

Menuett®

005527



SE SOUS VIDE CIRCULATOR

Bruksanvisning i original

Viktigt! Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!

Spara den för framtida behov.

NO SOUS VIDE-SIRKULATOR

Bruksanvisning

(Oversettelse av original bruksanvisning)

Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk.

Ta vare på den for fremtidig bruk.

PL CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS VIDE

Instrukcja obsługi

(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)

Ważne! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!

Zachowaj ją na przyszłość.

EN SOUS VIDE-CIRCULATOR

Operating instructions

(Translation of the original instructions)

Important! Read the user instructions carefully before use.

Save them for future reference.

Värna om miljön!

Får inte slängas bland hushållssopor! Denna produkt innehåller elektriska eller elektroniska komponenter som ska återvinnas. Lämnna produkten för återvinning på anvisad plats, till exempel kommunens återvinningsstation.

Rätten till ändringar förbehålles.

Vid eventuella problem, kontakta vår kundservice på telefon 0511-34 20 00.

www.jula.se

Verne om miljøet!

Må ikke kastes sammen med husholdningsavfallet! Dette produktet må inneholder elektriske eller elektroniske komponentersom skal gjenvinnes. Lever produkt till gjenvinning på anvist sted, f.eks. kommunens miljøstation.

Med forbehold om endringer.

Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår kundeservice på telefon 67 90 01 34.

www.jula.no

Dbaj o środowisko!

Nie wyrzucaj zużytego produktu wraz z odpadami komunalnymi! Produkt zawiera elektryczne komponenty mogące być zagrożeniem dla środowiska i dla zdrowia. Produkt należy oddać do odpowiedniego punktu składowania lub przynieść go do jednego ze sklepów gdzie przy zakupie nowego sprzętu bezpłatnie przyjmimy stary tego samego rodzaju i w tej samej ilości.

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.

W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod numerem: 22 338 88 88.

www.jula.pl

Care for the environment!

Must not be discarded with household waste! This product contains electrical or electronic components that should be recycled. Leave the product for recycling at the designated station e.g. the local authority's recycling station.

Jula reserves the right to make changes. In the event of problems, please contact our customer service.

www.jula.com



Tillverkare/ Produsent/ Producenci/ Manufacturer

Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

Distributør/ Distributør/ Dystrybutor/ Distributor

Jula Poland Sp. z o.o., ul.

Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska

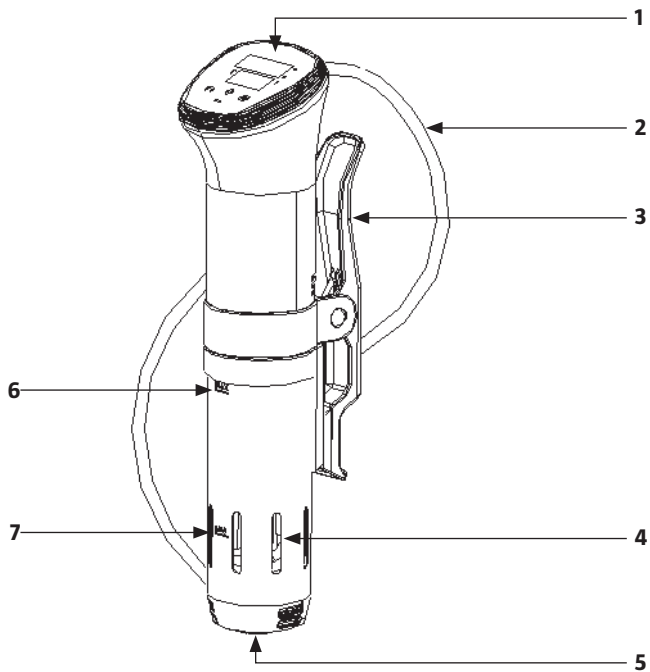
Jula Norge AS, Solheimsveien 6–8,

1471 LØRENSKOG

2018-05-09

© Jula AB

1



2



SÄKERHETSANVISNINGAR

- Kontrollera att nätspänningen motsvarar märkspänningen på typskylten.
- Använd inte produkten om den är skadad eller inte fungerar normalt, eller om sladden eller stickproppen är skadad. Lämna produkten till behörig serviceverkstad för kontroll, reparation eller justering.
- Rör inte vid heta ytor. Använd handtag och knoppar.
- Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkant eller komma i kontakt med heta ytor.
- Placera inte produkten på eller nära varm spis eller i varm ugn.
- Produkten är endast avsedd för inomhusbruk. Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Använd aldrig produkten för något annat ändamål än det avsedda.
- Dränk inte sladden, stickproppen eller produkten i vatten eller annan vätska. Risk för brand, elolycksfall och/eller personskada.
- Använd inte andra tillbehör än de som rekommenderas eller säljs av tillverkaren. Användning av andra tillbehör kan orsaka brand, elolycksfall och/eller personskada.
- Hantera produkten försiktigt när det finns varm vätska i den.
- Produkten är inte avsedd att användas av personer (barn eller vuxna) med någon typ av funktionshinder eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet eller kunskap för att använda den, såvida de inte har fått anvisningar gällande användande av produkten av någon med ansvar för deras säkerhet.
- Övervaka produkten noga när den används av eller i närheten av barn.
- Produkten har kort nätsladd för att förhindra att den fastnar eller utgör en snubblingsrisk.

- Använd inte förlängningsladd.
- Låt inte produkten komma i direkt kontakt med livsmedel. Använd godkända påsar, avsedda för kokning.
- Även flytande livsmedel, som juice, soppa eller mjölkprodukter, måste placeras i täta påsar eller burkar.
- Produkten får endast användas i vatten. Vattennivån ska vara mellan markeringarna MAX och MIN på produkten.
- Dra ut stickproppen före rengöring, innan produkten flyttas samt när produkten inte används. Låt produkten svalna helt före transport och/eller förvaring.
- Det cirkulerande vattnet kan vara hett. Placera behållare som använts med produkten på värmetåligt underlag. Använd alltid tång eller liknande för att ta upp saker ur vattenbadet.
- Energiförbrukningen blir lägre om vattenbadet täcks

med plastfilm under tillagningen. Täck inte över någon del av produkten med plastfilm.

- Stressa inte vid matlagningen. Ta den tid det tar och var noggrann och försiktig.

SYMBOLER

| | |
|---|---|
|  | Godkänd enligt gällande direktiv. |
|  | Kasserad produkt ska återvinnas enligt gällande bestämmelser. |

TEKNISKA DATA

| | |
|--------------|---------------|
| Märkspänning | 230 V ~ 50 Hz |
| Effekt | 1000 W |
| Ljudnivå | 55 dB |
| Mått | H38 x Ø6 cm |

BESKRIVNING

DELAR

1. Manöverpanel
2. Sladd
3. Upphängningsklämma
4. Värmare och pumphjul
5. Skyddskåpa
6. Indikering för högsta vattennivå
7. Indikering för lägsta vattennivå

BILD 1

MANÖVERPANEL









1. Fönster för faktisk temperatur
2. Temperaturenhet °C
3. Temperaturenhet °F
4. Tidsymbol
5. Strömbrytare
6. Minskning av temperatur/tid
7. Temperatursymbol
8. Fönster för inställd temperatur/tid
9. Knapp för temperatur/tid
10. Ökning av temperatur/tid


BILD 2











HANDHAVANDE

VARNING!

Den del av Sous vide som är ovanför markeringen MAX får inte dränkas i vätskan.

1. Häng fast sous vide i ett lämpligt kokkärl. Placera sous vide på bortsidan av kokkärlet, vänd så att manöverpanelen är synlig. Kokkärlet bör vara minst 11 cm högt.
2. Fyll på vatten i kokkärlet. Vattennivån ska vara mellan markeringarna MAX och MIN på sous vide. Fyll inte på ända till markeringen MAX, eftersom vattennivån kommer att stiga när livsmedlet läggs i.
3. Sätt i stickproppen. En lång ljudsignal hörs och alla indikeringslampor tänds under en sekund. Sedan slocknar alla indikeringslampor utom , som lyser med fast sken.
4. Tryck en gång på  för att aktivera temperaturinställningsläge. Faktisk temperatur samt lamporna , , ,  och  lyser med fast sken medan standardtemperaturen 50,0 blinkar i fönstret för inställd temperatur/tid. Indikeringslampan i knappen  blinkar. Ställ in önskad temperatur mellan 0 och 95 °C med knapparna +

och -. När inställningen slutförts visas den inställda temperaturen i fönstret. Temperaturinställningen ökas med 0,1 °C för varje tryckning på knappen + och minskas med 0,1 °C för varje tryckning på knappen -. Håll knappen + eller - intryckt för att ändra värdet snabbare. Håll knappen  intryckt för att växla mellan °C och °F.

5. När önskad temperatur är inställd, tryck på knappen  för att aktivera tidinställningsläge. Den inställda temperaturen samt lamporna , , , + och - lyser med fast sken medan standardtiden 3:00 blinkar i fönstret för inställd temperatur/tid. Indikeringslampan i knappen  blinkar. Ställ in önskad tid mellan 0 (0:00) och 99 timmar och 59 minuter (99:59) med knapparna + och -. När inställningen slutförts visas den inställda tiden i fönstret. Tidinställningen ökas med 1 minut för varje tryckning på knappen + och minskas med 1 minut för varje tryckning på knappen -. Håll knappen + eller - intryckt för att ändra värdet snabbare.
6. När inställningen slutförts, tryck en gång på knappen . Apparaten startar och börjar värma vattnet enligt inställningarna ovan. Fönstret för faktisk temperatur visar den faktiska vattentemperaturen. Under drift visas faktisk temperatur och inställd temperatur/tid, och lamporna , , , +, - och  lyser med fast sken.

OBS!

- Tryck på knappen  under uppvärmning för att kontrollera inställd temperatur/tid. Om inställd temperatur inte uppnåtts, kan temperatur/tid återställas till standardvärdena.
 - För att försätta sous vide i viloläge under drift, håll knappen  intryckt cirka två sekunder.
7. Vänta tills vattnet nått den inställda temperaturen. En ljudsignal hörs när inställd temperatur nåtts och den inställda

tiden börjar räknas ned automatiskt. Fönstret för inställd temperatur/tid växlar till att visa 🕒 och 🌡️ släcks.

- Placera livsmedlet i vattnet och vänta. När den inställda tiden räknats ned avges tre långa ljudsignaler och sous vide försätts i viloläge. Ta upp det tillagade livsmedlet och servera.

VARNING!

Sous vide nederdel blir het under användning Rör inte vid heta delar, risk för brännskada.

- Dra ut stickproppen, vänta tills alla delar har svalnat helt och rengör den enligt anvisningarna för förvaring.

UNDERHÅLL

RENGÖRING

VARNING!

Dra ut stickproppen och vänta tills alla delar har svalnat helt.

Torka av sous vide med en fuktad trasa och torka före förvaring.

Avlägsna fett och smuts.

- Placera sous vide i ett kokkärl enligt anvisningarna för användning och fyll på vatten till markeringen MAX på sous vide.
- Ställ in temperatur 65 °C.
- Tillsätt 1 tsk icke skummande diskmedel per liter vatten.
- När vattnet värmts till 65 °C, låt sous vide gå i 10 minuter så att vattnet cirkulerar.
- Dra ut stickproppen.
- Vänta tills alla delar har svalnat helt, skölj sous vide nederdel med kallt vatten och torka före förvaring.

AVKALKNING

Avkalka sous vide varje månad (oftare vid hårt vatten) enligt anvisningarna nedan.

- Placera sous vide i ett kokkärl enligt anvisningarna för användning och fyll på vatten till markeringen MAX på sous vide.
- Ställ in temperatur 80 °C.
- Tillsätt 1 msk citronsyrapulver per liter vatten.
- När vattnet värmts till 80 °C, låt sous vide gå i 20 minuter så att vattnet cirkulerar.
- Dra ut stickproppen.
- Vänta tills alla delar har svalnat helt, skölj sous vides nederdel med kallt vatten och torka före förvaring.

FELSÖKNING

Service får endast utföras av behörig serviceverkstad.

| Problem | Åtgärd |
|---|---|
| För lite vatten. Om vattennivån är lägre än markeringen MIN avges tre ljudsignaler och felmeddelandet ER1 visas i fönstret för inställd temperatur/tid. | Fyll på vatten så att nivån är mellan markeringarna MAX och MIN på sous vide. |
| Överhettning. Om temperaturen blir för hög avges tre ljudsignaler och felmeddelandet ER2 visas i fönstret för inställd temperatur/tid. | Det kan vara nödvändigt att fylla på vatten i kokkärlet. Låt sous vide svalna några minuter innan den startas igen. |

SIKKERHETSANVISNINGER

- Kontroller at nettspenningen tilsvarer den nominelle spenningen på typeskiltet.
- Ikke bruk produktet hvis det er skadet eller ikke fungerer normalt, eller hvis ledningen eller støpselet er skadet. Lever produktet til autorisert serviceverksted for kontroll, reparasjon eller justering.
- Ikke berør varme flater. Bruk håndtak og knotter.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benker, og pass på at den ikke kommer i kontakt med varme overflater.
- Ikke plasser produktet på eller i nærheten av varme komfyrer eller i varme ovner.
- Produktet er kun beregnet på innendørs bruk. Barn skal holdes under oppsyn, slik at de ikke leker med produktet.
- Ikke bruk produktet til annet enn det det er beregnet for.
- Ledningen, støpselet eller produktet må aldri senkes ned i vann eller annen væske. Fare for brann, el-ulykke og/eller personskaade.
- Ikke bruk annet tilbehør enn det som anbefales eller selges av produsenten av apparatet. Hvis du bruker annet tilbehør, kan det føre til brann, el-ulykker og/eller personskaade.
- Håndter produktet forsiktig når det er varm væske i det.
- Produktet er ikke beregnet på bruk av personer (barn eller voksne) med funksjonshemninger eller av personer uten tilstrekkelig erfaring med eller kunnskap i å bruke det, med mindre de har fått anvisninger om bruk av produktet av noen som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Overvåk produktet nøye når det brukes av eller i nærheten av barn.
- Produktet har kort strømledning for å hindre at det setter seg fast eller utgjør en snublefare.
- Ikke bruk skjøteledning.
- Ikke la produktet komme i direkte kontakt med næringsmidler. Bruk godkjente poser som er

beregnet for koking.

- Også flytende næringsmidler, som juice, suppe eller melkeprodukter, må plasseres i tette poser eller bokser.
- Produktet skal utelukkende brukes i vann. Vannivået skal være mellom markeringene MAX og MIN på produktet.
- Trekk ut støpselet før rengjøring, før produktet flyttes og når produktet ikke brukes. La produktet kjøle seg helt ned før transport og/eller oppbevaring.
- Det sirkulerende vannet kan være varmt. Plasser beholder som er benyttet med produktet, på et underlag som tåler varme. Bruk alltid tang eller tilsvarende til å ta opp ting fra vannbadet.
- Energiforbruket blir lavere hvis vannbadet dekkes med plastfilm under tilberedningen. Pass på at ingen av delene på produktet dekkes til med plastfilm.
- La være å stresse ved matlagingen. Ta den tiden det tar og vær nøye og forsiktig.

SYMBOLER

| | |
|---|--|
|  | Godkjent i henhold til gjeldende direktiv. |
|  | Produktet skal gjenvinnes etter gjeldende forskrifter. |

TEKNISKE DATA

| | |
|-------------------|---------------|
| Nominell spenning | 230 V ~ 50 Hz |
| Effekt | 1000 W |
| Lydnivå | 55 dB |
| Mål | H 38 x Ø 6 cm |

BESKRIVELSE

DELER

1. *Betjeningspanel*
2. *Ledning*
3. *Opphengsklemme*
4. *Varmer og pumpehjul*
5. *Beskyttelsesdeksel*
6. *Indikering for høyeste vannivå*
7. *Indikering for laveste vannivå*

BILDE 1

BETJENINGSPANEL

1. *Vindu for faktisk temperatur*
2. *Temperaturenhet °C*
3. *Temperaturenhet °F*
4. *Tidssymbol*
5. *Strømbryter*
6. *Reduksjon av temperatur/tid*
7. *Temperatursymbol*







8. Vindu for innstilt temperatur/tid
9. Knapp for temperatur/tid
10. Økning av temperatur/tid





BILDE 2





BRUK

ADVARSEL!





Den delen av sous vide som er over markeringen MAX, må ikke senkes ned i væsken.

1. Heng fast sous vide i et egnet kokekar. Plasser sous vide på bortsiden av kokekaret, snu slik at betjeningspanelet er synlig. Kokekaret bør være minst 11 cm høyt.
2. Fyll på vann i kokekaret. Vannivået skal være mellom markeringene MAX og MIN på sous vide. Ikke fyll helt til markeringen MAX, fordi vannivået kommer til å stige når næringsmiddelet legges i.
3. Sett i støpselet. Et langt lydsignal høres og alle indikatorlamper tennes og lyser i under et sekund. Deretter slokner alle indikatorlamper bortsett fra , som lyser kontinuerlig.
4. Trykk en gang på  for å aktivere temperaturinnstillingsmodus. Faktisk temperatur samt lampene , , °C, + og — lyser kontinuerlig, mens standardtemperaturen 50,0 blinker i vinduet for innstilt temperatur/tid. Indikeringslampen i knappen  blinker. Still inn ønsket temperatur mellom 0 og 95 °C med knappene + og —. Når innstillingen er ferdig, vises den innstilte temperaturen i vinduet. Temperaturinnstillingen økes med 0,1 °C for hvert trykk på knappen + og reduseres med 0,1 °C for hvert trykk på knappen —. Hold knappen + eller — inntrykt for å endre verdien raskere. Hold knappen  inntrykt for å veksle mellom °C og °F.
5. Når ønsket temperatur er innstilt,

trykk på knappen  for å aktivere tidsinnstillingsmodus. Den innstilte temperaturen samt lampene , , °C, + og — lyser kontinuerlig, mens standardtiden 3:00 blinker i vinduet for innstilt temperatur/tid. Indikeringslampen i knappen  blinker. Still inn ønsket tid mellom 0 (0:00) og 99 timer og 59 minutter (99:59) med knappene + og —. Når innstillingen er ferdig, vises den innstilte tiden i vinduet. Tidsinnstillingen økes med 1 minutt for hvert trykk på knappen + og reduseres med 1 minutt for hvert trykk på knappen —. Hold knappen + eller — inntrykt for å endre verdien raskere.

6. Når innstillingene er fullført, trykk én gang på knappen . Apparatet starter og begynner å varme vannet i henhold til innstillingene ovenfor. Vinduet for faktisk temperatur viser den faktiske vanntemperaturen. Under drift vises faktisk temperatur og innstilt temperatur/tid, og lampene , , °C, +, — og  lyser kontinuerlig.

MERK!

- Trykk på knappen  under oppvarming for å kontrollere innstilt temperatur/tid. Hvis innstilt temperatur ikke er oppnådd, kan temperatur/tid tilbakestilles til standardverdiene.
 - For å sette sous vide i hvilemodus under drift, hold knappen  inntrykt i ca. to sekunder.
7. Vent til vannet har nådd den innstilte temperaturen. Et lydsignal høres når innstilt temperatur er nådd, og den innstilte tiden begynner å telles ned automatisk. Vinduet for innstilt temperatur/tid veksler til å vise , og  slokkes.
 8. Plasser næringsmiddelet i vannet og vent. Når den innstilte tiden er telt ned, avgis tre lange lydsignaler og sous vide settes i hvilemodus. Ta opp det tilberedete næringsmiddelet og server.

ADVARSEL!

Den nederste delen på sous vide blir varm under bruk. Ikke berør varme deler – fare for brannskade.

9. Trekk ut støpselet, vent til alle deler har kjølnet helt og rengjør i henhold til anvisningene for oppbevaring.

VEDLIKEHOLD**RENGJØRING****ADVARSEL!**

Trekk ut støpselet og vent til alle deler har kjølnet helt.

Slå av sous vide med en fuktig klut og tørk av den før oppbevaring.

Fjern fett og smuss.

1. Plasser sous vide i et kokekar i henhold til anvisningene, og fyll på vann til markeringen MAX på sous vide.
2. Still inn temperatur 65 °C.
3. Tilsett 1 ts ikke-skummende oppvaskmiddel per liter vann.
4. Når vannet er varmet til 65 °C, la sous vide gå i 10 minutter slik at vannet sirkulerer.
5. Trekk ut støpselet.
6. Vent til alle deler har kjølnet helt, skyll nederste del av sous vide med kaldt vann og tørk av den før oppbevaring.

AVKALKING

Avkalk sous vide hver måned (oftere ved hardt vann) i henhold til anvisningene nedenfor.

1. Plasser sous vide i et kokekar i henhold til anvisningene, og fyll på vann til markeringen MAX på sous vide.

2. Still inn temperatur 80 °C.
3. Tilsett 1 ss sitronsyrepulver per liter vann.
4. Når vannet er varmet til 80 °C, la sous vide gå i 20 minutter slik at vannet sirkulerer.
5. Trekk ut støpselet.
6. Vent til alle deler har kjølnet helt, skyll nederste del av sous vide med kaldt vann og tørk av den før oppbevaring.

FEILSØKING

Service skal utelukkende utføres av kvalifisert serviceverksted.

| Problem | Tiltak |
|--|---|
| For lite vann. Hvis vannivået er lavere enn markeringen MIN, avgis tre lydsignaler og feilmeldingen ER1 vises i vinduet for innstilt temperatur/tid. | Fyll på vann slik at nivået er mellom markeringene MAX og MIN på sous vide. |
| Overoppheting. Hvis temperaturen blir for høy, avgis tre lydsignaler og feilmeldingen ER2 vises i vinduet for innstilt temperatur/tid. | Det kan være nødvendig å fylle på vann i kokekaret. La sous vide kjøle seg ned i noen minutter før den startes igjen. |

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA



- Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.
- Nie używaj produktu, jeżeli jest niesprawny, nie działa w normalny sposób lub jeżeli przewód lub wtyk są uszkodzone. Aby dokonać przeglądu, naprawy lub regulacji, oddaj produkt do autoryzowanego warsztatu serwisowego.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwyty i gałek.
- Dopilnuj, aby przewód nie zwisał ze stołu ani blatu, ani nie dotykał gorących powierzchni.
- Nie umieszczaj produktu na gorącej kuchence, w gorącym piekarniku lub w ich pobliżu.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Nie używaj produktu w inny sposób niż zgodny z przeznaczeniem.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyku ani produktu w wodzie ani innej cieczy. Stwarza to ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń ciała.
- Nie stosuj akcesoriów innych niż zalecane lub sprzedawane przez producenta. Użycie innych akcesoriów może spowodować pożar, porażenie prądem i/lub obrażenia ciała.
- Obchodź się z produktem ostrożnie, jeżeli znajduje się w nim gorąca ciecz.
- Produkt nie jest przeznaczony do stosowania przez osoby (dzieci lub dorosłych) z jakąkolwiek formą dysfunkcji lub osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub umiejętności w zakresie obsługi, o ile nie uzyskają wskazówek odnośnie do obsługi produktu od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Zachowaj kontrolę nad produktem, jeżeli jest on używany przez dzieci lub w ich pobliżu.

- Przewód produktu jest krótki, aby zapobiec jego utknięciu lub potknięciu się o niego.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Nie dopuszczaj do kontaktu produktu z artykułami spożywczymi. Stosuj zatwierdzone worki przeznaczone do gotowania.
- Nawet płynne artykuły spożywcze, takie jak sok, zupa lub produkty mleczne, muszą być umieszczone w szczelnych workach lub stoikach.
- Produktu można używać wyłącznie w wodzie. Woda powinna znajdować się na poziomie pomiędzy oznaczeniami MAX a MIN umieszczonymi na produkcie.
- Wyjmuj wtyk z gniazda przed czyszczeniem lub przeniesieniem produktu oraz gdy go nie używasz. Przed przystąpieniem do transportu i/lub odłożeniem do przechowywania odczekaj, aż produkt całkowicie ostygnie.
- Cyrkułująca woda może być

gorąca. Umieść używany pojemnik i produkt na podłożu odpornym na działanie ciepła. Używaj zawsze szczypiec lub podobnego narzędzia do wyciągania żywności z kąpeli wodnej.

- Zużycie energii będzie niższe, jeśli kąpiel wodna zostanie zakryta folią z tworzywa sztucznego podczas gotowania. Nie zakrywaj folią żadnej części produktu.
- Nie staraj się przyspieszyć gotowania. Nie spiesz się i wykonuj wszystkie czynności dokładnie i ostrożnie.

SYMBOLE

| | |
|---|---|
|  | Zatwierdzona zgodność z obowiązującymi dyrektywami. |
|  | Zużyty produkt oddaj do utylizacji, postępując zgodnie z obowiązującymi przepisami. |

DANE TECHNICZNE

| | |
|---------------------|------------------|
| Napięcie znamionowe | 230 V~50 Hz |
| Moc | 1000 W |
| Poziom hałasu | 55 dB |
| Wymiary | Wys. 38 x Ø 6 cm |

OPIS

CZĘŚCI

1. Panel sterowania
2. Przewód
3. Zacisk do zawieszenia
4. Grzałka i wirnik pompki
5. Osłona
6. Wskaźnik najwyższego poziomu wody
7. Wskaźnik najniższego poziomu wody

RYS. 1

PANEL STEROWANIA

1. Okienko temperatury rzeczywistej
2. Jednostka temperatury (°C)
3. Jednostka temperatury (°F)
4. Symbol czasu
5. Przełącznik
6. Obniżanie temperatury/czasu
7. Symbol temperatury
8. Okienko ustawionej temperatury
9. Przycisk temperatury/czasu
10. Podwyższanie temperatury/czasu


















RYS. 2

OBSŁUGA




OSTRZEŻENIE!

Część cyrkulatora znajdująca się ponad oznaczeniem MAX nie może zostać zanurzona w płynie.

1. Zawieś cyrkulator na odpowiednim naczyniu. Umieść cyrkulator na dalszej ścianie naczynia i odwróć tak, aby panel sterowania był widoczny. Wysokość naczynia powinna wynosić co najmniej 11 cm.
2. Napełnij naczynie wodą. Woda powinna znajdować się na poziomie pomiędzy oznaczeniami MAX a MIN na cyrkulatorze. Nie napełniaj do oznaczenia MAX, ponieważ poziom wody wzrośnie, gdy włożysz artykuły spożywcze.

3. Włóż wtyk do gniazda. Słychać długi sygnał dźwiękowy, a wszystkie lampki kontrolne zapalają się na sekundę. Następnie gasną wszystkie lampki kontrolne poza , która świeci światłem stałym.
4. Naciśnij jednokrotnie przycisk , aby aktywować tryb ustawień temperatury. Temperatura rzeczywista oraz lampki , , , °C, + i – świecą światłem stałym, a temperatura standardowa 50,0 miga w okienku ustawionej temperatury/czasu. Miga lampka kontrolna przycisku . Przyciskami + i – ustaw żądaną temperaturę w zakresie od 0 do 95°C. Po zakończeniu dokonywania ustawień w okienku ukazuje się ustawiona temperatura. Wraz z każdym naciśnięciem przycisku + temperatura wzrasta o 0,1°C i obniża się o 0,1°C wraz z każdym naciśnięciem przycisku –. Przytrzymaj wciśnięty przycisk + lub –, aby przyspieszyć zmianę wartości. Trzymaj wciśnięty przycisk , aby przełączyć pomiędzy jednostkami °C i °F.
5. Po ustawieniu żądanej temperatury wciśnij przycisk , aby aktywować tryb ustawień czasu. Ustawiona temperatura oraz lampki , , , °C, + i – świecą światłem stałym, a czas standardowy 3:00 miga w okienku ustawionej temperatury/czasu. Miga lampka kontrolna przycisku . Przyciskami + i – ustaw żądany czas w zakresie od 0 (0:00) do 99 godzin i 59 minut (99:59). Po zakończeniu dokonywania ustawień w okienku ukazuje się ustawiony czas. Wraz z każdym naciśnięciem przycisku + czas wydłuża się o 1 minutę i skraca się o 1 minutę wraz z każdym naciśnięciem przycisku –. Przytrzymaj wciśnięty przycisk + lub –, aby przyspieszyć zmianę wartości.
6. Po zakończeniu dokonywania ustawień naciśnij jednokrotnie przycisk . Urządzenie włącza się i rozpoczyna podgrzewanie wody zgodnie z powyższymi ustawieniami. W okienku zostaje wyświetlona temperatura rzeczywista. Podczas pracy wyświetlane są temperatura rzeczywista i ustawiona temperatura/czas, a lampki , , , °C, +, – i  świecą światłem stałym.

UWAGA!

- **Naciśnij przycisk /⌚ podczas podgrzewania, aby sprawdzić ustawioną temperaturę/czas. Jeśli ustawiona temperatura nie została osiągnięta, mogą zostać przywrócone standardowe wartości temperatury/czasu.**
 - **Aby podczas pracy cyrkulator przeszedł do trybu czuwania, przytrzymaj wciśnięty przycisk  przez około 2 sekundy.**
7. Poczekaj, aż woda osiągnie ustawioną temperaturę. Po osiągnięciu ustawionej temperatury słychać sygnał dźwiękowy i rozpoczyna się automatyczne odliczanie ustawionego czasu. W okienku ustawionej temperatury/czasu ukazuje się ⌚, a symbol  gaśnie.
 8. Umieść artykuł spożywczy w wodzie i odczekaj. Po odliczeniu ustawionego czasu wydawane są trzy długie sygnały dźwiękowe, a cyrkulator przechodzi do trybu czuwania. Wyjmij ugotowany artykuł spożywczy i podawaj.

OSTRZEŻENIE!

Dolna część cyrkulatora nagrzewa się podczas użytkowania. Nie dotykaj gorących części ze względu na ryzyko oparzenia.

9. Wyciągnij wtyk z gniazda, odczekaj, aż wszystkie części całkowicie ostygną, i wyżyść zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi przechowywania.

KONSERWACJA**CZYSZCZENIE****OSTRZEŻENIE!**

Wyciągnij wtyk z gniazda i odczekaj, aż wszystkie części całkowicie ostygną.

Przetrzyj cyrkulator wilgotną szmatką i wytrzyj do sucha przed użyciem.

Usuń tłuszcz i zabrudzenia.

1. Umieść cyrkulator w naczyniu zgodnie z instrukcjami użytkowania i napełnij wodą do oznaczenia MAX na urządzeniu.
2. Ustaw temperaturę 65°C.
3. Dodaj 1 łyżeczkę niepieniącego się środka do zmywania na litr wody.
4. Gdy woda osiągnie temperaturę 65°C, włącz cyrkulator na 10 minut, aby woda się wymieszała.
5. Wyjmij wtyk z gniazda.
6. Odczekaj, aż wszystkie części całkowicie ostygną, sptucz dolną część cyrkulatora zimną wodą i wytrzyj przed odłożeniem do przechowania.

USUWANIE KAMIENIA

Co miesiąc usuwaj kamień z cyrkulatora (lub częściowej w przypadku twardej wody) zgodnie z poniższymi instrukcjami.

1. Umieść cyrkulator w naczyniu zgodnie z instrukcjami użytkowania i napełnij wodą do oznaczenia MAX na urządzeniu.
2. Ustaw temperaturę 80°C.
3. Wsyp 1 łyżeczkę kwasu cytrynowego na litr wody.
4. Gdy woda osiągnie temperaturę 80°C, włącz cyrkulator na 20 minut, aby woda się wymieszała.
5. Wyjmij wtyk z gniazda.
6. Odczekaj, aż wszystkie części całkowicie ostygną, sptucz dolną część cyrkulatora zimną wodą i wytrzyj przed odłożeniem do przechowania.

WYKRYWANIE USTEREK

Naprawy urządzenia mogą być dokonywane wyłącznie w autoryzowanym warsztacie serwisowym.

| Problem | Rozwiązanie |
|---|--|
| Zbyt mała ilość wody. Jeśli poziom wody jest niższy niż oznaczenie MIN, wydawane są trzy sygnały dźwiękowe, a w okienku ustawionej temperatury/czasu ukazuje się komunikat o błędzie ER1. | Uzupełnij wodę, aby jej poziom znajdował się pomiędzy oznaczeniami MAX a MIN na cyrkulatorze. |
| Przegrzanie. Jeśli temperatura jest zbyt wysoka, wydawane są trzy sygnały dźwiękowe, a w okienku ustawionej temperatury/czasu ukazuje się komunikat o błędzie ER2. | Może być konieczne uzupełnienie naczynia wodą. Przed ponownym uruchomieniem cyrkulatora odczekaj kilka minut, aż ostygnie. |

SAFETY INSTRUCTIONS



- Check that the mains voltage corresponds to the rated voltage on the type plate.
- Do not use the product if it is damaged or not working properly, or if the power cord or plug are damaged. Return the product to an authorised service centre to be checked, repaired or adjusted.
- Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or worktop, or to come into contact with hot surfaces.
- Do not put the product on or near a hot stove or in a hot oven.
- The product is only intended for indoor use. Keep children under supervision to make sure they do not play with the product.
- Never use the product for anything other than the purpose it was designed for.
- Do not immerse the power cord, plug, or the product in water or any other liquid. Risk of fire, electric shock and/or personal injury.
- Do not use accessories other than those recommended or sold by the manufacturer. The use of other accessories can result in fire, electric shock and/or personal injury.
- Handle the product with care when there is hot liquid in it.
- The product is not intended to be used by persons (children or adults) with any form of functional disorders, or by persons who do not have sufficient experience or knowledge on how to use it, unless they have received instructions concerning the use of the product from someone who is responsible for their safety.
- Keep the product under careful supervision when it is used by, or near children.
- The product has a short power cord to prevent it fastening, or someone tripping over it.

- Do not use an extension cord.
- Do not allow the product to come into direct contact with food. Use approved bags intended for cooking.
- Liquid food such as juice, soup or milk products must also be put in sealed bags or jars.
- The product must only be used in water. The water level must be between the MAX and MIN markings on the product.
- Pull out the plug before cleaning, before moving the product, and when the product is not in use. Allow the product to cool before transporting it and/or putting it away.
- The circulated water can be very hot. Place the container being used with the product on a heat-resistant surface. Always use tongs or the equivalent to take things out of the water-bath.
- The consumption of energy

is lower if the water-bath is covered with plastic film during the cooking. Do not cover any part of the product with plastic film.

- Do not rush when cooking food. Relax and be careful and thorough.

SYMBOLS

| | |
|---|---|
|  | Approved as per applicable directives. |
|  | Recycle discarded product in accordance with local regulations. |

TECHNICAL DATA

| | |
|---------------|---------------|
| Rated voltage | 230 V ~ 50 Hz |
| Output | 1000 W |
| Noise level | 55 dB |
| Size | H38 x Ø6 cm |

DESCRIPTION

PARTS

1. *Control panel*
2. *Cord*
3. *Clip*
4. *Heater and impeller*
5. *Cover*
6. *Indicator for maximum water level*
7. *Indicator for minimum water level*

FIG. 1

CONTROL PANEL






1. Window for actual temperature
2. Temperature unit °C
3. Temperature unit °F
4. Time symbol
5. Power switch
6. Reduction of temperature/time
7. Temperature symbol
8. Window for set temperature/time
9. Button for temperature/time
10. Increase of temperature/time


FIG. 2









USE

WARNING!



The part of the sous vide over the MAX marking must not be immersed in the liquid.



1. Hang the sous vide from a suitable cooking utensil. Place the sous vide on the far side of the cooking utensil so that the control panel is visible. The cooking utensil should be at least 11 cm high.
2. Fill the cooking utensil with water. The water level must be between the MAX and MIN markings on the sous vide. Do not fill up to the MAX marking because the water level will rise when the food is put in.
3. Plug in the plug. A long audio prompt is heard and all the status lights go on for one second. All the status lights then go out except for , which remains constant.
4. Press  once to activate the temperature setting mode. The actual temperature and the lights , , °C, + and — remain constant, while the standard temperature 50.0 flashes in the window for set temperature/time. The status light in the button  flashes. Set the required temperature from 0 to 95°C with the buttons + and —. The set temperature is shown in the window after the setting. The set temperature

increased by 0.1°C each time the button + is pressed and decreases by 0.1°C each time the button — is pressed. Press and hold the button + or — to change the value quicker. Press the button  to switch between °C and °F.

5. When the required temperature is set press the button  to activate time setting mode. The set temperature and the lights , , , + and — remain constant, while the standard time 3:00 flashes in the window for set temperature/time. The status light in the button  flashes. Set the required time from 0 (0:00) to 99 hours and 59 minutes (99:59) with the buttons + and —. The set time is shown in the window after the setting. The set time increases by 1 minute each time the button + is pressed and decreases by 1 minute each time the button — is pressed. Press and hold the button + or — to change the value quicker.
6. Press the button  once after setting. The appliance starts and begins heating the water in accordance with the above settings. The window for the actual temperature shows the actual temperature of the water. The actual temperature and the set temperature/time, the lights , , °C, + and — remain constant during the cooking.

NOTE:

- **Press the button  during the heating to check the set temperature/time. If the set temperature is not reached the temperature/time can be reset to the standard values.**
 - **To put the sous vide in standby mode when in use, press the button  for two seconds.**
7. Wait until the water has reached the set temperature. An audible signal is heard when the set temperature is reached and the set time begins to count down automatically. The window for set tem-

perature/time switches to show  and  goes out.

- Put the food in the water and wait. Three long audio prompts are given when the set time has counted down and the sous vide goes into standby mode. Take out the cooked food and serve.

WARNING!

The bottom part of the sous vide gets hot when in use. Do not touch hot parts – risk of getting burned.

- Pull out the plug, wait until all parts have cooled, and then clean it in accordance with the storage instructions.

MAINTENANCE

CLEANING

WARNING!

Unplug and wait until all parts have cooled.

Wipe the sous vide with a damp cloth and wipe dry before putting it away.

Remove any grease and scraps.

- Put the sous vide in a cooking utensil in accordance with the instructions and fill with water to the MAX marking on the sous vide.
- Set a temperature of 65°C.
- Add 1 tsp of non-foaming washing-up liquid per litre of water.
- When the water has heated to 65°C allow the sous vide to run for 10 minutes to circulate the water.
- Pull out the plug.
- Wait until all parts have cooled, rinse the bottom part of the sous vide with cold water, and wipe dry before putting away.

DESCALING

Descale the sous vide every month (more often for hard water) in accordance with the following instructions.

- Put the sous vide in a cooking utensil in accordance with the instructions and fill with water to the MAX marking on the sous vide.
- Set a temperature of 80°C.
- Add 1 tsp of citric acid powder liquid per litre of water.
- When the water has heated to 80°C allow the sous vide to run for 20 minutes to circulate the water.
- Pull out the plug.
- Wait until all parts have cooled, rinse the bottom part of the sous vide with cold water, and wipe dry before putting away.

TROUBLESHOOTING

Servicing must only be carried out by an authorised service centre.

| Problem | Action |
|---|--|
| Too little water. Three audio prompts are given if the water level is lower than the MIN marking and the error message ER1 is shown in the window for set temperature/time. | Fill with water to the level between the MAX and MIN markings on the sous vide. |
| Overheating. Three audio prompts are given if the temperature is too high and the error message ER2 is shown in the window for set temperature/time. | It may be necessary to fill some water into the cooking utensil. Allow the sous vide to cool for a few minutes before starting it again. |