichert werden.

8.1 Programmwerte anzeigen

Drücken Sie die Taste  um die Programmnummer anzuzeigen. Drücken Sie die Tasten  oder , um zum gewünschten Programm zu blättern (P 01 bis P 09). Sie können die gespeicherte Werte anzeigen, indem Sie  oder  drücken. In einem Programm sind immer 2 von 3 Werten gespeichert: Entweder die Wassertemperatur und Zeit des Timers oder die Temperatur von Wasser und Messfühler (CT).

Anstelle der inaktiven Werte (Timer oder Fühlertemperatur) werden drei Striche (- - -) angezeigt.

Der Buchstabe P, der vor der Temperatur oder dem Timer angezeigt wird, zeigt an, dass es sich um die Werte des ausgewählten Programms und nicht um die Werte aus dem Grundmodus handelt.

8.2 Programmwerte einstellen

Zum ausgewählten Programm blättern. Halten Sie dann die Taste **P** länger als 2 Sekunden gedrückt bis die Anzeige der Programmnummer blinkt. Wählen Sie mit **↶** oder **↷** oder **↓** den zu bearbeitenden Wert aus. Der vor dem Temperatur- oder Timerwert angezeigte Buchstabe P blinkt, um anzuzeigen, dass der Wert mit den Tasten **+** oder **-** eingestellt werden kann. Wenn ein Wert für den Timer eingestellt ist, ist die Fühlertemperatur (CT) inaktiv und umgekehrt. Durch Drücken von **P** werden die eingestellten Werte gespeichert und die Nummer des aktuell bearbeiteten Programms wird angezeigt.

8.3 Arbeiten mit Programmen

Zeigen Sie das gewünschte Programm (P 01 bis P 09) an und drücken Sie **STOP**.

HINWEIS Wenn im Programm die Temperatur der externen Sonde eingestellt ist (der Timer ist nicht aktiv), muss die Sonde vor dem Programmstart angeschlossen werden.

Das Aufheizen des Wassers auf die im Programm eingestellte Wassertemperatur beginnt. Wenn der Timer eingestellt ist, folgen Sie den Anweisungen in Kapitel 6 (ab Punkt 2). Wenn die Fühlertemperatur eingestellt und der Fühler angeschlossen ist, folgen Sie den Anweisungen in Kapitel 7 (ab Punkt 2).

9. REINIGUNG UND WARTUNG

- Die Maschine sollte sorgfältig und regelmäßig gereinigt werden. Wechseln Sie regelmäßig das Wasser. Verunreinigungen, Ablagerungen usw. beeinträchtigen die korrekte Funktion des Gerätes. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, die das Gehäuse beschädigen könnten.
- **⚠️ WARNUNG** Die Stromversorgung an der Rückseite des Gerätes darf nicht mit Wasser in Berührung kommen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Trennen Sie vor dem Ablassen des Wassers aus dem Behälter die Stromversorgung vom Gerät!
- Verwenden Sie einen Schlauch (Innendurchmesser 17 mm) und lassen Sie das Wasser beispielsweise in einen geeigneten Behälter oder in den

Abfluss im Waschbecken ab. Öffnen Sie hierzu den Hahnen auf der Rückseite des Geräts.

- Lassen Sie kein Wasser über die Seite ab. Gefahr, dass Wasser über die Haltegriffe in das Gerät eindringt und das Gerät beschädigt wird.

9.1. Entkalkung

In der Abhängigkeit von der Gebrauchszeit und der Wasserhärte ist es nötig, das Gerät regelmäßig zu entkalken. Zur Entkalkung des Gerätes verwenden Sie unser spezielles Entkalkungsmittel Anti-Calc oder eine Essigessenz. Lassen Sie das Entkalkungsmittel einige Zeit auf die Oberfläche der Wanne wirken und spülen Sie es dann gründlich mit frischem Wasser ab.

10. LAGERUNG

Entleeren Sie die Wanne vor der Einlagerung des Gerätes und trocknen Sie diese zusammen mit dem Deckel ab, beziehungsweise lassen Sie diese austrocknen. Nach dem Trocknen können Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche an einer trockenen Stelle lagern.

Beim Lagern ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Lassen Sie das ans Gerät angeschlossene Kabel nicht so hängen, dass es zum Sturz des Gerätes kommen kann. Es ist sinnvoll, das Kabel im getrennten Zustand in der trockenen Wanne zu lagern.

Beim Transport ist es sinnvoll, eine geeignete Verpackung und Füllstoffe zu verwenden, damit das Gerät nicht beschädigt wird.

Verwenden Sie im Idealfall die Originalverpackung oder fordern Sie diese beim Hersteller an.

11. PROBLEMLÖSUNG

Im Fall, dass das Gerät nicht richtig funktioniert, probieren Sie zuerst folgende Vorgehensweisen:

Problem	Ursache	Lösung
Display leuchtet nicht auf.	<ol style="list-style-type: none">1. Netzkabel nicht angeschlossen.2. Die Stromversorgung ist nicht eingeschaltet.	<ol style="list-style-type: none">1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.2. Schalten Sie die Zuleitung ein.
Das Gerät erwärmt sich nicht	<ol style="list-style-type: none">1. Die eingestellte Temperatur ist niedriger als die aktuelle Temperatur des Wasserbades.	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrollieren Sie die Einstellungen, korrigieren Sie die Temperatur oder kühlen Sie das Wasser ab. Drücken Sie die Taste „START“ während der Temperaturanzeige.
Die Wassertemperatur liegt über dem eingestellten Wert	<ol style="list-style-type: none">1. Das Wasser wird aus einer anderen Quelle erwärmt oder es war vor-gewärmt.2. Defekter Temperatursensor.	<ol style="list-style-type: none">1. Schalten Sie die Wärmequelle aus oder lassen Sie das Wasser abkühlen.2. Kontaktieren Sie die Serviceabteilung.
Auf dem Display wird eine Fehlermeldung angezeigt. Zum Beispiel „SEnS“.	<ol style="list-style-type: none">1. Die Temperatur des Wasserbades liegt außerhalb des messbaren Bereiches.2. Defekter Temperatursensor oder defekte Einstechsonde.	<ol style="list-style-type: none">1. Verwenden Sie wärmeres oder kühleres Wasser in genügender Menge.2. Sonde tauschen oder Serviceabteilung kontaktieren.
Das erwärmte Wasser erreicht nicht die eingestellte Temperatur.	<ol style="list-style-type: none">1. Große Wärmeverluste durch Verdampfung (Wärmeleitung, Wärmemitführung).2. Die Heizelemente können durch das Betreiben des Gerätes mit zu wenig Wasser verschleiben oder beschädigt werden.	<ol style="list-style-type: none">1. Verwenden Sie das Gerät im Bereich der Betriebstemperaturen (siehe Kapitel 2) und decken Sie das Bad immer mit dem Deckel zu.2. Das Bad immer mit dem Deckel zudecken. Wenn die Probleme andauern kontaktieren Sie bitte die Serviceabteilung.
Der externe Temperaturfühler funktioniert nicht.	<ol style="list-style-type: none">1. Der Stecker des Geräts ist falsch angeschlossen.2. Beschädigung der Sonde oder der Spitze.	<ol style="list-style-type: none">1. Stecken Sie den Stecker vollständig in die Buchse. Siehe Kapitel 7.2. Wenden Sie sich an eine Servicestelle.

Wenn das Bedienpersonal das Metallgehäuse des Gerätes berührt, kommt es zu keiner elektrischen Entladung (ESD).



1. Alle Metallteile des Gerätes sind mit dem schützenden Erdungskontakt verbunden. Durch die Bewegung und Reibung bestimmter Materialien entsteht elektrostatische Ladung (ESD).
 1. Wenn möglich tragen Sie geeignete Kleidung und Schuhe. Teppichbeläge sollten nicht betreten werden. ESD wird auch teilweise durch die Erhöhung der Luftfeuchtigkeit beschränkt. Stellen Sie das Gerät eventuell an einem anderen Platz auf.
-

Wenn das Gerät nach wie vor nicht funktioniert, auch wenn Sie alle oben angeführten Empfehlungen versucht haben, kontaktieren Sie bitte die örtliche Verkaufs- oder Serviceabteilung – siehe Kapitel Kontaktangaben und Service.

Bereiten Sie bitte folgende Informationen vor:

- kurze und genaue Beschreibung der Störung,
- genaue Beschreibung des Typs und des Modells,
- Kaufdatum und Verkaufsstelle,
- Seriennummer des Gerätes (siehe Typenschild)

Wenn es nötig ist, die Version der Firmware festzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

Schalten Sie das Gerät aus. Halten Sie gleichzeitig die Tasten  und , gedrückt und schalten Sie dabei den Hauptschalter (H) ein. Am Display wird die Nummer der Version über die Zeit von max. 2 Sekunden angezeigt.

12. AUSSERORDENTLICHE SITUATIONEN UND ERSTE HILFE

12.1 Brand

Beim Brand des Gerätes trennen Sie das Netzkabel von der Haussteckdose (sofern sie sich außerhalb der Reichweite des Brandes befindet). Löschen Sie den Brand mit einem Pulver- oder CO₂-Feuerlöscher.

12.2 Stromschlag

- Unterbrechen Sie die Stromeinwirkung auf den Betroffenen (Kabel trennen, Stromversorgung abschalten). Chaos verhindern, damit es zu keinem Stromschlag bei den Rettern kommt!
- Falls der Betroffene nicht atmet, Rückbeugung des Kopfes durchführen, Atemwege (eingefallene Zunge) befreien und mit der künstlichen Beatmung beginnen.
- Ist der Pulsschlag nicht zu spüren, indirekte Herzmassage beginnen.
- Erneuerung der Lebensfunktionen regelmäßig kontrollieren.
- Wiederbelebung bis zur Ankunft des Rettungsdienstes fortsetzen, für dessen Herbeirufen Sie oder andere sorgen.

12.3 Verbrühung oder Verbrennung

- Brand löschen, bzw. den Verletzten bergen.
- Ärztliche Hilfe herbeirufen.
- An der Haut angeschmorte Bekleidung nicht abreißen, verbrannte Haut nicht berühren. Abschnürende Teile (Schmuck, Ringe, Armbänder) möglichst schnell abnehmen.
- Hautblasen weder durchstechen noch abreißen.
- Bei betroffenem Gesicht, Hals und Händen die Haut am besten unter fließendem bis maximal 15 °C kaltem Trinkwasser abkühlen. Nicht länger als 20 Minuten abkühlen. Unterkühlungsgefahr. Bei Bedarf die Abkühlung mit Pausen wiederholen.
- Die verbrannten oder verbrühten Partien rein, steril und locker verbinden.

- Den Verbrannten kein Essen, bei größeren Verbrennungen auch kein Trinken geben.
- Nach der Ersten Hilfe den Verletzten liegend unter dauerhafter Aufsicht ins Krankenhaus transportieren.

12.4 Kleine Schnitt- oder Stichverletzungen

- Kleinere Verletzungen erfordern keine ärztliche Hilfe. Wenn jedoch eine Verletzung stark blutet, sodass Sie das Blut nicht stoppen können, rufen Sie den Notdienst an. Suchen Sie einen Arzt auf, wenn:
 - es ist notwendig, eine tiefere oder größere Wunde zu behandeln (oder zu nähen)
 - Anzeichen einer Infektion während der Heilung auftreten.
- Spülen Sie die Wunde mit einer Lösung aus Wasserstoffperoxid (3%) und desinfizieren Sie die Wunde.
- Bedecken Sie die Wunde mit einem Pflaster, größere Wunden mit einer sterilen Gaze und sichern Sie diese mit einem Verband.
- Belasten Sie nicht die in der Wunde verbleibenden Fremdkörper, sondern sichern Sie diese gegen Verrutschen, decken Sie diese mit sterilem Verbandsmaterial ab und suchen Sie unverzüglich einen Arzt auf.

13. VERSCHLEISS- UND ERSATZTEILE

Ersatzteile: Sämtliche Ersatzteile sind beim Hersteller verfügbar und zwar auch nach der Beendigung der Herstellung des Gerätetyps. Reparaturen oder Austausch von Teilen dürfen nur autorisierte Servicewerkstätten durchführen (siehe Kontaktangaben und Service). Verwenden Sie nur Originalteile.

14. GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum.

Während dieser 2 Jahre stellt der Vertreiber oder der Hersteller die Beseitigung der Material- oder Herstellungsfehler sicher und zwar durch Reparatur oder durch den kostenlosen Austausch des defekten Gerätes. Für den Fall der Beanstandung des Gerätes bewahren Sie den Kaufbeleg auf.

Die Garantie bezieht sich nicht:

- auf solche Defekte, welche durch falsche Verwendung und durch die falsche Handhabung des Gerätes verursacht werden,
- auf den üblichen Verschleiß und auf Defekte, welche nur geringen Einfluss auf den Wert des Gerätes oder die Verwendung des Geräts haben.

Die Garantie erlischt, wenn:

- jegliche Reparaturen oder Anpassungen des Gerätes von einer Person oder Firma durchgeführt werden, welche vom Hersteller nicht dazu bevollmächtigt ist,
- andere als die vom Hersteller empfohlenen Originalersatzteile verwendet werden.

Im Fall der Geltendmachung der Garantie senden Sie das Gerät mit der Kopie der Beschreibung des Mangels an einen unserer Handelsvertreter. Die Kontaktangaben des Herstellers sind im Kapitel Kontaktangaben und Service angeführt.

Um der Beschädigung des Gerätes während des Transportes vorzubeugen verwenden Sie eine geeignete Verpackung und Füllmaterialien.

Verwenden Sie im Idealfall die Originalverpackung oder fordern Sie diese beim Hersteller an.

15. RECYCLING UND ENTSORGUNG



Die Verpackung ist aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Die Verpackung kann also im sortierten Abfall entsorgt werden.

Das alte Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden! Nach einschlägigen Vorschriften ist es nötig, das Gerät ordentlich als Elektroabfall zu entsorgen. Die wiederverwendbaren Materialien werden wiederverwertet und das Gerät ist ökologisch zu entsorgen. Weitere Informationen erhalten Sie bei der zuständigen Abteilung des Stadtamts oder beim Betreiber der Abfallwirtschaft.

Das Gerät enthält keine schädlichen oder verbotenen Materialien, die in der Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten festgelegt sind.

16. ENERGIEEINSPARUNGEN

Wenn das Gerät dauerhaft an die Steckdose angeschlossen ist kann es zu Stromverbrauch kommen. Deshalb wird empfohlen Energie zu sparen, indem Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer vom Netz trennen (mit dem Hauptschalter ausschalten).

17. KONTAKTANGABEN UND SERVICE

VAC-STAR AG
Rte de l'Industrie 7
CH-1786 Sugiez
Switzerland
www.vac-star.com
Tel.: +41 (0)26 673 93 00
info@vac-star.com

VAC-STAR CZ s.r.o.
U Panasonicu 376
530 06 Pardubice
Tschechische Republik
www.vac-star.cz
Tel.: +420 466 650 517
kancelar@vac-star.cz

18. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

VAC-STAR AG, Rte de l'Industrie 7, CH-1786 Sugiez
erklärt, dass das unten angeführte Produkt:

Vakuumbad Cuisson Sous-Vide Control (CSC-CT),

Spannung 220-240 V, 50 Hz

Typ/Modell: **CSC-09 CT, CSC-09/2 CT, CSC-20 CT,
CSC-20/2 CT, CSC-43 CT, CSC-58 CT**

Vertrieb:

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbstrasse 11 · CH-3322 Schönbühl/BE

Hugentobler+Partner GmbH
Lise-Meitner-Strasse 4 · D-85716 Unterschleissheim

Elektromagnetische Verträglichkeit (Richtlinie 2014/30/EU)	Niederspannung (Richtlinie 2014/35/EU)
EN 55014-1:2017	EN 60335-1:2012
EN 55014-2:2015	EN 62233:2008
EN IEC 61000-3-2:2018	
EN 61000-3-3:2013	RoHS (2009/125/EG, 2015/863/EU)
EN 61000-6-3:2007	EN IEC 63000:2018
	EN 50581:2012
Ökodesign-Richtlinie (2009/125/EG)	

HUGENTOBLER

Schweizer Kochsysteme[®]

CH/EU Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbestrasse 11 • CH-3322 Schönbühl/BE
Tel. +41 (0)848 400 900 • Fax + 41 (0)31 858 17 15

DE Hugentobler + Partner GmbH
Lise-Meitner-Strasse 4 • D-85716 Unterschleissheim
Tel. + 49 (0)89 85 15 77 • Fax + 49 (0)89 85 15 47

www.hugentobler.com • info@hugentobler.com