

wilfa



CREEK SIRKULATOR

SOUS VIDE SVS-1200S

EN · Instruction manual	NL · Instructies
NO · Bruksanvisning	PL · Instrukcje
SE · Bruksanvisning	FR · Instructions
DK · Betjeningsvejledning	IT · Manuale di istruzioni
FI · Käyttöohje	ES · Manual de instrucciones
DE · Anleitung	RU · Руководство по эксплуатации



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

EN

LES ALLE ANVISNINGER FØR BRUK

NO

LÄS IGENOM ALLA INSTRUKTIONER INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS

SE

LÆS ALLE VEJLEDNINGER INDEN BRUG

DK

LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ

FI

LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH GRÜNDLICH DURCH

DE

LEES VÓÓR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

NL

PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI ZALECENIAMI

PL

PRENEZ CONNAISSANCE DE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

FR

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

IT

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

ES

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ

RU

EN

CONTENTS

4	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
7	INTRODUCTION
7	PRODUCT OVERVIEW
8	SETUP
9	OPERATION
9	CLEANING
9	DESCALING
10	TROUBLESHOOTING
11	SPECIFICATIONS
12	GUARANTEE
13	PRODUCT SPECIFICATIONS
13	SUPPORT AND SPARE PARTS
13	RECYCLABILITY

EN

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read this manual carefully before operation and save it for future reference.
- Do not fill water over the MAX mark of the pump housing.
- Unplug the immersion heater before removing it from the liquid
- If the sous vide stick falls into the water, immediately unplug it from the AC power outlet, then allow it to fully dry before reuse.
- Unplug the sous vide stick from the power source when not in use. Never unplug the unit by pulling the power cord. Always pull the plug.
- After unplugging, the heating element will remain hot and should not be touched or placed on combustible surfaces.
- Do not touch the device or the power cord with wet hands.
- Before plugging the unit into a power outlet, ensure that the outlet provides the same type and level of power required by the device.
- Do not use power extension cords. Always plug the sous vide stick directly into a nearby, grounded AC power outlet.

- This device uses a grounded power cord and requires a ground connection for safe operation. Ensure that the power source has a proper ground connection. Do not modify the plug or use a „cheater“ plug to bypass the ground connection.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This sous vide stick has no user serviceable parts. Do not attempt to open, service, or modify this device.
- The cooking container, appliance and the food bags all get hot during use. Allow them to fully cool before emptying the water.
- Do not expose this sous vide stick to excessively high temperatures. Do not place it in, on, or near heat sources, such as a stove or leave it in direct sunlight.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning

EN

use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Use only sous vide sealed zip bags or sous vide vacuum bags when cooking. Do not use plastic wrap.
- The sous vide stick requires a 11cm deep pot or container with a minimum capacity of 10 liters.
- The product shall only be used in metal pots, metal container or hard plastic container. If plastic container is used it must be suitable for temperatures up to 95 degrees Celsius.

INTRODUCTION

This sous vide stick heat and circulates water to cook/heat food contained in plastic zip or vacuum bags. Sous vide stick is a slow cooking method, which ensures that the food is cooked evenly and that it retains its natural moisture. The sous-vide method prevents overcooking the exterior surface of the food and produces food that is particularly fresh and tasty.

PRODUCT OVERVIEW



1. Temp setting
2. Start/stop
3. Time setting
4. Increase button
5. Decrease button
6. Adjustable ring clip
7. Pump housing

SETUP

CHANGING TEMPERATURE UNITS

Press and hold the start/stop button for about 3 seconds to switch between Fahrenheit and Celsius temperature units.

SETTING THE TIMER

1. Press the timer button on the control panel, then press the increase button (+) to set the hours.
2. Press the timer button to save the hours value, then press the increase button (+) or decrease button (-) to set the minutes.
3. Press the start/stop button to save the minutes value. The timer button will blink for about 3 seconds, indicating that your timer is properly set. Once the temperature reaches the target temperature, the timer will start the countdown.

SETTING THE FLOW DIRECTION

The sous vide stick can circulate water in a clockwise or counterclockwise direction. Additionally, it can be set to direct the output of the pump into the side of the container, to protect delicate foods, such as eggs or salmon, or to prevent the water jet from being blocked by food.

1. Twist the pump housing clockwise to unlock it from the main unit.
2. Position the openings in the side of the pump housing, as desired. Insert the retaining tabs into the slots, then turn the cap counterclockwise to lock it in place.

CALIBRATING THE TEMPERATURE

The temperature sensor on the sous vide stick is extremely accurate and is calibrated at the factory. However, if you want the readings on the sous vide stick to match that of your thermometer, perform the following steps to re-calibrate the sous vide stick.

1. Determine the difference between the temperature reading on the sous vide stick and the temperature reading on your thermometer. You can change the sous vide stick's reading by up to $\pm 9.9^{\circ}\text{C}$.
2. Press and hold the temp button for about 5 seconds. The display will show 0.0° .
3. Press increase button or decrease button to add or subtract up to 9.9°C .
4. Press the temp button to save the set value.

OPERATION

1. Ensure that the sous vide stick is unplugged from the power source.
2. Install the adjustable ring clip on the side of your pot or container, then clamp it firmly in place.
3. Insert the sous vide stick into the adjustable ring clip.
4. Fill the pot with water to some level between the MIN and MAX lines on the side of the pump housing.
5. Place the pot/container near an AC power outlet. Ensure that it is not on a stove or other heat source.
6. Plug the sous vide stick into the nearby AC power outlet.
7. Press the temp button on the control panel, then press increase button or decrease button to set to target temperature.
8. Press the start/stop button to begin cooking.
9. When cooking is complete, press the start/stop button to stop the sous vide stick.

CLEANING

1. Turn the pump housing clockwise to unlock it from the main unit, then remove it.
2. Clean the pump housing in soapy water in the sink.
3. Cleaning the metal parts, use dish soap and a soft toothbrush, then rinse under running water. Ensure that only the metal parts are exposed to water. Be careful with the propeller. Do not expose the upper part of the sous vide stick to water.
4. Allow all parts to fully dry before reassembly.

DESCALING

Depending on how hard the water is, we recommend descaling the sous vide stick regularly. Descal the sous vide with the same regularity and with the same method as used for other products that need descaling, like electric water kettles. Use a commercially available descaling agent intended for kitchen products. See the manufacturer's instructions for the exact procedure.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solutions
The sous vide stick is emitting a whistling noise.	This is caused by the motor, propeller, and cooling fan, and is normal.
The sous vide stick is emitting a grinding noise.	The pump housing is loose. Turn off the sous vide stick, wait until it cools down, then secure the pump housing in place.
The sous vide stick is emitting a hissing noise.	Check that the water level is between the MIN and MAX marks. Refill the pot if necessary.
The sous vide stick is making a bubbling and/or swishing noise.	Check that the water level is between the MIN and MAX marks. Refill the pot if necessary.
The sous vide stick damages fish fillets or cracks eggs.	Re-position the pump housing to direct the water jet into the side of the pot, away from the food.
The lights on the sous vide stick control panel or main body flicker during operation.	This is normal.

SPECIFICATIONS

Minimum Temperature	+20°C
Maximum Temperature	+95°C
Temperature Stability	±1%
Minimum Water Depth	11 cm
Minimum Bath Size	10 liters
Maximum Bath Size	30 liters
Pump Volume	8.5 liters/minute



GUARANTEE

Wilfa issues a 5 year guarantee on this product from the day of purchase is done. The guarantee covers production failure or defects that arise during the guarantee period. Your purchase receipt works as proof towards retailer if claiming your guarantee.

The guarantee is valid only for products that are bought and used in private households. The guarantee is not valid if the product is used commercially. The guarantee is not valid if the product is misused, used by negligence, if not following instructions given by Wilfa, if modified or if unauthorized repairation is done. The guarantee is also not valid for normal wear of the product, misuse, lack of maintenance, use of wrong electrical voltage or:

- Overloading of product
- Parts which are normally worn down
- Parts you can expect being replaced regularly (e.g. filter, battery etc.)

PRODUCT SPECIFICATIONS

220V~240V~50Hz, 1200 W

SUPPORT AND SPARE PARTS

For support please visit us at **wilfa.com**, and see our customer service/support page. Here you will find frequently asked questions, spare parts, tips and tricks and all our contact information.

RECYCLABILITY



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling free of charge.

NO

INNHold

16	VIKTIG SIKKERHETSVEILEDNING
19	INTRODUKSJON
19	PRODUKTOVERSIKT
20	OPPSETT
21	BRUK
21	RENGJØRING
21	AVKALKING
22	PROBLEMLØSNING
23	SPEKIFIKASJONER
24	GARANTI
25	PRODUKTSPEKIFIKASJONER
25	SUPPORT OG RESERVEDELER
25	GJENVINNING

NO

VIKTIG SIKKERHETSVEILEDNING

- Les denne bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk, og ta vare på det til senere bruk.
- Ikke fyll vann over MAX-merket på pumpehuset.
- Trekk støpselet til produktet ut før du fjerner den fra væsken
- Hvis produktet faller i vannet, må du trekke støpslet ut med det samme og la den ligge og tørke før den brukes igjen.
- Trekk støpslet til produktet ut av kontakten når den ikke er i bruk. Trekk aldri ut støpselet etter strømledningen. Trekk alltid ut selve støpselet.
- Når du har trukket støpselet ut av kontakten, vil varmeelementet fortsette med å være varmt og må ikke berøres eller plasseres på brennbart materiale.
- Ikke kom bortig enheten eller strømledningen med våte hender.
- Før du setter støpslet i kontakten, må du sjekke om strømnettet er kompatibelt med produktet.
- Du må ikke bruke skjøteledninger. Støpslet til produktet må settes direkte i kontakten.

- Dette produktet bruker jordet strømledning og jordstøpslet og krever en jordet kontakt. Sjekk at strømkilden er ordentlig jordet. Ikke endre på støpslet eller bruk en skjøteplugg for å unngå jordingen.
- Apparatet skal ikke brukes med en ekstern timer eller et eget fjernkontrollsystem.
- Hvis strømledningen er ødelagt, må den skiftes av produsenten, en servicetekniker eller lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- Denne sous vide sirkulatoren har ingen deler som du kan reparere selv. Ikke forsøk å åpne, reparere eller endre noe på denne enheten.
- Kokebeholderen, apparatet og matposene blir varm under bruk. La dem kjøle helt av før du tømmer ut vannet.
- Ikke la produktet utsettes for meget høye temperaturer. Ikke plassere den i, på eller i nærheten av varmekilder, som f.eks. en komfyr eller direkte sollys.
- Dette produktet kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn av eller har fått anvisninger om

NO

NO

sikker bruk av apparatet og er klar over farene forbundet med bruk.

- Ikke la barn leke med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn.
- Bruk kun sous vide poser med glidelås eller sous vide vakuumposer ved matlaging. Bruk ikke plastfolie.
- Sous vide sirkulatoren krever en 11 cm dyp kasserolle eller beholder på minst 10 l.
- Produktet må kun brukes i kasseroller og beholdere av metall eller i beholdere av hard plast. Beholdere som brukes, må tåle opptil 95 grader.

INTRODUKSJON

Denne sous vide sirkulatoren varmer og sirkulerer vannet slik at det koker/ varmer maten som er i poser med glidelås eller vakuumposer. Sous vide sirkulatoren er en langsom kokemetode, som sikrer at maten kokes jevnt og at den beholder sitt naturlige væskeinnhold. Sous vide-metoden forhindrer overkoking av matens overflate, noe som resulterer i ekstra frisk og smakfull mat.

NO

PRODUKTOVERSIKT



1. Temperaturregulering
2. Start/stopp
3. Tidregulering
4. Øke-knapp
5. Senke-knapp
6. Regulerbar ringklemme
7. Pumpehus

OPPSETT

ENDRE TEMPERATURENHET

Trykk og hold inne start-/stopp-knappen i 3 sekunder for å skifte mellom Fahrenheit og Celcius.

INNSTILLE TIMER

1. Trykk på timer-knappen på kontrollpanelet og deretter på øke-knappen (+) for å stille timene.
2. Trykk på timer-knappen for å lagre timeverdien. Deretter trykker du på øke-knappen (+) eller senke-knappen (-) for å stille minuttene.
3. Trykk start/stopp-knappen for å lagre minuttverdien. Timer-knappen vil blinke i ca. 3 sekunder, for å vise at timeren er innstilt. Når temperaturen når måltemperaturen, vil timeren begynne nedtelling.

INNSTILLING AV STRØMMERETNING

Sous vide sirkulatoren kan sirkulere vannet med eller mot urvisernes retning. Den kan også innstilles til å pumpe mot sidene av beholderen, å beskytte delikat mat, f.eks. egg eller laks, og forhindre at vannstrålen blokkeres av mat.

1. Drei deksel til pumpehuset med urviserne til det låses av hovedenheten.
2. Plassere åpningene på siden av pumpehuset som ønsket. Sett låsefanene inn i åpningen og drei deretter hetten mot urviserne for å låse den.

KALIBRERE TEMPERATUREN

Temperatursensoren på sous vide sirkulatoren er ekstremt nøyaktig og er kalibrert på fabrikken. Men hvis du vil at sous vide sirkulatorens målinger skal matche termometermålingene, kan du gjøre følgende for å recalibrere sous vide sirkulatoren.

1. Finn forskjellen mellom temperaturavlesningen på sous vide sirkulatoren og temperaturavlesningen på termometeret. Du kan endre avlesningen på sous vide sirkulatoren med opptil $\pm 9,9$ °C.
2. Trykk og hold nede temperatur-knappen i 5 sekunder. Displayet vil vise 0,0 °C.
3. Trykk på øke- eller senke-knappen for å legge til eller trekke fra grader (opptil 9,9 °C).
4. Trykk temperatur-knappen for å lagre innstillingene.

BRUK

1. Sørg for at sous vide sirkulatoren ikke er koblet til strømnettet.
2. Installer den justerbare ringklemmen på siden av kasserollen eller beholderen og klem den deretter fast.
3. Sett sous vide sirkulatoren i den justerbare ringklemmen.
4. Fyll kasserollen med vann til et sted mellom MIN- og MAX-linjene på siden av pumpehuset.
5. Plasser kasserollen/holderen nær et strømuttak. Den må ikke stå på en komfyr eller andre varmekilder.
6. Sett støpslet til sous vide sirkulatoren i kontakten.
7. Trykk på temperatur-knappen på kontrollpanelet og trykk deretter øke- eller senke-knappen for å stille måltemperaturen.
8. Trykk på start/stopp-knappen for å begynne å koke.
9. Når kokingen er ferdig, trykker du start/stopp-knappen for å stoppe sous vide sirkulatoren.

NO

RENGJØRING

1. Drei pumpehuset med urviserne for å løsne det fra hovedenheten.
2. Rengjør dekslet til pumpehuset med såpevann i vasken.
3. Vask metalldelene med oppvaskemiddel og en myk tannbørste og skyll deretter under rennende vann. Sørg for at bare metalldelene er utsatt for vann. Vær forsiktig med propellen. Ikke utsett den øverste delen av sous vide sirkulatoren for vann.
4. La samtlige deler tørke helt før montering.

AVKALKING

Avhengig av hvor mye kalk som vannet inneholder, anbefaler vi at sous vide sirkulatoren avkalkes jevnlig. Avkalk sous vide sirkulatoren like ofte og på samme måte som andre produkter som krever avkalking, som vannkjeler og kaffetraktere. Bruk et kommersielt tilgjengelig avkalkingsmiddel for kjøkkenprodukter. Se produsentens instruksjoner om hvordan du skal gå frem.

PROBLEMLØSNING

NO

Problem	Løsninger
Det kommer en vislelyd fra sous vide sirkulatoren.	Lyden skyldes motor, propell og kjøleviften. Det er normalt.
Det kommer en slående lyd fra sous vide sirkulatoren.	Pumpehuset sitter løst. Slå av sous vide-kolben, vent til den kjøles av og fest den deretter slik at den sitter ordentlig.
Det kommer en hvesende lyd fra sous vide sirkulatoren.	Kontrollere at vannivået er mellom MIN- og MAX-linjene. Fyll kasserollen med vann hvis nødvendig.
Det kommer en boblende og/eller raslende lyd fra sous vide sirkulatoren.	Kontrollere at vannivået er mellom MIN- og MAX-linjene. Fyll kasserollen med vann hvis nødvendig.
Sous vide sirkulatoren skader fiskefileter eller knuser egg.	Snu pumpen slik at den fører vannstrålen mot sidene av kasserollen og ikke mot maten.
Lyset på sous vide sirkulatoren kontrollpanel eller hoveddel blinker under bruk.	Dette er normalt.

SPESIFIKASJONER

Minimumtemperatur	+20 °C
Maksimaltemperatur	+95 °C
Temperaturstabilitet	±1 %
Minste vanddybde	11 cm
Minste vannvolum	10 liter
Maksimalt vannvolum	30 liter
Pumpevolum	8,5 liter/minuttet

NO

NO



GARANTI

Wilfa gir 5 års garanti på dette produktet fra kjøpsdatoen. Garantien dekker produksjonsfeil eller defekter som oppstår i garantiperioden. Kjøpskvittingen fungerer som bevis overfor forhandleren ved eventuelle garantikrav.

Garantien er kun gyldig for produkter som er kjøpt og brukt i privathusholdning. Garantien gjelder ikke hvis produktet brukes kommersielt. Garantien er ikke gyldig hvis produktet misbrukes, ved uaktsom bruk eller hvis du ikke følger instruksjonene fra Wilfa, eller ved uautoriserte modifikasjoner og reparasjoner. Garantien dekker heller ikke normal bruksslitasje på produktet, misbruk, mangel på vedlikehold, bruk av feil elektrisk spenning eller:

- Overbelastning av produktet
- Vanlige slitedeler
- Deler som må skiftes ut regelmessig (f.eks. filter, batteri osv.)

PRODUKTSPEKIFIKASJONER

220 V~240 V~50 Hz, 1200 W

SUPPORT OG RESERVEDELER

For support, besøk **oss på wilfa.no**, og se vår kundeservice/supportside. Her finner du vanlige spørsmål, reservedeler, tips og triks, samt all kontaktinformasjon.

NO

GJENVINNING



Dette merket betyr at produktet ikke må deponeres med vanlig husholdningsavfall i EØS-området. For å unngå skade på miljø og mennesker, er det viktig at dette produktet gjenvinnes. Lever produktet til en miljøstasjon eller ta kontakt med butikken der du kjøpte det. De kan ta seg av produktet for gjenvinning helt kostnadsfritt.

SE

SE

INNEHÅLL

28	VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR
31	INTRODUKTION
31	PRODUKTÖVERSIKT
32	FÖRBEREDELSE
33	ANVÄNDNING
33	RENGÖRING
33	AVKALKNING
34	FELSÖKNING
35	SPECIFIKATIONER
36	GARANTI
37	PRODUKTSPECIFIKATIONER
37	SUPPORT OCH RESERVDELAR
37	ÅTERVINNINGSBARHET

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

SE

- Läs noga igenom den här bruksanvisningen före användning och spara den för framtida referens.
- Fyll inte på vatten över pumphusets MAX-markering.
- Dra ut stickkontakten ur eluttaget innan du lyfter upp sous-vide-cirkulatorn ur vätskan.
- Om sous-vide-cirkulatorn faller ner i vattnet, dra genast ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten torka helt innan du använder den igen.
- När sous-vide-cirkulatorn inte används – dra ut dess stickkontakt ur eluttaget. Dra aldrig ut stickkontakten genom att dra i nätkabeln. Fatta alltid tag i själva stickkontakten.
- När du har dragit ut stickkontakten ur eluttaget förblir sous-vide-cirkulatorn het och får inte vidröras eller placeras på brännbara ytor.
- Ta aldrig i apparaten eller sätt i eller dra ut stickkontakten när dina händer är fuktiga.
- Innan du sätter in stickkontakten i eluttaget – säkerställ att eluttagets spänning är korrekt för apparaten.

- Använd inte förlängningsladdar. Anslut alltid sous-vide-cirkulatorns stickkontakt till ett närbeläget, jordat eluttag.
- Den här apparaten har en jordad nätkabel och ett jordat eluttag krävs för säker drift. Försäkra dig om att eluttaget är korrekt jordat. Modifiera inte stickkontakten eller använd en "skarvkontakt", "skarvuttag" eller liknande för att försöka koppla förbi den jordade anslutningen.
- Apparaten är inte avsedd att användas med extern timer eller separata fjärrstyrningssystem.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller motsvarande behörig person för att undvika risker.
- Denna sous-vide-cirkulator har inga delar som användaren själv kan reparera/underhålla. Försök inte att ta isär, reparera eller ändra apparaten.
- Kockärlet/kantinen, apparaten och påsen med livsmedel i blir heta under användning. Låt dem svalna helt innan du tömmer ut vattnet.
- Utsätt inte sous-vide-cirkulatorn för extremt höga temperaturer. Placera den inte i, på eller nära värmekällor som exempelvis en spis eller i direkt solljus.

SE

SE

- Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar kunskap om eller erfarenhet av apparaten, under förutsättning att detta sker under överinseende av en ansvarig vuxen personer som förstår riskerna och ger instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt.
- Låt aldrig barn leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn.
- Använd endast återförslutningsbara sous-vide-förseglade påsar eller sous-vide-vakuumpåsar vid tillagningen av livsmedel. Använd inte plastfolie.
- Sous-vide-cirkulatorn kräver ett kokkärl med ett djup på 11 cm eller en kantine med en minimikapacitet på 10 liter.
- Produkten får endast användas i metallkastruller, eller kokkärl/kantiner i metall eller hårdplast. Vid användning av kokkärl/kantiner i hårdplast måste de tåla temperaturer upp till 95 grader Celsius.

INTRODUKTION

Den här sous-vide-cirkulatorn värmer upp och cirkulerar vatten för tillagning/ uppvärmning av livsmedel förpackade i återförslutningsbara förseglade påsar eller vakuumpåsar. Sous-vide-cirkulatorn är en metod för lågtemperaturs-tillagning som säkerställer att livsmedlet blir jämnt tillagat och att dess naturliga fukt bevaras. Sous-vide-metoden förhindrar att ytan blir överkokt/för hårt tillagad och gör att det som tillagas känns extra fräscht och smakrikt.

SE

PRODUKTÖVERSIKT



1. Temperaturinställning
2. Start/stopp
3. Timerinställning
4. Knapp för ökning
5. Knapp för minskning
6. Justerbar ringklämma
7. Pumphus

FÖRBEREDELSE

ÄNDRA TEMPERATURENHETER.

Tryck på och håll ner start/stopp-knappen i ca 3 sekunder för att byta visad temperaturenhet: Fahrenheit eller Celsius.

SE

INSTÄLLNING AV TIMER

1. Tryck på timerknappen på kontrollpanelen och sedan på knappen för ökning (+) för att ställa in antal timmar.
2. Tryck på timerknappen för att spara värdet och sedan på knappen för ökning (+) för att ställa in antal minuter.
3. Tryck på start/stopp-knappen för att spara värdet. Timerknappen blinkar i ungefär 3 sekunder vilket indikerar att timern är korrekt inställd. När temperaturen når inställd måltemperatur, påbörjar timern nedräkningen.

INSTÄLLNING AV FLÖDESRIKTNING

Sous-vide-cirkulatorn kan cirkulera vattnet medurs eller moturs. Dessutom kan den ställas in så att utflödet från pumpen riktas mot kanten av kantinen i syfte att skydda ömtåliga livsmedel som ägg eller lax eller för att förhindra att vattenstrålen blockeras av livsmedlet.

1. Vrid pumphuset medurs för att lossa det från huvudenheten.
2. Rikta öppningarna på sidan av pumphuset åt önskat håll. Sätt in spärrpiggarna i hålen och vrid sedan kåpan moturs för att spärra den på plats.

KALIBRERA TEMPERATUREN

Temperatursensorn på sous-vide-cirkulatorn är extremt exakt och kalibreras på fabriken. Men om du vill att avläsningen på sous-vide-cirkulatorn ska matcha din termometer, utför följande steg för att omkalibrera sous-vide-cirkulatorn.

1. Fastställ skillnaden mellan temperaturavläsningen på sous-vide-cirkulatorn och temperaturavläsningen på din termometer. Du kan ändra sous-vide-cirkulatorns avläsning med upp till $\pm 9,9$ °C.
2. Tryck på och håll ner temperaturknappen i cirka 5 sekunder. I displayen visas 0,0°.
3. Tryck på knappen för ökning eller knappen för minskning för att lägga till eller dra ifrån upp till 9,9 °C.
4. Tryck på temperaturknappen för att spara inställt värde.

ANVÄNDNING

1. Se till att sous-vide-cirkulatorns stickkontakt inte är ansluten till eluttaget.
2. Montera den justerbara ringklämman på sidan av kokkärlet eller kantinen och kläm fäst den ordentligt så att den sitter stadigt på plats.
3. Sätt i sous-vide-cirkulatorn i ringklämman.
4. Fyll kastrullen med vatten upp till en nivå mellan MIN- och MAX-markeringen på sidan av pumphuset.
5. Ställ kokkärlet/kantinen nära ett jordat eluttag. Säkerställ att detta inte är nära en spis eller någon annan värmekälla.
6. Sätt in sous-vide-cirkulatorns stickkontakt i det jordade eluttaget.
7. Tryck på temperaturknappen på kontrollpanelen, sedan på knappen för ökning eller på knappen för minskning för att ställa in måltemperaturen.
8. Tryck på start/stopp-knappen för att tillagningen.
9. När tillagningen har slutförts, tryck på start/stopp-knappen för att stänga av sous-vide-cirkulatorn.

SE

RENGÖRING

1. Vrid pumphuset medurs för att ta loss det från huvudenheten och lyft sedan bort det.
2. Rengör pumphuset i diskhon, med varmt vatten och mildt diskmedel. Rengör metalldelarna med diskmedel och en liten mjuk borste/tandborste. Skölj sedan under rinnande vatten. Säkerställ att endast metalldelarna exponeras för vatten. Var försiktig med propellern. Utsätt inte den övre delen av sous-vide-cirkulatorn för vatten.
3. Låt alla delar torka helt innan du monterar pumphuset igen.

AVKALKNING

Vi rekommenderar att du avkalkar sous-vide-cirkulatorn regelbundet. Exakt hur ofta beror på hur hårt vattnet är där den används. Som regel bör du dock avkalka sous-vide-cirkulatorn lika ofta och med samma metod som du använder för andra produkter som behöver avkalkas, till exempel elektriska vattenkokare. Använd avkalkningsmedel som finns att köpa i butiken, avsett för köksprodukter. Se tillverkarens anvisningar för exakt tillvägagångssätt.

FELSÖKNING

Problem	Åtgärd
Sous-vide-cirkulatorn avger ett visslande ljud.	Detta orsakas av motorn, propellern och kylfläkten och är normalt.
Sous-vide-cirkulatorn avger ett gnisslande ljud.	Pumphuset sitter löst. Stäng av sous-vide-cirkulatorn, vänt tills den svalnar och spärra sedan pumphuset på plats.
Sous-vide-cirkulatorn avger ett väsande ljud.	Kontrollera att vattennivån är mellan MIN- och MAX-markeringarna. Fyll på kokkärlet vid behov.
Sous-vide-cirkulatorn avger ett bubblande och/eller prasslande ljud.	Kontrollera att vattennivån är mellan MIN- och MAX-markeringarna. Fyll på kokkärlet vid behov.
Sous-vide-cirkulatorn skadar fiskfiléer eller har sönder ägg.	Ändra läge på pumphuset för att rikta vattenstrålen mot kanten av kokkärlet, bort från det som tillagas.
Lamporna på sous-vide-cirkulatorns kontrollpanel eller huvudenhet kan blinka under drift.	Detta är normalt.

SE

SPECIFIKATIONER

Minimitemperatur	+20 °C
Maxtemperatur	+95 °C
Temperaturstabilitet	±1 %
Minimivattendjup	11 cm
Kokkärlets minimivoly	10 liter
Kokkärlets maxvoly	30 liter
Pumpvoly	8,5 liter/minut

SE



SE

GARANTI

Wilfa ger en garanti på fem (5) år på denna produkt från och med inköpsdatum. Garantin täcker tillverkningsfel eller defekter som uppstår under garantiperioden. Ditt inköpskvitto fungerar som bevis gentemot återförsäljaren om du åberopar garanti.

Garantin gäller endast produkter som köps och används för privat bruk, för normala hushållsändamål. Garantin gäller inte om produkten används för kommersiella ändamål. Garantin gäller inte om produkten används felaktigt eller oaktsamt, om du underlåter att följa Wilfas anvisningar, om produkten har modifierats eller om reparation har utförts av en icke auktoriserad person/verkstad. Garantin omfattar vidare inte fel som uppstår till följd av normalt slitage, felaktig användning, bristande underhåll eller felaktig elektrisk spänning eller:

- Överbelastning av produkten
- Delar som normalt slits
- Delar som du kan förvänta dig ska bytas ut regelbundet (t.ex. filter, batteri)

PRODUKTSPECIFIKATIONER

220 V~240 V~ 50 Hz, 1200 W

SUPPORT OCH RESERVDELAR

För support besök oss på **wilfa.com** och se vår kundservice-/supportside. Här hittar du svar på vanliga frågor, reservdelar, tips och tricks och all vår kontaktinformation.

SE

ÅTERVINNINGSBARHET



Denna märkning anger att produkten inte får kastas med vanligt hushållsavfall inom EU. För att förhindra skador på miljö och människor ska produkten lämnas in och återvinnas i enlighet med gällande miljöbestämmelser. Den uttjänta produkten kan lämnas på angivna återvinningsanläggningar eller lämnas till din lokala återförsäljare.

Där kan du lämna produkten för miljövänlig återvinning gratis.

DK

INDHOLD

40	VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER
43	INDLEDNING
43	PRODUKTOVERSIGT
44	OPSÆTNING
45	BETJENING
45	RENGØRING
45	AFKALKNING
46	FEJLFINDING
47	SPECIFIKATIONER
48	GARANTI
49	PRODUKTSPECIFIKATIONER
49	SUPPORT OG RESERVEDELE
49	GENANVENDELIGHED

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

DK

- Læs denne vejledning omhyggeligt inden brug, og gem den til fremtidig reference.
- Fyld ikke vand i over MAX-mærket på pumpehuset.
- Træk stikket til sous vide-staven ud af kontakten, inden du tager den op af væsken
- Hvis sous vide-staven falder ned i vandet, skal du straks tage stikket ud af kontakten, og lade den tørre helt, inden du bruger den igen.
- Tag stikket til sous vide-staven ud af strømkilden, når den ikke er i brug. Tag aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Træk altid i stikket.
- Når du har trukket stikket ud, vil varmeelementet stadig være varmt, og du bør derfor ikke røre ved det eller placere det på et brændbart underlag.
- Undgå at røre ved apparatet eller ledningen med våde hænder.
- Inden du sætter enheden i en stikkontakt, skal du sikre dig, at stikkontakten passer til den strømstyrke, apparatet kræver.
- Brug ikke forlængerledninger. Sæt altid stikket til sous vide-staven direkte i en stikkontakt med jord i nærheden.

- Dette apparat bruger en strømledning med jord og kræver en forbindelse med jord for sikker brug. Strømkilden skal have en egnet jordforbindelse. Du må ikke ændre stikket eller bruge et "snyde"-stik til at komme udenom jordforbindelsen.
- Apparatet er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, en fagmand eller en lignende kvalificeret person for at undgå farlige situationer.
- Denne sous vide-stav har ingen dele, der kan serviceres af brugeren. Du må ikke forsøge at åbne, servicere eller ændre dette apparat.
- Beholder, apparat og poser bliver alt sammen varmt under brug. Lad dem køle helt af, inden du hælder vandet ud.
- Udsæt ikke denne sous vide-stav for overdrevne høje temperaturer. Placer den ikke på, eller i nærheden af varmekilder som ovn eller i direkte sollys.

DK

DK

- Dette apparat kan benyttes af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår risikoen.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn.
- Brug kun sous vide-forseglede poser eller sous vide-vakuumposer til tilberedning. Brug ikke plastfilm.
- Sous vide-staven kræver en 11 cm dyb gryde eller beholder med en minimum kapacitet på 10 liter.
- Produktet må kun anvendes i metalgryder, metalbeholdere eller beholdere i hård plast. Hvis plastbeholder anvendes, skal den være egnet til temperaturer på op til 95 grader Celsius.

INDLEDNING

Denne sous vide-stav opvarmer og cirkulerer vand for at tilberede/opvarme fødevarer i en forsejlet plastpose eller vakuumpose. En sous vide-stav er en langsom tilberedningsmetode, der sikrer, at fødevarerne tilberedes ensartet og fastholder sin naturlige saft. Sous vide-metoden hindrer overtilberedning af fødevarernes overflade, og giver fødevarer, der er særlig friske og smagfulde.

PRODUKTOVERSIGT



DK

1. Temperaturindstilling
2. Start/stop
3. Timer-indstilling
4. Plus-knap
5. Minus-knap
6. Justerbar ringclip
7. Pumpehus

OPSÆTNING

SKIFT AF TEMPERATURENHED

Tryk på start/stop-knappen, og hold den nede i ca. 3 sekunder for at skifte mellem Fahrenheit og Celsius.

INDSTILLING AF TIMER

1. Tryk på timerknappen på kontrolpanelet og derefter på plus-knappen (+) for at indstille timer.
2. Tryk på timerknappen for at gemme timeværdien, tryk derefter på plus-knappen (+) eller minus-knappen (-) for at indstille minutter.
3. Tryk på start/stop-knappen for at gemme minutværdien. Timerknappen blinker i ca. 3 sekunder for at vise, at din timer er indstillet korrekt. Når temperaturen når det ønskede niveau, vil timeren begynde at tælle ned.

DK

INDSTILLING AF CIRKULATIONSRETNING

Sous vide-staven kan få vandet til at cirkulere med uret eller mod uret. Derudover kan den indstilles til at rette udløbet af pumpen ind mod siden af beholderen for at beskytte sarte fødevarer som æg eller laks, eller for at hindre at vandstrålen bliver blokeret af fødevarerne.

1. Drej pumpehuset med uret for at låse det af hovedenheden.
2. Placer åbningerne i siden af pumpehuset efter ønske. Indsæt låsetapperne i rillen, og drej derefter dækslet mod uret for at låse dem på plads.

KALIBRERING AF TEMPERATUREN

Temperatursensoren på sous vide-staven er ekstremt præcis og kalibreret på fabrikken. Men hvis du ønsker, at aflæsningerne på sous vide-staven skal matche dit eget termometer, kan du kalibrere sous vide-staven igen ved at følge disse trin.

1. Find forskellen mellem temperaturlæsningen på sous vide-staven og temperaturlæsningen på dit termometer. Du kan ændre sous vide-stavens aflæsning med op til 9,9 °C.
2. Tryk på temperaturknappen, og hold den nede i ca. 5 sekunder. Displayet viser 0,0°.
3. Tryk på plus-knappen eller minus-knappen for at lægge til eller trække fra op til 9,9 °C.
4. Tryk på temperaturknappen for at gemme den indstillede værdi.

BETJENING

1. Stikket til sous vide-staven skal være taget ud af strømkilden.
2. Monter den justerbare ringclip på siden af din gryde eller beholder, og tryk den godt fast.
3. Indsæt sous vide-staven i den justerbar ringclip.
4. Fyld gryden med vand til et niveau mellem MIN og MAX-niveauerne på siden af pumpehuset.
5. Placer gryden/beholderen tæt på en stikkontakt. Den må ikke stå på en ovn eller en anden varmekilde.
6. Sæt stikket til sous vide-staven i en stikkontakt i nærheden.
7. Tryk på temperaturknappen på kontrolpanelet, tryk derefter på plus-knappen eller minus-knappen for at indstille den ønskede temperatur.
8. Tryk på start/stop-knappen for at starte tilberedningen.
9. Når tilberedningen er færdig, trykker du på start/stop-knappen for at slukke for sous vide-staven.

DK

RENGØRING

1. Drej pumpehuset med uret for at låse det af hovedenheden, og tag det af.
2. Rengør pumpehuset i sæbevand i vasken.
3. Rengør metaldele med opvaskemiddel og en blød tandbørste, og skyl efter under rindende vand. Det er kun metaldelene, der må komme i forbindelse med vand. Vær omhyggelig med propellen. Øverste del af sous vide-staven må ikke komme i forbindelse med vand.
4. Lad alle dele tørre helt, inden du samler dem igen.

AFKALKNING

Afhængig af vandets hårdhed anbefaler vi afkalkning af sous vide-staven jævnligt. Afkalk din sous vide med samme intervaller og samme metode, som du bruger til andre produkter, der kræver afkalkning, som fx elkedler. Brug afkalkningsmiddel beregnet til køkkenprodukter. Se producentens vejledning for den nøjagtige procedure.

FEJLFINDING

Problem	Løsninger
Sous vide-staven udsender en fløjtelyd.	Den kommer fra motor, propel og kølevinge og er normal.
Sous vide-staven udsender en skurende lyd.	Pumpehuset er løst. Sluk for sous vide-staven, vent til den køler af, og monter pumpehuset rigtigt.
Sous vide-staven udsender en hvislende lyd.	Kontroller, at vandstanden er mellem MIN og MAX-mærkerne. Efterfyld om nødvendigt.
Sous vide-staven udsender en boblende og/eller susende lyd.	Kontroller, at vandstanden er mellem MIN og MAX-mærkerne. Efterfyld om nødvendigt.
Sous vide-staven beskadiger fiskefileter eller knækker æg.	Placer pumpehuset, så vandstrålen peger ind i siden af gryden, væk fra fødevarerne.
Lyset på sous vide-stavens kontrolpanel eller hoveddel flimrer under brug.	Det er normalt.

DK

SPECIFIKATIONER

Minimum temperatur	+20 °C
Maksimum temperatur	+95 °C
Temperaturstabilitet	±1 %
Minimum vanddybde	11 cm
Minimum beholderstørrelse	10 liter
Maksimum beholderstørrelse	30 liter
Pumpevolumen	8,5 liter/minut

DK



DK

GARANTI

Wilfa yder 5 års garanti på dette produkt fra købsdatoen. Garantien dækker produktionsfejl eller mangler, der opstår i garantiperioden. Din kvittering fungerer som dokumentation over for forhandleren, hvis du ønsker at benytte din garanti.

Garantien gælder kun for produkter, der er købt til og bruges i private husstande. Garantien gælder ikke, hvis produktet bruges kommercielt. Garantien gælder ikke, hvis produktet er misbrugt, forsømt, vejledningen fra Wilfa ikke er fulgt, produktet er ændret, eller der er foretaget uautoriseret reparation. Garantien gælder heller ikke for normalt slid på produktet, misbrug, manglende vedligeholdelse, brug af forkert spænding eller:

- Overbelastning af produktet
- Dele, der normalt bliver slidt
- Dele, der kan forventes udskiftet regelmæssigt (f.eks. filter, batteri osv.)

PRODUKTSPECIFIKATIONER

220V~240V~50Hz, 1200 W

SUPPORT OG RESERVEDELE

Hvis du har brug for support, kan du finde vores kundeservice/supportside på **Wilfa.com**. Her finder du ofte stillede spørgsmål, reservedele, tips og tricks og alle vores kontaktoplysninger.

GENANVENDELIGHED



Denne mærkat angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald nogen steder i EU. For at undgå potentiel skade på miljøet eller menneskers sundhed pga. ukontrolleret bortskaftelse af affald, skal produktet genanvendes ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materielle ressourcer. Brug retur- og indsamlingssystemerne til genanvendelse af den brugte enhed, eller kontakt den forhandler, hvor du købte produktet. De kan tage dette produkt til en miljøvenlig genanvendelse uden beregning.

DK

FI

SISÄLTÖ

52	TURVALLISUUSOHJEET
55	JOHDANTO
55	TUOTTEEN KUVAUS
56	MÄÄRITYS
57	KÄYTTÖ
57	PUHDISTUS
57	KALKINPOISTO
58	VIANMÄÄRITYS
59	TEKNISET TIEDOT
60	TAKUU
61	TUOTETIEDOT
61	TUKI JA VARAOSAT
61	KIERRÄTYS

TURVALLISUUSOHJEET

- Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säästä se vastaisuuden varalle.
- Veden pinta ei saa ylittää pumppukotelossa olevaa MAX-merkkiä.
- Irrota sirkulaattori pistorasiasta ennen sen nostamista pois nesteestä.
- Jos sirkulaattori putoaa veteen, irrota se välittömästi pistorasiasta ja anna sen kuivua kokonaan ennen seuraavaa käyttökertaa.
- Irrota sirkulaattori virtalähteestä, kun sitä ei käytetä. Älä ikinä irrota laitetta pistorasiasta virtajohtosta vetämällä. Tartu aina pistokkeeseen.
- Pistorasiasta irrottamisen jälkeen lämmitysvastus on yhä kuuma, eikä sitä saa koskettaa tai asettaa syttyville pinnoille.
- Älä koske laitteeseen tai virtajohtoon märillä käsillä.
- Ennen laitteen yhdistämistä pistorasiaan varmista, että pistorasian tyyppi ja virtataso vastaavat laitteen vaatimuksia.
- Älä käytä jatkojohtoja. Yhdistä sirkulaattori aina suoraan lähellä olevaan maadoitettuun pistorasiaan.

FI

- Laitteessa on maadoitettu virtajohto, ja sen turvallinen käyttö edellyttää maadoitettua liitäntää. Varmista, että virtalähde on maadoitettu kunnolla. Älä muuta pistoketta tai yritä ohittaa maadoituskytkentää.
- Älä liitä laitetta erilliseen ajastimeen tai kauko-ohjausjärjestelmään.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on vaaran välttämiseksi vaihdettava valmistajalla, valmistajan valtuuttamassa huoltokorjaamossa tai valtuutetulla ammattilaisella.
- Tässä sirkulaattorissa ei ole osia, jotka käyttäjä voisi itse huoltaa. Älä yritä avata tai huoltaa tätä laitetta tai tehdä siihen muutoksia.
- Astia, laite ja pussit kuumenevat kaikki käytön aikana. Anna niiden jäähtyä kunnolla ennen veden kaatamista pois.
- Älä altista sirkulaattoria erittäin korkeille lämpötiloille. Älä aseta sitä liedien kaltaisten lämmönlähteiden sisään, päälle tai lähelle äläkä jätä sitä suoraan auringonvaloon.
- Fyysisesti, henkisesti, aisteiltaan taitietämykseltään rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai jos heitä

on neuvottu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämiseen liittyvät vaarat.

- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta.
- Käytä kypsentämisessä ainoastaan suljettavia sous vide -pusseja tai sous vide -tyhjiöpusseja. Älä käytä muovikelmua.
- Sirkulaattori edellyttää 11 cm syvää kattilaa tai astiaa, jonka tilavuus on vähintään 10 litraa.
- Tuotetta saa käyttää ainoastaan metallisissa kattiloissa ja astioissa tai kovasta muovista valmistetuissa astioissa. Muoviastiaa käytettäessä astian on kestävä vähintään 95 celsiusasteen lämpötilaa.

FI

JOHDANTO

Sirkulaattori lämmittää ja kierrättää vettä, mikä kypsentää suljettavassa sous vide -pussissa tai tyhjiöpussissa olevat ruoka-aineet. Sirkulaattori kypsentää ruoka-aineet sous vide -menetelmällä vesihauteessa. Menetelmä varmistaa ruoka-aineiden tasaisen kypsennyksen ja säilyttää niiden luonnollisen kosteuden. Sous vide -menetelmän ansiosta ruoka-aineiden ulkopinta ei kypsy liikaa. Menetelmällä valmistetut ruoat ovat erityisen raikkaita ja maukkaita.

TUOTTEEN KUVAUS



FI

1. Lämpötilan asetus
2. Käynnistys/pysäytys
3. Aika-asetus
4. Lisäyspainike
5. Vähennyspainike
6. Säädettävä kiinnike
7. Pumpukotelo

MÄÄRITYS

LÄMPÖTILAYKSIKÖN MUUTTAMINEN

Vaihda lämpötilayksikköä (Fahrenheit tai Celsius) pitämällä käynnistys-/pysäytyspainiketta painettuna noin kolmen sekunnin ajan.

AJASTIMEN ASETTAMINEN

1. Paina ohjauspaneelissa olevaa ajastinpainiketta ja valitse jälkeen tunnit painamalla lisäyspainiketta (+).
2. Tallenna tuntiarvo painamalla ajastinpainiketta. Valitse sen jälkeen minuutit painamalla lisäyspainiketta (+) tai vähennyspainiketta (-).
3. Tallenna minuuttiarvo painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta. Ajastinpainike vilkkuu noin kolmen sekunnin ajan osoittaen, että ajastin on asetettu. Ajastin käynnistää laskennan sitten, kun tavoitelämpötila on saavutettu.

FI

VIRTAUKSEN SUUNNAN ASETTAMINEN

Sirkulaattori voi kierrättää vettä myötöpäivään tai vastapäivään. Lisäksi se voidaan asettaa siten, että pumpun teho suuntautuu kohti astian seinää. Tällä tavalla voidaan suojata herkkiä ruoka-aineita kuten munia ja lohta, sekä välttää vesisuihkun tukkeutuminen ruoka-aineiden vuoksi.

1. Irrota pumppukotelo rungosta kääntämällä sitä myötöpäivään.
2. Asemoi pumppurungon sivussa olevat aukot haluamallasi tavalla. Työnnä kielekkeet paikoilleen ja lukitse runko paikalleen kääntämällä sitä vastapäivään.

LÄMPÖTILA-ANTURIN KALIBROINTI

Sirkulaattorin lämpötila-anturi on äärimmäisen tarkka ja kalibroitu tehtaalla. Jos kuitenkin haluat, että sirkulaattorin lukemat vastaavat oman lämpömittarisi lukemia, voit kalibroida sirkulaattorin uudelleen suorittamalla seuraavat vaiheet.

1. Määritä ero sirkulaattorin lämpötilalukeman ja oman lämpömittarisi lämpötilalukeman välillä. Sirkulaattorin lukemaa voi muuttaa jopa $\pm 9,9$ °C.
2. Pidä lämpötilapainiketta painettuna noin viiden sekunnin ajan. Näytöllä näkyy 0,0°.
3. Lisää tai vähennä lämpötilaa (korkeintaan 9,9 °C verran) painamalla lisäys- tai vähennyspainiketta.
4. Tallenna asetettu arvo painamalla lämpötilapainiketta.

KÄYTTÖ

1. Varmista, että sirkulaattori on irrotettu virtalähteestä.
2. Kiinnitä kiinnike kattilan tai astian reunaan ja lukitse se paikoilleen.
3. Työnnä sirkulaattori kiinnikkeen sisään.
4. Lisää kattilaan vettä niin että vedenpinta on pumppukotelon MIN- ja MAX-merkkien välillä.
5. Aseta kattila/astia lähelle pistorasiaa. Varmista, että se ei ole liedellä tai muun lämmönlähteen päällä.
6. Yhdistä sirkulaattori lähellä olevaan pistorasiaan.
7. Paina ohjauspaneelissa olevaa lämpötilapainiketta ja valitse sitten tavoitelämpötila painamalla lisäys- tai vähennyspainiketta.
8. Aloita kypsentaminen painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta.
9. Kun ruoka-aineet on kypsennetty, pysäytä sirkulaattori painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta.

FI

PUHDISTUS

1. Irrota pumppukotelo rungosta kääntämällä sitä myötäpäivään.
2. Puhdista pumppukotelo saippuavedessä pesualtaassa.
3. Puhdista metalliosat astianpesuaineella ja pehmeällä harjalla. Huuhtelee sen jälkeen juoksevan veden alla. Varmista, että ainoastaan metalliosat joutuvat kosketuksiin veden kanssa. Ole varovainen propellin kanssa. Älä altista sirkulaattorin yläosaa vedelle.
4. Anna kaikkien osien kuivua kokonaan ennen laitteen kokoamista uudelleen.

KALKINPOISTO

Suosittellemme sirkulaattorin kalkinpoistoa säännöllisesti. Kalkinpoistokertojen välinen aika riippuu veden kovuudesta. Suorita sirkulaattorille kalkinpoisto samoin aikaväleihin ja samalla menetelmällä kuin muiden kalkinpoistoa tarvitsevien tuotteiden kohdalla (esimerkiksi vedenkeittimet ja kahvinkeittimet). Käytä keittölaitteille tarkoitettua kaupoista saatavilla olevaa kalkinpoistoainetta ja seuraa valmistajan tarkempia ohjeita aineen käytöstä.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Ratkaisut
Sirkulaattori tuottaa viheltävää ääntä.	Ääni johtuu moottorista, propellista ja tuulettimesta ja on normaalia.
Sirkulaattori tuottaa kirs kuvaa ääntä.	Pumppukotelo on irti. Sammuta sirkulaattori. Odota, kunnes se on jäähtynyt, ja kiinnitä sen jälkeen pumppukotelo paikalleen.
Sirkulaattori tuottaa sihisevää ääntä.	Varmista, että vedenpinta on MIN- ja MAX-merkkien välissä. Tarvittaessa lisää astiaan vettä.
Sirkulaattori tuottaa kuplivia ja/tai kahisevaa ääntä.	Varmista, että vedenpinta on MIN- ja MAX-merkkien välissä. Tarvittaessa lisää astiaan vettä.
Sirkulaattori vaurioittaa kalafileitä tai rikkoo munia.	Muuta pumppukotelon asentoa niin, että vesisuihku suuntautuu kohti kattilan reunaa ruoka-aineiden sijaan.
Sirkulaattorin ohjauspaneelin tai rung on valot välkkyvät käytön aikana.	Tämä on normaalia.

FI

TEKNISET TIEDOT

Alin lämpötila	+20 °C
Ylin lämpötila	+95 °C
Lämpötilatarkkuus	±1 %
Pienin veden syvyys	11 cm
Pienin nesteen tilavuus	10 litraa
Suurin nesteen tilavuus	30 litraa
Pumppausteho	8,5 litraa/minuutti

FI



TAKUU

FI

Wilfa myöntää tälle tuotteelle viiden (5) vuoden takuun ostopäivämäärästä alkaen. Takuu kattaa valmistusvirheet ja takuuajana ilmenevät viat. Ostokuitti toimii todisteena jälleenmyyjälle takuuvaatimusten esittämisen yhteydessä.

Takuu koskee ainoastaan yksityiskäyttöön ostettuja ja yksityiskäytössä olleita tuotteita. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on käytetty kaupallisesti. Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on käytetty väärin, huolimattomasti tai Wilfan antamien ohjeiden vastaisesti tai jos tuotetta on muutettu tai korjattu valtuuttamattomalla tavalla. Takuu ei koske myöskään tuotteen normaalia kulumista, väärinkäyttöä, huollon puutetta, väärän sähköjännitteen käyttöä eikä:

- Tuotteen ylikuormittamista
- Normaalisti kuluvia osia
- Osia, jotka pitääkin vaihtaa säännöllisesti (esim. suodatin, paristo jne.)

TUOTETIEDOT

220 V ~ 240 V ~ 50 Hz, 1200 W

TUKI JA VARAOSAT

Tukiasioissa käy osoitteessa **wilfa.fi** ja tutustu asiakaspalvelu- ja tukisivuumme. Sieltä löydät usein kysytyt kysymykset, varaosat, vinkit ja neuvot sekä kaikki yhteystietomme.

KIERRÄTYS



Tämä merkki osoittaa, että laitetta ei saa hävittää EU:n alueella talousjätteen mukana. Laite tulee kierrättää vastuullisesti ja kestävä kehityksen periaatteiden mukaisesti, jottei ympäristölle ja ihmisten terveydelle aiheudu haittaa. Kierrätä käytetty laite viemällä se keräyspisteeseen tai palauttamalla se tuotteen jälleenmyyjälle. Tällöin se käsitellään ympäristön kannalta turvallisesti.

FI

DE

INHALTSVERZEICHNIS

64	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
67	EINLEITUNG
67	PRODUKTÜBERSICHT
68	EINRICHTUNG
69	BEDIENUNG
69	REINIGUNG
69	ENTKALKEN
70	FEHLERBEHEBUNG
71	TECHNISCHE DATEN
72	GARANTIE
73	TECHNISCHE DATEN
73	SUPPORT UND ERSATZTEILE
73	RECYCLINGFÄHIGKEIT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Verwendung des Geräts gründlich durch und bewahren Sie sie auf.
- Füllen Sie Wasser nur höchstens bis zur MAX-Markierung im Pumpengehäuse ein.
- Ziehen Sie den Stecker des Heizgeräts heraus, bevor Sie ihn aus der Flüssigkeit nehmen.
- Falls der Sous-Vide-Stick ins Wasser fällt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und lassen ihn vollständig abtrocknen, bevor Sie ihn wieder verwenden.
- Ziehen Sie den Sous-Vide-Stick aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist. Ziehen Sie den Stecker niemals heraus, indem Sie am Kabel ziehen. Ziehen Sie immer am Stecker.
- Nach dem Trennen von der Steckdose ist das Heizelement immer noch heiß und darf nicht berührt oder auf brennbaren Flächen abgelegt werden.
- Berühren Sie das Gerät oder das Stromkabel niemals mit nassen Händen.
- Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose stecken, versichern Sie sich, dass die Steckdose die für das Gerät geeignete Stromstärke und Stromart liefert.

DE

- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel. Stecken Sie den Sous-Vide-Stick immer direkt in eine nahegelegene, geerdete Steckdose.
- Dieses Gerät verwendet ein geerdetes Stromkabel und verlangt eine geerdete Verbindung für einen sicheren Betrieb. Sorgen Sie dafür, dass die Stromquelle eine sachgemäß geerdete Verbindung hat. Verändern Sie den Stecker nicht und verwenden Sie keinen Eurostecker, um die geerdete Verbindung zu umgehen.
- Das Gerät ist nicht zur Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seiner Servicestelle oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen.
- Dieser Sous-Vide-Stick hat keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu öffnen, zu warten oder zu modifizieren.
- Der Kochbehälter, das Gerät und die Vakuumbbeutel werden während der Verwendung heiß. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie das Wasser entleeren.
- Setzen Sie den Sous-Vide-Stick nicht übermäßig heißen Temperaturen aus. Legen Sie das Gerät

DE

nicht in, auf oder in die Nähe von Wärmequellen wie etwa einen Herd oder lassen es in direktem Sonnenlicht liegen.

- Die Nutzung des Geräts durch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne ausreichende Erfahrung und Wissen ist untersagt, sofern sie nicht beaufsichtigt werden, eine Einweisung zur sicheren Nutzung der Geräte erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

DE

- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ausgeführt werden.
- Verwenden Sie nur Vakuumiertüten oder Vakuumbbeutel beim Sous-Vide-Garen. Verwenden Sie keine Frischhaltefolie.
- Für den Sous-Vide-Stick ist ein 11 cm tiefer Topf oder ein Behälter mit einer Mindestkapazität von 10 Litern erforderlich.
- Das Produkt darf nur in Metalltöpfen oder Behältnissen aus Metall oder Hartkunststoff verwendet werden. Wenn Kunststofftöpfe verwendet werden, müssen diese für Temperaturen bis 95 Grad geeignet sein.

EINLEITUNG

Dieser Sous-Vide-Stick erhitzt und zirkuliert Wasser zum Garen/Erhitzen von Speisen, die in Vakuumiertüten oder Vakuumbeuteln enthalten sind. Das Sous-Vide-Garen ist eine langsame Kochmethode, bei der die Speisen gleichmäßig gegart werden und ihren natürlichen Geschmack bewahren. Die Sous-Vide-Methode verhindert ein Zerkochen der äußeren Oberflächen der Speisen und erzeugt Speisen, die besonders frisch und aromatisch sind.

PRODUKTÜBERSICHT



DE

1. Temperatureinstellung
2. Start/Stopp
3. Zeiteinstellung
4. Plustaste
5. Minustaste
6. Verstellbare Ringklemme
7. Pumpengehäuse

EINRICHTUNG

ÄNDERUNG DER TEMPERATUREINHEIT

Halten Sie den Start-/Stopp-Knopf etwa 3 Sekunden gedrückt, um zwischen den Temperatureinheiten Celsius und Fahrenheit zu wechseln.

EINSTELLUNG DES TIMERS

1. Drücken Sie die Timertaste auf dem Bedienfeld und stellen Sie dann die Stunden mit der Plus- oder Minustaste ein.
2. Drücken Sie die Timertaste, um den Stundenwert zu speichern, und stellen Sie dann die Minuten mit der Plus- oder Minustaste ein.
3. Drücken Sie den Start-/Stopp-Knopf, um den Minutenwert zu speichern. Die Timertaste blinkt etwa 3 Sekunden lang, um anzuzeigen, dass Ihr Timer richtig eingestellt ist. Wenn die Temperatur die Zieltemperatur erreicht, startet der Timer den Countdown.

EINSTELLUNG DER FLUSSRICHTUNG

Der Sous-Vide-Stick kann Wasser in zwei Richtungen zirkulieren: im und gegen den Uhrzeigersinn. Zusätzlich kann er so eingestellt werden, dass die Leistung der Pumpe gegen die Wände des Behälters gerichtet wird, um empfindliche Speisen wie Eier oder Lachs zu schützen oder zu verhindern, dass der Wasserstrahl von Speisen blockiert wird.

1. Drehen Sie das Pumpengehäuse im Uhrzeigersinn, um es von der Haupteinheit zu lösen.
2. Richten Sie die Öffnungen in der Seite des Pumpengehäuses nach Wunsch aus. Setzen Sie die vorstehenden Laschen in die Schlitze und drehen Sie die Kappe dann gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln.

KALIBRIEREN DER TEMPERATUR

Der Temperatursensor am Sous-Vide-Stick ist äußerst genau und vom Werk kalibriert. Wenn Sie aber möchten, dass die Messwerte am Sous-Vide-Stick genau zu Ihrem Thermometer passen, kalibrieren Sie den Sous-Vide-Stick mit Hilfe der folgenden Schritte neu.

1. Bestimmen Sie die Differenz zwischen dem Temperaturmesswert am Sous-Vide-Stick und dem Temperaturmesswert an Ihrem Thermometer. Sie können die Messwerte des Sous-Vide-Sticks um bis zu $\pm 9,9$ °C ändern.
2. Die Temperaturtaste etwa 5 Sekunden lang gedrückt halten. Die Anzeige zeigt 0,0° an.
3. Auf Plus- oder Minustaste drücken, um bis zu 9,9 °C zu ergänzen oder abzuziehen.
4. Die Temperaturtaste drücken, um den eingestellten Wert zu speichern.

DE

BEDIENUNG

1. Stellen Sie sicher, dass der Sous-Vide-Stick aus der Steckdose herausgezogen ist.
2. Bringen Sie die verstellbare Ringklemme an der Seite Ihres Topfes oder Behälters an und klemmen sie fest.
3. Führen Sie den Sous-Vide-Stick in die verstellbare Ringklemme.
4. Füllen Sie den Topf mit Wasser auf ein Niveau zwischen den MIN- und MAX-Markierungen an der Seite des Pumpengehäuses.
5. Stellen Sie den Topf/Behälter in die Nähe einer Steckdose. Achten Sie darauf, dass es nicht ein Stromanschluss für einen Herd oder eine andere Wärmequelle ist.
6. Stecken Sie den Sous-Vide-Stick in die nahegelegene Steckdose.
7. Drücken Sie auf dem Bedienfeld auf die Temperaturtaste und dann auf die Plus- oder Minustaste, um die Zieltemperatur einzustellen.
8. Drücken Sie auf den Start-/Stopp-Knopf, um das Garen zu starten.
9. Wenn das Garen abgeschlossen ist, drücken Sie auf den Start-/Stopp-Knopf, um den Sous-Vide-Stick zu stoppen.

DE

REINIGUNG

1. Drehen Sie das Pumpengehäuse im Uhrzeigersinn, um es von der Haupteinheit zu lösen, und nehmen Sie es ab.
2. Säubern Sie das Pumpengehäuse mit Spülmittel im Spülbecken.
3. Reinigen Sie die Metallteile unter Verwendung von Spülmittel und einer weichen Spülbürste und spülen sie unter fließendem Wasser ab. Achten Sie darauf, dass nur die Metallteile Wasser ausgesetzt werden. Seien Sie vorsichtig mit dem Propeller. Setzen Sie nicht den oberen Teil des Sous-Vide-Sticks Wasser aus.
4. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.

ENTKALKEN

Je nachdem wie hart das Wasser ist, empfehlen wir ein regelmäßiges Entkalken des Sous-Vide-Sticks. Entkalken Sie den Sous-Vide-Stick in derselben Regelmäßigkeit und mit derselben Methode wie bei anderen Produkten, die entkalkt werden müssen, wie zum Beispiel elektrische Wasserkocher. Verwenden Sie einen handelsüblichen Entkalker, der für Küchenprodukte gedacht ist. Die genaue Vorgehensweise finden Sie in der Anleitung des Herstellers.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Lösungen
Der Sous-Vide-Stick gibt ein pfeifendes Geräusch ab.	Dies wird durch Motor, Propeller und Kühlgebläse verursacht und ist normal.
Der Sous-Vide-Stick gibt ein Schleifgeräusch ab.	Das Pumpengehäuse ist locker. Schalten Sie den Sous-Vide-Stick aus, warten Sie, bis er abgekühlt ist, und schrauben Sie das Pumpengehäuse fest.
Der Sous-Vide-Stick gibt ein fauchendes Geräusch ab.	Kontrollieren Sie, dass das Wasserniveau zwischen den MIN- und MAX-Markierungen ist. Füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.
Der Sous-Vide-Stick gibt ein blubberndes und/oder rauschendes Geräusch ab.	Kontrollieren Sie, dass das Wasserniveau zwischen den MIN- und MAX-Markierungen ist. Füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.
Der Sous-Vide-Stick beschädigt Fischfilets oder bricht Eier auf.	Richten Sie das Pumpengehäuse anders aus, um den Wasserstrahl auf die Wände des Topfes, weg von den Speisen, zu richten.
Die Leuchten am Bedienfeld des Sous-Vide-Sticks flackern während des Betriebs.	Das ist normal.

DE

TECHNISCHE DATEN

Mindesttemperatur	+20 °C
Höchsttemperatur	+95 °C
Temperaturstabilität	±1 %
Mindestwassertiefe	11 cm
Mindestgröße des Behälters	10 Liter
Höchstgröße des Behälters	30 Liter
Pumpvolumen	8,5 Liter/Minute

DE



GARANTIE

Wilfa gewährt auf dieses Produkt 5 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantie deckt Produktionsfehler oder Mängel ab, die während der Garantiezeit auftreten. Ihr Kaufbeleg dient als Nachweis gegenüber dem Händler, wenn Sie Ihre Garantie in Anspruch nehmen.

DE

Die Garantie gilt nur für Produkte, die für Privathaushalte gekauft und dort verwendet werden. Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt gewerblich verwendet wird. Die Garantie gilt nicht bei unsachgemäßer oder fahrlässiger Verwendung, Nichtbefolgung der Anleitungen von Wilfa oder falls das Gerät modifiziert oder eine nicht-autorisierte Reparatur daran vorgenommen wird. Die Garantie gilt auch nicht für normalen Verschleiß und Abnutzung des Produkts, fehlerhafte Verwendung, mangelhafte Pflege, Verwendung einer falschen elektrischen Spannung oder:

- Überlastung des Produkts
- Teile, die normal abgenutzt sind
- Teile, bei denen ein regelmäßiger Austausch zu erwarten ist (z. B. Filter, Batterie usw.)

TECHNISCHE DATEN

220 V~240 V ~50 Hz, 1200 W

SUPPORT UND ERSATZTEILE

Support erhalten Sie auf **wilfa.com** und auf unserer Kundenservice-/Supportseite. Dort finden Sie Antworten auf häufig gestellte Fragen, Ersatzteile, Tipps und Tricks sowie alle unsere Kontaktdaten.

RECYCLINGFÄHIGKEIT



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass das Produkt in der EU nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Gerät verantwortungsvoll. Sie fördern so die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte eines der Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dort kann das Produkt kostenlos für ein umweltfreundliches Recycling zurückgenommen werden.

DE

NL

INHOUDSOPGAVE

76	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
79	INLEIDING
79	PRODUCTOVERZICHT
80	OPSTELLING
81	WERKING
81	REINIGEN
81	ONTKALKEN
82	PROBLEEMOPLOSSING
83	SPECIFICATIES
84	GARANTIE
85	PRODUCTSPECIFICATIES
85	ONDERSTEUNING EN RESERVEONDERDELEN
85	RECYCLING

NL

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het product gebruikt en bewaar deze voor toekomstige raadpleging.
- Bij het met water vullen de markering MAX op de pompbehuizing niet overschrijden.
- Neem de stekker van de dompelaar uit het stopcontact voordat deze uit de vloeistof wordt genomen
- Als de sous vide stick in het water valt, neem dan direct de stekker uit het stopcontact en laat de stick volledig drogen voordat u deze nogmaals gebruikt.
- De stekker uit het stopcontact nemen als de sous vide stick niet wordt gebruikt. Trek nooit aan het netsnoer wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt. Trek altijd aan de stekker.
- Nadat de stekker uit het stopcontact is genomen, zal het verwarmingselement warm blijven en mag het niet worden aangeraakt of op een brandbaar oppervlak worden geplaatst.
- Het apparaat of het netsnoer niet met natte handen aanraken.
- Voordat de stekker van de eenheid in het stopcontact wordt gestoken, dient gecontroleerd te worden of de stroomvoorziening overeenkomt met de vereisten van de betreffende apparatuur.

- Geen verlengsnoeren gebruiken. Steek de stekker van de sous vide stick altijd in het meest dichtstbijzijnde, gearde stopcontact.
- Het apparaat is voorzien van een gearde netsnoer en moet voor een veilige werking aangesloten worden op een gearde stopcontact. Controleer of de voedingsbron is voorzien van de juiste aardaansluiting. De stekker niet aanpassen of een stekker gebruiken waarmee de aardaansluiting wordt omzeild.
- Het apparaat is niet bestemd om in combinatie met een externe timer of afstandsbediening te worden gebruikt.
- Als het snoer is beschadigd, dient het door de fabrikant, de servicetechnicus of soortgelijke, gekwalificeerde personen vervangen te worden, zodat gevaarlijke situaties worden voorkomen.
- Deze sous vide stick bevat geen onderdelen die door de gebruiker onderhouden kunnen worden. Probeer dit apparaat niet te openen, onderhouden of te veranderen.
- Het kookreservoir, het apparaat en de zakjes voor de gerechten worden tijdens gebruik allemaal heet. Laat deze volledig afkoelen voordat het water wordt afgegoten.
- Deze sous vide stick niet blootstellen aan extreem hoge temperaturen. Plaats deze niet op of bij

warme oppervlakken zoals een fornuis. Ook mag de stick niet in direct zonlicht staan.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking en door mensen die een gebrek aan ervaring of kennis hebben als zij het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over de veilige manier waarop het apparaat moet worden gebruikt en de hieraan gerelateerde gevaren hebben begrepen.
- Kinderen dienen het apparaat niet als speelgoed te gebruiken.
- Kinderen mogen het apparaat niet reinigen en onderhouden.
- Alleen gesealde sous vide zipzakjes of sous vide vacuümzakjes gebruiken voor het koken. Geen plastic folie gebruiken.
- De sous vide stick vereist een reservoir met een diepte van 11 cm, met een minimale inhoud van 10 liter.
- Het product alleen in een metalen kan, metalen reservoir of een bak van hard plastic gebruiken. Als een plastic bak wordt gebruikt, dient deze geschikt te zijn voor temperaturen tot 95 graden Celsius.

NL

INLEIDING

Deze sous vide stick verwarmt en circuleert water om voeding in een plastic zipzakje of vacuümzakje te koken/verwarmen. Sous vide stick is een methode voor slow cooking. Deze methode zorgt ervoor dat de voeding gelijkmatig wordt gekookt en de natuurlijke vochtigheid wordt behouden. Deze sous vide methode voorkomt dat de buitenkant van het gerecht niet te lang wordt gekookt en zorgt ervoor dat het gerecht uiterst vers en smaakvol is.

PRODUCTOVERZICHT



NL

1. Temperatuurinstelling
2. Start/stop
3. Tijdinstelling
4. Knop Verhogen
5. Knop Verlagen
6. Instelbare ringvormige klem
7. Pompbehuizing

OPSTELLING

WIJZIGEN VAN DE TEMPERATUUREENHEDEN

Druk op de Start/stop-knop en blijf deze gedurende 3 seconden ingedrukt houden om de temperatuureenheden te wijzigen van Fahrenheit naar Celsius en vice versa.

INSTELLEN VAN DE TIMER

1. Druk op het bedieningspaneel op de Timer-knop, druk vervolgens op de knop Verhogen (+) om de uren in te stellen.
2. Druk op op de Timer-knop om de ingestelde uren op te slaan, druk vervolgens op de knop Verhogen (+) of op de knop Verlagen (-) om de minuten in te stellen.
3. Druk op de Start/stop-knop om de ingestelde minuten op te slaan. De Timer-knop zal ca. 3 seconden knipperen, hetgeen aangeeft dat de Timer op de juiste manier is ingesteld. Zodra de temperatuur de doeltemperatuur bereikt, zal de Timer aftellen.

INSTELLEN VAN DE STROOMRICHTING

De sous vide stick kan het water zowel naar rechts als naar links circuleren. Ook kan de stick worden ingesteld om de uitvoer van de pomp te leiden naar de zijkant van het reservoir om gevoelige voedingsmiddelen, zoals eieren of zalm, te beschermen of om te voorkomen dat de watertoevoer door het voedsel wordt geblokkeerd.

NL

1. Draai de pompbehuizing naar rechts om deze te ontgrendelen uit de hoofdeenheid.
2. Positioneer de openingen in de zijkant van de pompbehuizing zoals u dat wilt. Plaats de bevestigingslipjes in de sleuven, draai vervolgens het deksel naar links om het te vergrendelen.

KALIBREREN VAN DE TEMPERATUUR

De temperatuursensor op de sous vide stick is uiterst accuraat en werd in de fabriek gekalibreerd. Als u echter wilt dat de uitlezingen op de sous vide stick overeenkomen met die van uw thermometer, dient u de volgende stappen te volgen om uw sous vide stick opnieuw te kalibreren.

1. Bepaal het verschil tussen de uitlezing van de temperatuur op de sous vide stick en de uitlezing op uw thermometer. U kunt de uitlezing van de sous vide stick wijzigen tot $\pm 9,9$ °C.
2. De knop Temp indrukken en ca. 5 seconden ingedrukt houden. Het display zal 0,0° aangeven.
3. Druk op de knop Verhogen of op de knop Verlagen om maximaal tot 9,9 °C op te tellen of af te trekken.
4. Druk op de knop Temp om de ingestelde waarde op te slaan.

WERKING

1. Controleer of de stekker van de sous vide stick uit het stopcontact is genomen.
2. Plaats de instelbare ringvormige klem aan de zijkant van uw container en klem deze vervolgens goed vast.
3. Plaats de sous vide stick in de instelbare ringvormige klem.
4. Vul het reservoir met water tot een niveau tussen de markeringen MIN en MAX, zoals aangegeven aan de zijkant van de pompbehuizing.
5. Plaats het reservoir in de buurt van een stopcontact. Controleer of het niet op of bij een fornuis of andere warmtebron staat.
6. Steek de stekker van de sous vide stick in het meest dichtstbijzijnde stopcontact.
7. Druk op het bedieningspaneel op de Start/stop-knop, en druk vervolgens op de knop Verhogen of de knop Verlagen om de doeltemperatuur in te stellen.
8. Druk op de Start/stop-knop om het kookproces te starten.
9. Als het kookproces is voltooid, drukt u op de Start/stop-knop om de sous vide stick stop te zetten.

REINIGEN

1. Draai de pompbehuizing naar rechts om deze te ontgrendelen uit de hoofdeenheid en verwijder de pompbehuizing.
2. Reinig de pompbehuizing in een sopje in de gootsteen.
3. Reinig de metalen onderdelen, gebruik hiervoor een sopje en een zachte tandenborstel, vervolgens onder stromend water afspoelen. Zorg ervoor dat alleen de metalen onderdelen met water in contact komen. Wees voorzichtig met de propeller. De bovenkant van de sous vide stick niet met water in contact laten komen.
4. Laat de onderdelen volledig drogen voordat het geheel weer in elkaar wordt gezet.

NL

ONTKALKEN

Afhankelijk van de hardheid van het water, adviseren wij om de sous vide stick regelmatig te ontkalken. Ontkalk de sous vide stick net zo regelmatig en op dezelfde manier zoals voor andere producten die ontkalkt moeten worden, zoals elektrische waterkokers. Gebruik een in de handel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel dat geschikt is voor keukenproducten. Zie de instructies van de fabrikant voor de exacte procedure.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oplossingen
De sous vide stick maakt een fluitend geluid.	Dit wordt veroorzaakt door de motor, propeller en koelventilator. Dit is normaal.
De sous vide stick maakt een knarsend geluid.	De pompbehuizing zit los. Schakel de sous vide stick uit, wacht tot deze is afgekoeld en bevestig de pompbehuizing vervolgens op de juiste positie.
De sous vide stick maakt een sissend geluid.	Controleer of het waterniveau tussen de markering MIN en MAX staat. Indien nodig, het reservoir bijvullen.
De sous vide stick maakt een pruttelend en/of suizend geluid.	Controleer of het waterniveau tussen de markering MIN en MAX staat. Indien nodig, het reservoir bijvullen.
De sous vide stick beschadigt visfilets of breekt eieren.	Verplaats de pompbehuizing zodanig dat de waterstraal tot in de zijkant van het reservoir wordt geleid, uit de buurt van het voedsel.
De lampjes op het bedieningspaneel van de sous vide stick of de hoofdbehuizing knipperen tijdens de werking.	Dit is normaal.

NL

SPECIFICATIES

Minimumtemperatuur	+20 °C
Maximumtemperatuur	+95 °C
Temperatuurstabiliteit	±1 %
Minimale waterdiepte	11 cm
Minimale inhoud	10 liter
Maximale inhoud	30 liter
Pompinhoud	8,5 liter/ minuut

NL



GARANTIE

Wilfa biedt voor dit product een garantie van vijf jaar. Deze periode start op de dag van de aankoop. De garantie dekt storingen of defecten die tijdens de garantieperiode in het product optreden. Uw aankoopbon is uw garantiebewijs voor de verkoper als u aanspraak maakt op de garantie.

De garantie is uitsluitend geldig voor producten die voor huishoudelijke toepassing gekocht en gebruikt werden. De garantie is niet geldig als het product voor commerciële doeleinden gebruikt wordt. De garantie is niet geldig als het product onjuist of nalatig gebruikt werd, als de Wilfa-instructies niet opgevolgd zijn, als het apparaat gewijzigd werd of als er een ongeoorloofde reparatie uitgevoerd werd. De garantie is ook niet geldig voor normale slijtage van het product, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, gebruik van onjuiste elektrische spanning, of:

NL

- Overbelasting van het product
- Onderdelen die normaal versleten zijn
- Onderdelen die regelmatig vervangen moeten worden (zoals filters, batterijen enz.)

PRODUCTSPECIFICATIES

220 V ~ 240 V ~ 50 Hz, 1200 W

ONDERSTEUNING EN RESERVEONDERDELEN

Ga voor ondersteuning naar **wilfa.com** en raadpleeg onze klantenservice-/ondersteuningspagina. Hier vindt u veelgestelde vragen, reserveonderdelen, tips en trucs en al onze contactgegevens.

RECYCLING



Deze markering geeft aan dat u dit product in de gehele Europese Unie niet met ander huishoudelijk afval mag meegeven. Om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid van mensen als gevolg van ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, dient het product op een verantwoorde manier gerecycled te worden om duurzaam hergebruik van materialen te stimuleren. Gebruik de retour- en inzamelingssystemen om uw gebruikte apparaat in te leveren, of neem contact op met de winkel waar u het product hebt gekocht. De winkel kan dit product in ontvangst nemen om het op veilige en milieuverantwoorde wijze te recyclen.

NL

PL

SPIS TREŚCI

- 88 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE
BEZPIECZEŃSTWA
- 91 WSTĘP
- 91 OPIS OGÓLNY PRODUKTU
- 92 KONFIGURACJA
- 93 OBSŁUGA
- 93 CZYSZCZENIE
- 93 USUWANIE KAMIENIA
- 94 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW
- 95 SPECYFIKACJA
- 96 GWARANCJA
- 97 DANE TECHNICZNE PRODUKTU
- 97 POMOC TECHNICZNA I CZĘŚCI ZAMIENNE
- 97 MOŻLIWOŚĆ RECYKLINGU

PL

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję obsługi i zachowaj ją na przyszłość.
- Nie napełniaj wodą powyżej oznaczenia MAX na obudowie pompy.
- Odłącz grzałkę zanurzeniową przed wyjęciem jej z płynu.
- Jeśli cyrkulator sous vide wpadnie do wody, natychmiast wyciągnij jego przewód z gniazda sieci elektrycznej, następnie poczekaj aż urządzenie całkowicie wyschnie przed ponownym użyciem.
- Odłącz cyrkulator sous vide od źródła zasilania, kiedy nie jest używany. Nigdy nie odłączaj urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnij za wtyczkę.
- Po odłączeniu zasilania element grzejny jest nadal gorący i nie należy go dotykać ani kłaść na palnych powierzchniach.
- Nie dotykaj urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi dłońmi.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda zasilania sprawdź, czy parametry sieci elektrycznej są zgodne z wymaganymi przez urządzenie.
- Nie używaj przedłużaczy. Zawsze podłączaj cyrkulator sous vide bezpośrednio do pobliskiego uziemionego gniazda sieci elektrycznej.

PL

- To urządzenie używa przewodu zasilającego z uziemieniem i do bezpiecznego działania wymaga podłączenia do gniazda z uziemieniem. Dopilnuj, aby źródło zasilania miało odpowiednie połączenie uziomowe. Nie modyfikuj wtyczki, ani nie używaj rozgałęziacza („złodziejki”) w celu ominięcia połączenia uziomowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przy użyciu zewnętrznego timera ani osobnego systemu zdalnego sterowania.
- Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Ten cyrkulator sous vide nie ma żadnych części wymienianych przez użytkownika. Nie próbuj otwierać, naprawiać ani modyfikować urządzenia.
- Pojemnik do gotowania, urządzenie i torebki na żywność stają się gorące podczas korzystania z urządzenia. Poczekaj aż całkowicie ostygną przed wylaniem wody.
- Nie narażaj tego cyrkulatora sous vide na nadmiernie wysokie temperatury. Nie ustawiaj go na źródłach ciepła, takich jak kuchenka ani w ich pobliżu, a także unikaj bezpośredniego nasłonecznienia.

- Urządzenie może być używane przez osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną i umysłową oraz brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia nadzoru lub udzielenia instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób oraz pod warunkiem, że taka osoba zdaje sobie sprawę z ewentualnych zagrożeń.
- Dzieci nie mogą używać urządzenia do zabawy.
- Czynności związane z czyszczeniem oraz konserwacją w zakresie użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci.
- Podczas gotowania używaj tylko torebek zamykanych lub próżniowych do sous vide. Nie używaj folii spożywczej.
- Cyrkulator sous vide wymaga garnka lub pojemnika o głębokości 11 cm i pojemności co najmniej 10 litrów.
- Urządzenie powinno być używane wyłącznie w garnkach i pojemnikach z metalu lub pojemnikach z twardego tworzywa sztucznego. Pojemnik z tworzywa musi wytrzymywać temperatury do 95 stopni Celsjusza.

PL

WSTĘP

Cyrkulator sous vide służy do podgrzewania i mieszania wody w celu gotowania/ podgrzewania żywności zapakowanej w zamykane lub próżniowe torebki ze specjalnej folii. Cyrkulator sous vide to urządzenie do wolnego gotowania, które zapewnia równomierne ugotowanie żywności i zachowanie przez nią naturalnej wilgoci. Metoda sous-vide zapobiega rozgotowaniu zewnętrznej powierzchni produktów żywnościowych i pozwala uzyskać potrawy, które są wyjątkowo świeże i smaczne.

OPIS OGÓLNY PRODUKTU



PL

1. Ustawianie temperatury
2. Start/stop
3. Ustawianie czasu
4. Przycisk zwiększania
5. Przycisk zmniejszania
6. Regulowany klips na pierścieniu
7. Obudowa pompy

KONFIGURACJA

ZMIANA JEDNOSTEK TEMPERATURY

Naciśnij przycisk start/stop i przytrzymaj przez około 3 sekundy, aby przełączać między stopniami Fahrenheita i Celsjusza.

USTAWIANIE TIMERA

1. Naciśnij przycisk timera na panelu kontrolnym, a następnie naciśnij przycisk zwiększania (+), aby ustawić godziny.
2. Naciśnij przycisk timera, aby zapisać liczbę godzin, następnie naciśnij przycisk zwiększania (+) lub przycisk zmniejszania (-), aby ustawić minuty.
3. Naciśnij przycisk start/stop, aby zapisać liczbę minut. Przycisk timera będzie migać przez około 3 sekundy, sygnalizując prawidłowe ustawienie timera. Kiedy temperatura osiągnie ustawioną wartość, timer zacznie odliczanie.

USTAWIANIE KIERUNKU PRZEPŁYWU

Cyrkulator sous vide może generować obieg wody zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Dodatkowo można skierować wylot z pompy na ścianę pojemnika, aby chronić delikatne produkty, takie jak jaja lub mięso łososia, albo aby uniknąć blokowania strumienia wody przez gotowane produkty.

1. Obróć obudowę pompy zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby odłączyć ją od głównego korpusu urządzenia.
2. Ustaw otwory z boku obudowy pompy w odpowiednim położeniu. Włóż wkładki utrzymujące do szczelin, następnie obróć pokrywkę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby je zablokować w miejscu.

PL

KALIBROWANIE TEMPERATURY

Czujnik temperatury w cyrkulatorze sous vide jest niezwykle dokładny i jest kalibrowany fabrycznie. Jeśli jednak chcesz uzgodnić odczyty temperatury ze swoim termometrem, wykonaj poniższe czynności, aby ponownie skalibrować cyrkulator sous vide.

1. Określ różnicę między wskazaniami temperatury na cyrkulatorze sous vide i na termometrze. Możesz zmienić odczyt temperatury w cyrkulatorze o maks. $\pm 9,9^{\circ}\text{C}$.
2. Naciśnij przycisk temperatury i przytrzymaj przez około 5 sekund. Na wyświetlaczu pojawi się wartość 0,0°.
3. Naciśnij przycisk zwiększania lub zmniejszania, aby odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć odczyt o maksymalnie 9,9°C.
4. Naciśnij przycisk temperatury, aby zapisać ustawioną wartość.

OBSŁUGA

1. Sprawdź, czy cyrkulator sous vide jest odłączony od zasilania.
2. Zamocuj regulowany pierścień z klipsem do ściany garnka lub pojemnika, zaciskając go odpowiednio na miejscu.
3. Włóż cyrkulator sous vide do regulowanego pierścienia z klipsem.
4. Napełnij garnek wodą do poziomu pomiędzy liniami MIN i MAX z boku obudowy pompy.
5. Ustaw garnek/pojemnik w pobliżu gniazda sieci elektrycznej. Pamiętaj, aby wybrać miejsce z dala od kuchenki i innych źródeł ciepła.
6. Podłącz cyrkulator sous vide do pobliskiego gniazda sieci elektrycznej.
7. Naciśnij przycisk temperatury na panelu kontrolnym, a następnie naciśnij przycisk zwiększania lub zmniejszania, aby ustawić temperaturę docelową.
8. Naciśnij przycisk start/stop, aby rozpocząć gotowanie.
9. Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk start/stop, aby wyłączyć urządzenie.

CZYSZCZENIE

1. Obróć obudowę pompy zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby odłączyć ją od głównego korpusu urządzenia, a następnie odłącz ją.
2. Umyj obudowę pompy w wodzie z mydłem w zlewie.
3. Do czyszczenia części metalowych używaj płynu do mycia naczyń i miękkiej szczoteczki do zębów, następnie opłucz pod bieżącą wodą. Uważaj, aby tylko części metalowe miały kontakt z wodą. Uważaj na śrubę napędową. Nie mocz górnej części cyrkulatora sous vide.
4. Przed ponownym zmontowaniem poczekaj aż wszystkie części całkowicie wyschną.

PL

USUWANIE KAMIENIA

Zalecamy regularne usuwanie kamienia z cyrkulatora sous vide z częstotliwością zależną od twardości wody. Usuwanie kamienia z cyrkulatora należy przeprowadzać tak samo często i tymi samymi metodami, jak w przypadku innych urządzeń wymagających usuwania kamienia, takich jak elektryczne czajniki na wodę. Używaj dostępnego w handlu środka do usuwania kamienia do urządzeń kuchennych. Stosuj się do instrukcji producenta tego środka.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Rozwiązanie
Pracy cyrkulatora sous vide towarzyszą odgłosy gwizdania.	Te odgłosy są powodowane przez silnik, śrubę napędową i wentylator chłodzący i są zjawiskiem normalnym.
Pracy cyrkulatora sous vide towarzyszą odgłosy zgrzytania.	Obudowa pompy jest poluzowana. Wyłącz cyrkulator sous vide, poczekaj aż ostygnie, a następnie dobrze zamocuj obudowę pompy do korpusu urządzenia.
Pracy cyrkulatora sous vide towarzyszy syczenie.	Sprawdź, czy poziom wody znajduje się między oznaczeniami MIN i MAX. W razie potrzeby dolej wody do garnka.
Pracy cyrkulatora sous vide towarzyszy bulgotanie i/lub świstanie.	Sprawdź, czy poziom wody znajduje się między oznaczeniami MIN i MAX. W razie potrzeby dolej wody do garnka.
Cyrkulator uszkadza filety rybne lub rozbija jajka.	Przestaw obudowę pompy w taki sposób, aby kierowała strumień wody na ścianę garnka, a nie na gotowane produkty żywnościowe.
Kontrolki na panelu kontrolnym cyrkulatora sous vide lub na korpusie migają podczas pracy urządzenia.	To normalne.

PL

SPECYFIKACJA

Temperatura minimalna	+20°C
Temperatura maksymalna	+95°C
Stabilność temperatury	±1%
Minimalna głębokość wody	11 cm
Minimalna objętość płynu	10 litrów
Maksymalna objętość płynu	30 litrów
Wydajność pompy	8,5 l/min

PL



GWARANCJA

Firma Wilfa obejmuje ten produkt 5-letnią gwarancją od daty zakupu. Gwarancja obejmuje wady produkcyjne lub usterki wynikłe w okresie gwarancji. W przypadku roszczeń z tytułu gwarancji dowodem dla sprzedawcy jest paragon lub inny dokument potwierdzający zakup.

Gwarancja obejmuje wyłącznie produkty zakupione i używane na potrzeby indywidualnych gospodarstw domowych. Komercyjna eksploatacja produktu powoduje unieważnienie gwarancji. Gwarancja zostanie unieważniona w przypadku niewłaściwego używania produktu, niedbałości, postępowania niezgodnego z instrukcjami podanymi przez firmę Wilfa, a także w przypadku modyfikacji produktu lub jego nieautoryzowanej naprawy. Gwarancja nie obejmuje ponadto normalnego zużycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem, braku konserwacji, podłączenia do nieprawidłowego napięcia elektrycznego oraz:

PL

- Przeciążenia produktu
- Części, które zużywają się w wyniku normalnej eksploatacji
- Części, które należy regularnie wymieniać (np. filtr, akumulator itp.)

DANE TECHNICZNE PRODUKTU

220–240 V~ 50 Hz, 1200 W

POMOC TECHNICZNA I CZĘŚCI ZAMIENNE

Aby uzyskać pomoc techniczną, odwiedź stronę obsługi klienta/pomocy technicznej w naszej witrynie **wilfa.com**. Znajdziesz tam często zadawane pytania, listy części zamiennych, porady i wskazówki oraz wszystkie dane kontaktowe.

MOŻLIWOŚĆ RECYKLINGU



Ten znak wskazuje, że w Unii Europejskiej to urządzenie nie może być wyrzucane wraz z odpadami z gospodarstw domowych. Aby zapobiec możliwemu skażeniu środowiska lub zagrożeniom dla zdrowia ludzi z uwagi na niekontrolowaną utylizację odpadów, należy odpowiedzialnie przekazać je do recyklingu w celu promocji zrównoważonej gospodarki zasobami materiałowymi w zakresie ponownego użycia. Aby pozbyć się urządzenia po okresie eksploatacji, należy skorzystać z właściwego punktu zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, od którego kupiono produkt. W ten sposób produkt zostanie bezpłatnie przekazany do recyklingu bezpiecznego dla środowiska.

PL

FR

SOMMAIRE

100	CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
103	INTRODUCTION
103	DESCRIPTION DES PIÈCES
104	CONFIGURATION
105	FONCTIONNEMENT
105	NETTOYAGE
105	DÉTARTRAGE
106	GUIDE DE DÉPANNAGE
107	SPÉCIFICATIONS
108	GARANTIE
109	CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT
109	ASSISTANCE ET PIÈCES DÉTACHÉES
109	RECYCLAGE

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Lire intégralement ce manuel et le conserver pour consultation ultérieure.
- Ne pas remplir d'eau au-delà du niveau « MAX » du logement de la pompe.
- Débrancher le thermoplongeur avant de le retirer du liquide
- Si le bâton du cuiseur tombe à l'eau, le débrancher immédiatement de la prise de courant, puis le laisser sécher complètement avant de s'en resservir.
- Débrancher le bâton du secteur lorsqu'il est hors d'utilisation. Ne jamais débrancher l'appareil en tirant par le cordon d'alimentation. Toujours tirer par la fiche.
- Une fois l'appareil débranché, l'élément chauffant restera très chaud et ne doit être ni touché, ni placé sur une surface combustible.
- Ne pas toucher l'appareil ni le cordon d'alimentation les mains mouillées.
- Avant de brancher l'appareil au secteur, s'assurer que le courant fourni est de même type et de même niveau que ce que l'appareil nécessite.

FR

- Ne pas utiliser de rallonge. Brancher le bâton du cuiseur directement dans une source électrique proche, correctement mise à la terre.
- Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation mis à la terre et nécessite une mise à la terre pour assurer son fonctionnement adéquat. Veiller à ce que la source bénéficie d'une mise à la terre adéquate. Ne pas apporter de modification à la prise ni utiliser d'adaptateur de prise pour faire l'impasse sur la mise à la terre.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ou un système télécommandé séparé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un technicien de service ou une autre personne de compétences similaires pour éviter tout danger.
- Ce bâton de cuiseur n'est doté d'aucune pièce remplaçable par l'utilisateur. Ne pas tenter d'ouvrir, de réparer ou de modifier cet appareil.
- Le récipient de cuisson, l'appareil et les sacs à aliments deviennent très chauds durant utilisation. Les laisser complètement refroidir avant de vider l'eau.

- Ne pas exposer le bâton à des températures extrêmement élevées. Ne pas placer l'appareil à l'intérieur, sur le dessus ou à proximité sources de chaleur, comme un four chaud, ni le laisser exposé à un rayonnement solaire direct.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes en situation de handicap physique, mental ou sensoriel ou encore manquant de connaissances et d'expérience, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre de la machine, et si elles ont conscience des risques inhérents.
- Interdiction aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas procéder au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil.
- Pour la cuisson, utiliser uniquement des sacs à zip scellés ou des sacs sous vide. Ne pas utiliser de film étirable.
- Le cuiseur nécessite un récipient d'une profondeur de 11 cm ou d'une capacité minimale de 10 litres.
- Les produits doivent uniquement être introduits dans des récipients en métal ou en plastique rigide. Tout récipient plastique utilisé doit supporter une température pouvant atteindre 95 degrés Celsius.

FR

INTRODUCTION

Le bâton du cuiseur peut faire chauffer et tourbillonner l'eau pour faire cuire/chauffer la nourriture contenue dans des sacs plastiques ou sous vide. Il s'agit d'une méthode de cuisson lente, qui assure la cuisson uniforme des aliments et la conservation de leur humidité naturelle. Cette méthode évite la surcuisson de la surface extérieure des aliments, pour obtenir une nourriture particulièrement fraîche et savoureuse.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Réglage de la température
2. Marche/arrêt
3. Réglage heure
4. Bouton d'augmentation
5. Bouton de réduction
6. Clip de l'anneau ajustable
7. Logement de la pompe

FR

CONFIGURATION

MODIFICATION DES UNITÉS DE TEMPÉRATURE

Maintenir enfoncé le bouton marche/arrêt pendant environ 3 secondes, pour passer du mode Celsius à Fahrenheit ou inversement.

RÉGLAGE DU MINUTEUR

1. Appuyer sur le bouton minuteur du panneau de commande, puis sur le bouton d'augmentation (« + ») pour régler les heures.
2. Appuyer sur le bouton minuteur pour enregistrer les heures, puis appuyer sur le bouton « + » ou le bouton « - » pour régler les minutes.
3. Appuyer ensuite sur le bouton de « marche/arrêt » pour enregistrer les minutes. Le bouton minuteur clignotera pendant environ 3 secondes, indiquant que le minuteur est correctement réglé. Dès que la température atteint le niveau désiré, le minuteur démarre le compte à rebours.

RÉGLAGE DE LA DIRECTION DE L'ÉCOULEMENT

Le bâton du cuiseur peut faire tourbillonner l'eau dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. En outre, il peut être réglé pour diriger l'écoulement de la pompe sur le côté du récipient, en vue de protéger les aliments délicats, comme les œufs ou le saumon, ou encore pour éviter une obstruction du jet par des aliments.

1. Tourner le logement de la pompe dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller de la base de l'appareil.
2. Placer les ouvertures latérales du logement de la pompe de la manière désirée. Insérer les pattes de retenue dans les fentes, puis tourner le capuchon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de le maintenir en place.

FR

ÉTALONNAGE DE LA TEMPÉRATURE

Le capteur de température du bâton de cuiseur est extrêmement efficace, et a été étalonné en usine. Toutefois, pour obtenir des mesures de température du bâton de cuiseur correspondant à son propre thermomètre, suivre les étapes suivantes pour étalonner de nouveau le bâton de cuiseur.

1. Calculer la différence entre la température mesurée affichée sur le bâton et celle du thermomètre. Il est possible de modifier la mesure de température du cuiseur de $\pm 9,9$ °C.
2. Maintenir enfoncé le bouton « Température » pendant environ 5 secondes. « 0,0 » sera affiché.
3. Appuyer sur « + » ou « - » pour modifier la température, de plus ou moins 9,9 °C au maximum.
4. Appuyer ensuite sur le bouton « Température » pour enregistrer la valeur modifiée.

FONCTIONNEMENT

1. S'assurer que le bâton du cuiseur est débranché du secteur.
2. Installer le clip de l'anneau ajustable sur le côté du récipient, puis le clipser fermement en place.
3. Insérer le bâton du cuiseur directement dans le clip de l'anneau ajustable.
4. Remplir le récipient d'eau à un niveau situé entre les repères « MIN » et « MAX » sur le côté du logement de la pompe.
5. Placer le récipient près d'une prise secteur. Vérifier qu'il ne se trouve pas sur une plaque de cuisson ni sur aucune autre source de chaleur.
6. Brancher le bâton du cuiseur directement dans la prise secteur la plus proche.
7. Appuyer sur le bouton « Température » du panneau de commande, puis sur le bouton « + » ou « - » pour obtenir la température souhaitée.
8. Appuyer sur le bouton « marche/arrêt » pour démarrer la cuisson.
9. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton « marche/arrêt » pour mettre à l'arrêt le bâton du cuiseur.

NETTOYAGE

1. Tourner le logement de la pompe dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller de la base de l'appareil, puis le retirer.
2. Nettoyer le logement de la pompe à l'eau savonneuse dans l'évier.
3. Nettoyer les pièces métalliques avec du liquide vaisselle au moyen d'une brosse à dents douce, puis les rincer à l'eau courante. S'assurer que seules les pièces métalliques sont exposées à l'eau. Faire attention à l'hélice. Éviter tout contact de la partie supérieure du bâton du cuiseur avec l'eau.
4. Laisser toutes les pièces sécher complètement avant de les assembler de nouveau.

DÉTARTRAGE

Selon la dureté de l'eau, nous recommandons un détartrage régulier du bâton du cuiseur. Le détartrage du bâton du cuiseur doit toujours avoir lieu aux mêmes intervalles, suivant la méthode employée pour détartrer les autres produits comme les bouilloires électriques. Utiliser un détartrant du commerce, prévu pour les appareils de cuisine. Consulter la notice du fabricant pour connaître la procédure exacte.

FR

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Solutions
Le bâton de cuiseur émet un sifflement.	Ce bruit est normal il est provoqué par le moteur, l'hélice et le ventilateur de refroidissement.
Le bâton du cuiseur émet un grincement.	Le logement de la pompe est mal fixé. Éteindre le bâton du cuiseur, le laisser refroidir, puis bien fixer le logement de la pompe en place.
Le bâton du cuiseur émet un sifflement.	Vérifier que le niveau de l'eau se trouve entre les repères « MIN » et « MAX ». Remplir à nouveau le récipient si nécessaire.
Le bâton du cuiseur émet un bruit de barbotage et/ou de chuintement.	Vérifier que le niveau de l'eau se trouve entre les repères « MIN » et « MAX ». Remplir à nouveau le récipient si nécessaire.
Le bâton du cuiseur endommage les filets de poisson ou fissure les œufs.	Repositionner le logement de pompe pour orienter le jet d'eau vers le côté du récipient, à l'écart de la nourriture.
Les lumières du panneau de commande du bâton du cuiseur ou de la base clignotent durant utilisation.	Cela est normal.

SPÉCIFICATIONS

Température minimale	+20 °C
Température maximale	+95 °C
Stabilité de la température	±1 %
Profondeur d'eau minimale	11 cm
Capacité d'immersion minimale	10 litres
Capacité d'immersion maximale	30 litres
Volume de la pompe	8,5 litres/minute

FR



GARANTIE

Wilfa offre une garantie de 5 ans sur ce produit à compter de la date d'achat. La garantie prend en charge les anomalies ou défauts de production survenant durant la période de garantie. Le reçu d'achat constitue votre preuve d'achat pour le revendeur en cas de recours à la garantie.

La garantie n'est valide que sur les produits achetés et utilisés pour un usage domestique. Elle n'est pas valide en cas d'utilisation commerciale du produit. La garantie ne s'applique pas en cas de mauvaise utilisation du produit, de négligence, de non-respect des consignes de Wilfa, de modification ou de réparation non autorisée. La garantie ne s'applique pas non plus en cas d'usure naturelle du produit, de mauvaise utilisation, de défaut d'entretien ou d'utilisation d'une tension électrique non adaptée ou :

- En cas de surcharge du produit
- Aux pièces concernées par une usure naturelle
- Aux pièces devant être remplacées régulièrement (par exemple, filtre, pile, etc.)

FR

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

220 V~ 240 V~50 Hz, 1200 W

ASSISTANCE ET PIÈCES DÉTACHÉES

Pour toute demande d'assistance, consulter le site **wilfa.com** et la page de notre service client/d'assistance. Cette page propose des réponses aux questions les plus fréquentes, des informations sur les pièces détachées, des conseils et astuces ainsi que toutes nos coordonnées.

RECYCLAGE



Ce marquage indique que l'élimination de ce produit avec les déchets ménagers est proscrite dans toute l'Union européenne. Pour éviter tout impact négatif sur l'environnement ou la santé humaine en raison d'une élimination inadéquate des déchets, recycler l'appareil de manière responsable, afin d'encourager la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner l'appareil usagé, recourir aux systèmes de retour et de collecte, ou contacter le revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Celui-ci pourra reprendre le produit pour un recyclage gratuit, respectueux de l'environnement.

FR

IT

SOMMARIO

112	IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA
115	INTRODUZIONE
115	PANORAMICA DEL PRODOTTO
116	CONFIGURAZIONE
117	FUNZIONAMENTO
117	PULIZIA
117	DECALCIFICAZIONE
118	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI
119	SPECIFICHE
120	GARANZIA
121	SPECIFICHE DEL PRODOTTO
121	ASSISTENZA E RICAMBI
121	RICICLABILITÀ

IT

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'uso e conservarlo per consultazioni future.
- Non versare acqua oltre il segno MAX dell'alloggiamento della pompa.
- Scollegare il riscaldatore a immersione prima di rimuoverlo dal liquido
- Se l'asta per sous-vide cade in acqua, scollegarla immediatamente dalla presa di corrente CA e lasciarla asciugare completamente prima di riutilizzarla.
- Scollegare l'asta per sous-vide dalla fonte di alimentazione quando non è in uso. Non scollegare mai l'unità tirando il cavo di alimentazione. Estrarre sempre la spina.
- Dopo aver scollegato la spina, l'elemento riscaldante rimarrà caldo e non deve essere toccato o posizionato su superfici combustibili.
- Non toccare il dispositivo o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
- Prima di collegare l'unità a una presa di corrente, assicurarsi che la presa fornisca lo stesso tipo e livello di alimentazione richiesti dal dispositivo.

- Non utilizzare prolunghe. Collegare sempre l'asta per sous-vide direttamente a una presa elettrica CA vicina dotata di messa a terra.
- Questo dispositivo utilizza un cavo di alimentazione con messa a terra e richiede un collegamento a terra per il funzionamento sicuro. Assicurarsi che la fonte di alimentazione sia dotata di un collegamento a terra adeguato. Non modificare la spina né utilizzare una spina "cheater" per bypassare il collegamento a terra.
- Non azionare l'apparecchio con l'ausilio di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, la sostituzione spetta al produttore, a un suo addetto alla riparazione o a un tecnico ugualmente qualificato al fine di evitare pericoli.
- L'asta per sous-vide non contiene parti riparabili dall'utente. Non tentare di aprire, riparare o modificare questo dispositivo.
- Il contenitore di cottura, l'apparecchio e le buste per alimenti si riscaldano durante l'uso. Lasciarli raffreddare completamente prima di svuotare l'acqua.

- Non esporre l'asta per sous-vide a temperature troppo elevate. Non posizionarla all'interno, sopra o vicino a fonti di calore, ad esempio un fornello, né lasciarla alla luce diretta del sole.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini.
- Durante la cottura, utilizzare esclusivamente sacchetti con chiusura ermetica per sous-vide o sacchetti sottovuoto per sous-vide. Non utilizzare pellicola alimentare.
- L'asta per sous-vide richiede una pentola o un contenitore profondi 11 cm con una capacità minima di 10 litri.
- Il prodotto deve essere utilizzato esclusivamente in pentole di metallo, contenitori di metallo o contenitori di plastica dura. Se si utilizza un contenitore di plastica, deve essere adatto a temperature fino a 95 °C.

INTRODUZIONE

Questa asta per sous-vide riscalda e fa circolare l'acqua per cuocere/riscaldare gli alimenti contenuti in sacchetti di plastica con chiusura ermetica o per sottovuoto. L'asta per sous-vide rappresenta un metodo a cottura lenta, che assicura una cottura uniforme del cibo e mantiene la sua naturale umidità. Il metodo sous-vide impedisce la cottura eccessiva della superficie esterna del cibo e permette di ottenere cibi particolarmente freschi e gustosi.

PANORAMICA DEL PRODOTTO



1. Impostazione temp.
2. Avvio/arresto
3. Impostazione ora
4. Pulsante Aumenta
5. Pulsante Riduci
6. Clip ad anello regolabile
7. Alloggiamento pompa

CONFIGURAZIONE

MODIFICA DELL'UNITÀ DI MISURA DELLA TEMPERATURA

Tenere premuto il pulsante di avvio/arresto per circa 3 secondi per passare dalla unità di misura della temperatura Fahrenheit a Celsius e viceversa.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER

1. Premere il pulsante del timer sul pannello di controllo, quindi premere il pulsante di aumento (+) per impostare le ore.
2. Premere il pulsante del timer per salvare il valore delle ore, quindi premere il pulsante di aumento (+) o il pulsante di diminuzione (-) per impostare i minuti.
3. Premere il pulsante di avvio/arresto per salvare i minuti. Il pulsante del timer lampeggia per circa 3 secondi, per indicare che il timer è impostato correttamente. Quando la temperatura raggiunge il valore target, il timer inizia il conto alla rovescia.

IMPOSTAZIONE DELLA DIREZIONE DEL FLUSSO

L'asta per il sous-vide può far circolare l'acqua in senso orario o antiorario. Inoltre, può essere impostata per dirigere l'uscita della pompa verso il lato del contenitore, per proteggere gli alimenti delicati, come uova o salmone, o per evitare che il getto d'acqua venga bloccato dagli alimenti.

1. Ruotare l'alloggiamento della pompa in senso orario per sbloccarlo dall'unità principale.
2. Posizionare le aperture sul lato dell'alloggiamento della pompa, come desiderato. Inserire le linguette di fissaggio nelle fessure, quindi ruotare il cappuccio in senso antiorario per bloccarlo in posizione.

TARATURA DELLA TEMPERATURA

Il sensore di temperatura sull'asta per sous-vide è estremamente preciso e viene tarato in fabbrica. Tuttavia, se si desidera che le letture sull'asta per sous-vide corrispondano a quelle del termometro, eseguire i seguenti passaggi per ritarare l'asta.

1. Determinare la differenza tra la lettura della temperatura sull'asta per sous-vide e la lettura della temperatura sul termometro. È possibile modificare la lettura dell'asta per sous-vide fino a $\pm 9,9$ °C.
2. Tenere premuto il pulsante della temperatura per circa 5 secondi. Sul display viene visualizzato 0.0°.
3. Premere il pulsante di aumento o diminuzione per aggiungere o sottrarre fino a 9,9 °C.
4. Premere il pulsante della temperatura per salvare il valore impostato.

FUNZIONAMENTO

1. Assicurarsi che l'asta per sous-vide sia scollegata dalla fonte di alimentazione.
2. Installare la clip ad anello regolabile sul lato della pentola o del contenitore, quindi bloccarla saldamente in posizione.
3. Inserire l'asta per sous-vide nella clip ad anello regolabile.
4. Riempire la pentola con acqua fino a un livello compreso tra le linee MIN e MAX sul lato dell'alloggiamento della pompa.
5. Posizionare la pentola/il contenitore vicino a una presa di corrente CA. Assicurarsi che non si trovi su un fornello o su un'altra fonte di calore.
6. Collegare l'asta per sous-vide alla presa di corrente CA nelle vicinanze.
7. Premere il pulsante della temperatura sul pannello di controllo, quindi premere il pulsante di aumento o diminuzione per impostare la temperatura target.
8. Premere il pulsante di avvio/arresto per iniziare la cottura.
9. Al termine della cottura, premere il pulsante di avvio/arresto per arrestare l'asta per sous-vide.

PULIZIA

1. Ruotare l'alloggiamento della pompa in senso orario per sbloccarlo dall'unità principale, quindi rimuoverlo.
2. Pulire l'alloggiamento della pompa in acqua saponata nel lavandino.
3. Pulire le parti metalliche, utilizzare sapone per piatti e uno spazzolino morbido, quindi risciacquare sotto acqua corrente. Assicurarsi che solo le parti metalliche siano esposte all'acqua. Prestare attenzione all'elica. Non esporre la parte superiore dell'asta per sous-vide all'acqua.
4. Lasciare asciugare completamente tutte le parti prima di rimontare.

DECALCIFICAZIONE

A seconda della durezza dell'acqua, si consiglia di decalcificare regolarmente l'asta per sous-vide. Decalcificare il sous-vide con la stessa regolarità e con lo stesso metodo utilizzato per altri prodotti che necessitano di decalcificazione, come i bollitori elettrici dell'acqua. Utilizzare un prodotto anticalcare disponibile in commercio per prodotti da cucina. Consultare le istruzioni del produttore per la procedura esatta.

IT

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
L'asta per sous-vide emette un fischio.	Ciò è causato dal motore, dall'elica e dalla ventola di raffreddamento ed è normale.
L'asta per sous-vide emette un rumore stridulo.	L'alloggiamento della pompa è allentato. Spegnerne l'asta per sous-vide, attendere che si raffreddi, quindi fissare l'alloggiamento della pompa in posizione.
L'asta per sous-vide emette un sibilo.	Controllare che il livello dell'acqua sia compreso tra i segni MIN e MAX. Rabboccare la pentola, se necessario.
L'asta per sous-vide emette un gorgogliamento e/o un fruscio.	Controllare che il livello dell'acqua sia compreso tra i segni MIN e MAX. Rabboccare la pentola, se necessario.
L'asta per sous-vide danneggia i filetti di pesce o rompe le uova.	Riposizionare l'alloggiamento della pompa per dirigere il getto d'acqua verso il lato della pentola, lontano dal cibo.
Le luci sul pannello di controllo dell'asta per sous-vide o sul corpo principale sfarfallano durante il funzionamento.	Ciò è normale.

SPECIFICHE

Temperatura minima	+20 °C
Temperatura massima	+95 °C
Stabilità della temperatura	±1 %
Profondità minima acqua	11 cm
Quantità minima di acqua per l'immersione	10 litri
Quantità massima di acqua per l'immersione	30 litri
Volume della pompa	8,5 litri/minuto



GARANZIA

Wilfa rilascia una garanzia di 5 anni su questo prodotto a partire dal giorno dell'acquisto. La garanzia copre i guasti o i difetti di produzione che si verificano durante il periodo di garanzia. La ricevuta d'acquisto funge da prova nei confronti del rivenditore in caso di richiesta di garanzia.

La garanzia è valida solo per i prodotti acquistati e utilizzati in ambiente domestico. La garanzia non è valida se il prodotto viene utilizzato per scopi commerciali. La garanzia non è valida se il prodotto viene utilizzato in modo improprio o negligente, se le istruzioni fornite da Wilfa non vengono rispettate, se viene modificato o se viene effettuata una riparazione non autorizzata. La garanzia non è valida anche in caso di normale usura del prodotto, uso improprio, mancanza di manutenzione, uso di tensioni elettriche errate o:

- Sovraccarico del prodotto
- Parti normalmente usurate
- Componenti di cui si prevede la regolare sostituzione (ad es. filtro, batteria, ecc.)

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

220 V~240 V~50 Hz, 1200 W

ASSISTENZA E RICAMBI

Per ricevere assistenza, visitare il sito **wilfa.com** e consultare la nostra pagina dedicata all'assistenza clienti. In questa sezione è possibile trovare domande frequenti, ricambi, consigli, suggerimenti e tutte le nostre informazioni di contatto.

RICICLABILITÀ



Questo marchio indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti domestici nell'intera area UE. Al fine di evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare in modo responsabile allo scopo di promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire un dispositivo dismesso, servirsi dei sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Questo prodotto può essere smaltito presso un centro di riciclaggio ecologico gratuito.

IT

ES

CONTENIDO

124	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
127	INTRODUCCIÓN
127	VISTA GENERAL DEL PRODUCTO
128	CONFIGURACIÓN
129	FUNCIONAMIENTO
129	LIMPIEZA
129	DESCALCIFICACIÓN
130	DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
131	ESPECIFICACIONES
132	GARANTÍA
133	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
133	ASISTENCIA Y REPUESTOS
133	RECICLADO

ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Lea detenidamente este manual antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.
- No llene de agua el dispositivo por encima de la marca MAX de la carcasa de la bomba.
- Desenchufe el calentador de inmersión antes de retirarlo del líquido.
- Si la varilla al vacío cae dentro del agua, desenchúfela inmediatamente de la toma de CA y deje que se seque del todo antes de volver a utilizarla.
- Desenchufe la varilla al vacío de la fuente de alimentación cuando no la esté utilizando. No desenchufe nunca la unidad tirando del cable de alimentación. Desenchúfela siempre agarrando del enchufe.
- Después de desenchufarlo, el elemento calefactor permanecerá caliente y no debe tocarse ni colocarse sobre superficies combustibles.
- No toque el dispositivo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
- Antes de conectar la unidad a una toma de corriente, asegúrese de que la toma proporcione el mismo tipo y nivel de alimentación que necesita el dispositivo.

- No utilice alargadores. Enchufe siempre la varilla al vacío directamente a una toma de CA cercana conectada a tierra.
- Este dispositivo utiliza un cable de alimentación con conexión a tierra y requiere una conexión a tierra para un funcionamiento seguro. Asegúrese de que la fuente de alimentación tenga una conexión a tierra adecuada. No modifique el enchufe ni utilice un enchufe tipo «falso» para evitar la conexión a tierra.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su representante de servicio u otras personas cualificadas para evitar cualquier riesgo.
- Esta varilla al vacío no contiene piezas que pueda reparar el usuario. No intente abrir, poner a punto ni modificar este dispositivo.
- El recipiente de cocción, el aparato y las bolsas de comida se calientan durante el uso. Deje que se enfríen del todo antes de vaciar el agua.

- No exponga esta varilla al vacío a temperaturas excesivamente altas. No la coloque dentro o sobre fuentes de calor, como una estufa, ni cerca de ellas, ni la deje expuesta a la luz directa del sol.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimientos, si se les supervisa o se les instruye sobre el uso seguro del aparato y si entienden los peligros.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños.
- Cuando cocine, use solo bolsas cerradas con cremallera al vacío o bolsas de vacío. No utilice envoltorios de plástico.
- La varilla al vacío requiere una cazuela de 11 cm de profundidad con una capacidad mínima de 10 litros.
- El producto solo debe utilizarse en cazuelas metálicas, recipientes metálicos o recipientes de plástico duro. Si se utiliza un recipiente de plástico, debe ser adecuado para temperaturas de hasta 95° C.

INTRODUCCIÓN

Esta varilla al vacío calienta y hace circular el agua para cocinar/calentar los alimentos contenidos en bolsas de plástico con cremallera o al vacío. La varilla de cocinar al vacío es un método de cocción lento que garantiza que los alimentos se cocinen de manera uniforme conservando su humedad natural. El método al vacío evita que la superficie exterior de los alimentos se cocine en exceso y produce alimentos especialmente frescos y sabrosos.

VISTA GENERAL DEL PRODUCTO



1. Ajuste de la temp.
2. Arranque/parada
3. Ajuste del tiempo
4. Botón de aumentar
5. Botón de disminuir
6. Clip de anillo ajustable
7. Carcasa de la bomba

ES

CONFIGURACIÓN

CAMBIO DE LAS UNIDADES DE TEMPERATURA

Mantenga pulsado el botón de arranque/parada durante unos tres segundos para alternar entre las unidades de temperatura Fahrenheit y Celsius.

CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR

1. Pulse el botón del temporizador en el panel de control y, a continuación, pulse el botón de aumentar (+) para configurar las horas.
2. Pulse el botón del temporizador para guardar el valor de las horas y, a continuación, pulse el botón de aumentar (+) o el botón de disminuir (-) para configurar los minutos.
3. Pulse el botón de arranque/parada para guardar el valor de los minutos. El botón del temporizador parpadeará durante unos tres segundos, lo que indica que está correctamente ajustado. Cuando la temperatura alcance la temperatura fijada, el temporizador iniciará la cuenta atrás.

CONFIGURACIÓN DE LA DIRECCIÓN DEL FLUJO

La varilla al vacío puede hacer circular el agua en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario a las agujas del reloj. Además, se puede configurar para dirigir la salida de la bomba hacia el lateral del recipiente, para proteger alimentos delicados, como huevos o salmón, o para evitar que el chorro de agua quede bloqueado por los alimentos.

1. Gire la carcasa de la bomba en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearla de la unidad principal.
2. Coloque las aberturas en el lateral de la carcasa de la bomba, según se desee. Introduzca las lengüetas de sujeción en las ranuras y, a continuación, gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla.

CALIBRACIÓN DE LA TEMPERATURA

El sensor de temperatura de la varilla al vacío es extremadamente preciso y viene calibrado de fábrica. Sin embargo, si desea que las lecturas de la varilla al vacío coincidan con las del termómetro, realice los siguientes pasos para volver a calibrar la varilla al vacío.

1. Determine la diferencia entre la lectura de la temperatura de la varilla al vacío y la lectura de la temperatura en el termómetro. Puede cambiar la lectura de la varilla al vacío hasta $\pm 9,9$ °C.
2. Mantenga pulsado el botón de la temperatura durante unos cinco segundos. La pantalla mostrará 0.0°.
3. Pulse el botón de aumentar o disminuir para añadir o restar hasta 9,9 °C.
4. Pulse el botón de la temperatura para guardar el valor configurado.

FUNCIONAMIENTO

1. Asegúrese de que la varilla al vacío esté desconectada de la fuente de alimentación.
2. Instale el clip de anillo ajustable en el lateral de su cazuela o recipiente y, a continuación, engánchelo firmemente en su lugar.
3. Introduzca la varilla al vacío en el clip de anillo ajustable.
4. Llene la cazuela de agua hasta cierto nivel entre las líneas MIN y MAX del lateral de la carcasa de la bomba.
5. Coloque la cazuela/el recipiente cerca de una toma de CA. Asegúrese de que no esté sobre una estufa ni otra fuente de calor.
6. Enchufe la varilla al vacío a la toma de CA cercana.
7. Pulse el botón de la temperatura del panel de control y, a continuación, pulse el botón de aumentar o disminuir para configurar la temperatura deseada.
8. Pulse el botón de arranque/parada para empezar a cocinar.
9. Una vez finalizada la cocción, pulse el botón de arranque/parada para detener la varilla al vacío.

LIMPIEZA

1. Gire la carcasa de la bomba en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearla de la unidad principal y, a continuación, retírela.
2. Limpie la carcasa de la bomba con agua jabonosa en el fregadero.
3. Limpie las piezas metálicas. Utilice jabón lavavajillas y un cepillo con cerdas suaves y, a continuación, enjuáguelas con agua corriente. Asegúrese de que solo las piezas metálicas estén expuestas al agua. Tenga cuidado con la hélice. No esponga la parte superior de la varilla al vacío al agua.
4. Deje que todas las piezas se sequen del todo antes de volver a montarlas.

DESCALCIFICACIÓN

Dependiendo de la dureza del agua, se recomienda descalcificar la varilla al vacío con regularidad. Descalcifique la varilla al vacío con la misma regularidad y con el mismo método utilizado para otros productos que necesiten descalcificación, como los hervidores de agua eléctricos. Utilice un descalcificador comercial para productos de cocina. Consulte el procedimiento exacto en las instrucciones del fabricante.

ES

DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
La varilla al vacío emite un silbido.	Esto lo provoca el motor, la hélice y el ventilador de refrigeración, y es normal.
La varilla al vacío emite un ruido como de trituración.	La carcasa de la bomba está floja. Apague la varilla al vacío, espere hasta que se enfríe y, a continuación, fije la carcasa de la bomba en su sitio.
La varilla al vacío emite un siseo.	Compruebe que el nivel de agua esté entre las marcas MIN y MAX. Rellene la cazuela si es necesario.
La varilla al vacío hace un sonido burbujeante y/o un zumbido.	Compruebe que el nivel de agua esté entre las marcas MIN y MAX. Rellene la cazuela si es necesario.
La varilla al vacío daña los filetes de pescado o rompe los huevos.	Compruebe que el nivel de agua esté entre las marcas MIN y MAX. Rellene la cazuela si es necesario.
Las luces del panel de control de la varilla al vacío o del cuerpo principal parpadean durante el funcionamiento.	Se trata de algo normal.

ESPECIFICACIONES

Temperatura mínima	+20 °C
Temperatura máxima	+95 °C
Estabilidad de la temperatura	±1 %
Profundidad mínima del agua	11 cm
Tamaño mínimo de baño	10 litros
Tamaño máximo de baño	30 litros
Volumen de la bomba	8,5 litros/minuto



GARANTÍA

Wilfa ofrece una garantía de 5 años para este producto desde el día de la compra. La garantía cubre los fallos o los defectos de fabricación que surjan durante el periodo de garantía. Su recibo de compra sirve de prueba para el minorista en caso de reclamación de la garantía.

La garantía solo es válida para productos comprados y utilizados en el hogar. La garantía perderá su validez si el producto se utiliza comercialmente. La garantía perderá su validez si se hace un mal uso del producto, se utiliza de forma negligente, no se siguen las instrucciones de Wilfa, se modifica o se realizan reparaciones no autorizadas. La garantía tampoco cubre el desgaste normal del producto, si se hace un mal uso del producto, la falta de mantenimiento, o el uso de una tensión eléctrica incorrecta o en caso de:

- Sobrecarga del producto
- Piezas que se desgastan normalmente
- Piezas que se deben sustituir con regularidad (por ejemplo, filtro, batería, etc.)

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

220 V~240 V~50 Hz, 1200 W

ASISTENCIA Y REPUESTOS

Si necesita asistencia, visite **wilfa.com** y consulte nuestra página de asistencia/atención al cliente. Aquí encontrará preguntas frecuentes, repuestos, consejos y trucos, así como nuestra información de contacto.

RECICLADO



Esta marca indica que el producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños en el medio ambiente o la salud por la eliminación incontrolada de residuos, recicle de forma responsable para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el producto usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el distribuidor donde lo adquirió. Ellos podrán llevar este producto a un punto de reciclaje seguro para el medio ambiente de forma gratuita.

ES

СОДЕРЖАНИЕ

- 136 ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ
- 139 ВВЕДЕНИЕ
- 139 ОБЗОР ПРОДУКТА
- 140 НАСТРОЙКА
- 141 ЭКСПЛУАТАЦИЯ
- 141 ОЧИСТКА
- 141 УДАЛЕНИЕ НАКИПИ
- 142 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
- 143 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- 144 ГАРАНТИЯ
- 145 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ
- 145 ПОДДЕРЖКА И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ
- 145 ПРИГОДНОСТЬ К ПЕРЕРАБОТКЕ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочтите данное руководство перед началом работы и сохраните его для дальнейшего использования.
- Не наливайте воду выше отметки MAX на корпусе насоса.
- Перед извлечением погружного нагревателя из жидкости отключите его от сети
- Если термостат для су-вид упал в воду, немедленно отключите его от сети и дайте ему полностью высохнуть перед повторным использованием.
- Отключайте устройство от источника питания, если оно не используется. Никогда не отключайте устройство от сети, вытягивая вилку за шнур питания. Всегда тяните за вилку.
- После отключения от сети нагревательный элемент остается горячим, его нельзя трогать или ставить на легко воспламеняющиеся поверхности.
- Не прикасайтесь мокрыми руками к устройству или шнуру питания.
- Перед подключением устройства к электрической сети убедитесь, что тип розетки и уровень мощности соответствуют требованиям, указанным производителем устройства.

- Не используйте электрические удлинители. Термостат для су-вид следует всегда подключать непосредственно к ближайшей заземленной розетке переменного тока.
- В данном устройстве используется заземленный шнур питания, и для обеспечения безопасной работы необходимо заземление. Убедитесь, что источник питания имеет надежное заземление. Не переделывайте вилку и не используйте специальные вилки, предназначенные для возможности работы без использования контура заземления.
- Устройство не предназначено для работы с внешним таймером или отдельной системы дистанционного управления.
- Во избежание возникновения опасной ситуации в случае повреждения сетевого шнура его замена должна осуществляться производителем, его сервисным агентом или лицами, обладающими соответствующей квалификацией.
- Данный термостат для су-вид не имеет частей, которые можно обслуживать самостоятельно. Не пытайтесь открывать, обслуживать или изменять конструкцию данного устройства.
- Емкость для приготовления пищи, устройство и пакеты для пищевых продуктов нагреваются во время использования. Перед тем, как слить воду, дайте им полностью остыть.

- Не подвергайте данное устройство воздействию слишком высоких температур. Не помещайте его в, на или рядом с источниками тепла, такими как кухонная плита, и не оставляйте его под прямыми солнечными лучами .
- Данным устройством могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают связанные с этим опасности.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Детям запрещено производить очистку и техническое обслуживание устройства.
- При приготовлении пищи используйте только пакеты с замком или вакуумные пакеты для су-вид. Не используйте пищевую пленку.
- Для термостата су-вид необходима кастрюля или контейнер глубиной 11 см и объемом не менее 10 литров.
- Устройство следует использовать только в металлических кастрюлях, металлических контейнерах или жестких пластмассовых контейнерах. Если используется пластиковый контейнер, он должен выдерживать температуру до 95 градусов Цельсия.

ВВЕДЕНИЕ

Данный термостат для су-вид нагревает и обеспечивает циркуляцию воды для приготовления/разогрева пищи, находящейся в пластиковых пакетах с герметичным замком или в вакуумных пакетах. Использование термостата для су-вид – это метод медленного приготовления пищи, который обеспечивает равномерное приготовление пищи и сохранение ее естественной влажности. Метод су-вид предотвращает чрезмерное обжаривание внешней поверхности продуктов и делает их особенно свежими и вкусными.

ОБЗОР ПРОДУКТА



1. Установка температуры
2. Старт/стоп
3. Настройка времени
4. Настройка времени
5. Кнопка уменьшения
6. Регулируемый кольцевой зажим
7. Корпус насоса

НАСТРОЙКА

ИЗМЕНЕНИЕ ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Для переключения между единицами измерения температуры по Фаренгейту и Цельсию нажмите и удерживайте кнопку «Старт/стоп» в течение примерно 3 секунд.

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

1. Нажмите кнопку таймера на панели управления, затем нажмите кнопку увеличения (+), чтобы установить количество часов.
2. Нажмите кнопку таймера, чтобы сохранить значение часов, затем нажмите кнопку увеличения (+) или уменьшения (-), чтобы установить количество минут.
3. Нажмите кнопку «Старт/стоп», чтобы сохранить значение минут. Кнопка таймера будет мигать примерно в течение 3 секунд, указывая на то, что таймер установлен правильно. Как только температура достигнет заданного значения, таймер начнет обратный отсчет.

УСТАНОВКА НАПРАВЛЕНИЯ ПОТОКА

Термостат для су-вид может обеспечивать циркуляцию воды по часовой или против часовой стрелки. Кроме того, его можно настроить таким образом, чтобы направить поток воды из насоса на боковую стенку контейнера для защиты деликатных продуктов, таких как яйца или лосось, или для предотвращения блокировки струи воды продуктами питания.

1. Поверните корпус насоса по часовой стрелке, чтобы отсоединить его от основного блока.
2. Расположите отверстия в боковой части корпуса насоса требуемым образом. Вставьте фиксирующие выступы в пазы, а затем поверните крышку против часовой стрелки, чтобы зафиксировать ее на месте.

КАЛИБРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Датчик температуры на термостате для су-вид отличается высокой точностью и калибруется на заводе. Однако, если вы хотите, чтобы показания на термостате для су-вид соответствовали показаниям вашего термометра, выполните следующие действия для повторной калибровки термостата.

1. Определите разность между показаниями температуры на термостате для су-вид и показаниями температуры вашего термометра. Вы можете корректировать показания су-вид термостата в пределах $\pm 9,9$ °C.
2. Нажмите и удерживайте кнопку температуры в примерно в течение 5 секунд. На дисплее отобразится значение 0,0°.
3. Нажмите кнопку увеличения или уменьшения, чтобы добавить или уменьшить показания в пределах 9,9 °C.
4. Нажмите кнопку температуры, чтобы сохранить установленное значение.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Убедитесь, что термостат для су-вид отключен от источника питания.
2. Установите регулируемый кольцевой зажим на боковую сторону кастрюли или контейнера и надежно закрепите его.
3. Вставьте термостат для су-вид в регулируемый кольцевой зажим.
4. Заполните кастрюлю водой до уровня между отметками MIN и MAX на боковой стороне корпуса насоса.
5. Поместите кастрюлю/контейнер рядом с розеткой сети переменного тока. Убедитесь, что он не находится на плите или другом источнике тепла.
6. Подключите термостат для су-вид к ближайшей электрической розетке переменного тока.
7. Нажмите кнопку температуры на панели управления, затем нажмите кнопку увеличения или уменьшения, чтобы установить требуемую температуру.
8. Нажмите кнопку «Старт/стоп», чтобы начать приготовление.
9. По завершении приготовления нажмите кнопку «Старт/стоп» для остановки термостата.

ОЧИСТКА

1. Поверните корпус насоса по часовой стрелке, чтобы отсоединить его от главного блока, после чего снимите его.
2. Промойте корпус насоса в раковине с мыльной водой.
3. Для очистки металлических деталей используйте хозяйственное мыло и зубную щетку с мягкой щетиной, после чего промойте их проточной водой. Следите за тем, чтобы в воду попадали только металлические детали. Соблюдайте осторожность при обращении с винтом. Не допускайте попадания воды на верхнюю часть термостата для су-вид.
4. Перед сборкой дайте всем деталям полностью обсохнуть.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Рекомендуется регулярно удалять накипь, образующуюся в термостате, с учетом жесткости используемой воды. Производите удаление накипи в термостате для су-вид с той же регулярностью и с помощью тех же методов, которые применяются для других устройств, требующих удаления накипи, таких как электрические чайники. Используйте доступные химические средства, предназначенные для удаления накипи на кухонной посуде и принадлежностях. Точную процедуру смотрите в соответствующих инструкциях производителя.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Решения
Термостат для су-вид издает свистящий звук.	Этот звук издается электродвигателем, винтом и вентилятором охлаждения и это нормально.
Термостат для су-вид издает скрежещущий звук.	Корпус насоса не закреплен. Выключите термостат для су-вид, подождите, пока он остынет, а затем закрепите корпус насоса.
Термостат для су-вид издает шипящий звук.	Убедитесь, что уровень воды находится между отметками MIN и MAX. При необходимости долейте жидкость в кастрюлю.
Термостат для су-вид издает булькающий и/или шуршащий звук.	Убедитесь, что уровень воды находится между отметками MIN и MAX. При необходимости долейте жидкость в кастрюлю.
Термостат для су-вид повреждает рыбное филе или разбивает яйца.	Снова установите корпус насоса таким образом, чтобы струя воды была направлена в боковую часть кастрюли, в сторону от продуктов питания.
Во время работы загораются индикаторы на сенсорной панели управления или на основном корпусе.	Это нормально.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Минимальная температура	+20 °C
Максимальная температура	+95 °C
Термостабильность	±1 %
Минимальная глубина воды	11 см
Минимальный объем емкости	10 литров
Максимальный объем емкости	30 литров
Объемная подача насоса	8,5 л/мин



ГАРАНТИЯ

Компания Wilfa предоставляет 5-летнюю гарантию на данное изделие со дня покупки. Гарантия распространяется на эксплуатационные недостатки или дефекты, возникающие в течение гарантийного периода. Квитанция о покупке является доказательством при предъявлении гарантийных претензий продавцу.

Гарантия действует только в отношении изделий, купленных и используемых в частных хозяйствах. Коммерческое использование изделия аннулирует гарантию. Гарантия недействительна в случае неправильного или небрежного использования изделия, несоблюдения инструкций компании Wilfa, внесения изменений в конструкцию или выполнения несогласованного ремонта. Гарантия также не распространяется на нормальный износ изделия, неправильное использование, недостаточное обслуживание, использование при неподходящем электрическом напряжении, а также на:

- перегрузку изделия
- изнашиваемые детали
- на требующие регулярной замены детали (напр., фильтр, элементы питания и т. п.)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ

220 В~240 В~50 Гц

ПОДДЕРЖКА И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Для получения поддержки посетите наш веб-сайт **wilfa.com** и перейдите на страницу службы поддержки клиентов. Здесь приведены ответы на часто задаваемые вопросы, список запасных частей, советы и рекомендации, а также наша контактная информация.

ПРИГОДНОСТЬ К ПЕРЕРАБОТКЕ



Данная маркировка указывает на то, что в пределах ЕС изделие запрещается утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание возможного вреда окружающей среде и здоровью человека в результате неконтролируемой утилизации отходов ответственно подходите к переработке изделия, способствуя устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Для возврата использованного устройства воспользуйтесь сети пунктов раздельного сбора отходов или свяжитесь с конкретным продавцом изделия. Продавцы могут бесплатно утилизировать данное изделие без ущерба для окружающей среды.



BEYOND EXPECTATIONS

