



SVS-1200S



# Wilfa CREEK

Sous Vide

Norsk – Bruksanvisning

Svensk – Bruksanvisning

Dansk – Betjeningsvejledning

Suomi – Käyttöohje

Engelsk – Operating Instructions

LES ALLE ANVISNINGER FØR BRUK

LÄS IGENOM ALLA INSTRUKTIONER INNAN  
PRODUKTEN ANVÄNDS

LÆS ALLE VEJLEDNINGER INDEN BRUG

LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

Norsk

Svenska

Dansk

Suomi

English

Les denne bruksanvisningen nøye før du tar produktet i bruk, og ta vare på den til senere bruk.

<b>VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER</b> .....	5
Innledning .....	7
Produktoversikt .....	7
Oppsett .....	8
Operasjon .....	9
Rengjøring .....	9
Feilsøking .....	10
Spesifikasjoner .....	10

## VIKTIG SIKKERHETSVEILEDNING

- 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 strømmettet 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 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.

## PRODUKTOVERSIKT

- ① Temperaturinnstilling
- ② Start/stopp
- ③ Tidsinnstilling
- ④ Øke-knapp
- ⑤ Senke-knapp
- ⑥ Regulerbare 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 nedtellingen.

### *Innstilling av strømeretning*

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 strømmettet.
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. Plassere 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.

## RENGJØRING

1. Drei pumpehuset med urviserne for å løsne det fra hovedenheten.
2. Rengjør dekselet 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

<i>Problem</i>	<i>Løsninger</i>
Det kommer en vislelyd fra sous vide sirkulatoren.	Lyden skyldes motor, propell og kjøleviften. Det er normalt.
Det kommer en slipende 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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Tekniske spesifikasjoner:  
220-240V 50Hz/60Hz 1200W



Denne merkingen viser at produktet ikke må kasseres sammen med vanlig husholdningsavfall. For å unngå skade på miljø og mennesker, er det viktig at dette produktet gjenvinnes. Lever enheten inn til en miljøstasjon eller ta kontakt med butikken hvor du kjøpte det. De kan ta seg av produktet for gjenvinning.



AS WILFA  
Industriveien 25  
1481 Hagan  
Norge

Läs igenom den här bruksanvisningen före användning och spara den för framtida referens.

<b>VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR</b> .....	5
Introduktion.....	7
Produktöversikt .....	7
Förberedelse .....	8
Användning .....	9
Rengöring.....	9
Felsökning .....	10
Specifikationer.....	10

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- 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 förlängningssladdar. 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.
- 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 kockärl med ett djup på 11 cm eller en kantin med en minimikapacitet på 10 liter.
- Produkten får endast användas i metallkastruller, eller kockärl/kantiner i metall eller hårdplast. Vid användning av kockärl/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.

## 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 temperaturenheter: Fahrenheit eller Celsius.

### 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 kanten 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 kanten 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/kanten 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.

## 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

<i>Problem/fel</i>	<i>Åtgärder</i>
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.

## SPECIFIKATIONER

Minimitemperatur	+20 °C
Maxtemperatur:	+95 °C
Temperaturstabilitet	±1 %
Minimivattendjup	11 cm
Kokkärlets minimivolym	10 liter
Kokkärlets maxvolym	30 liter
Pumpvolym	8,5 liter/minut



Læs denne vejledning grundigt inden brug, og gem den til fremtidig reference.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER .....	5
Indledning .....	7
Produktoversigt.....	7
Opsætning .....	8
Betjening .....	9
Rengøring.....	9
Fejlfinding.....	10
Specifikationer.....	10

## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

- 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.
- 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 forseglede 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

- 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.

### *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/holderen 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.

## 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

<i>Problem</i>	<i>Løsninger</i>
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.

## 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



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Tekniske specifikationer:  
220-240V 50Hz/60Hz 1200W



Denne mærkning viser, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forebygge mulige skader på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald skal produktet genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materielle ressourcer. For at returnere din brugte enhed skal du anvende retur- og indsamlingssystemet eller kontakte den detailhandel, hvor du har købt produktet. De kan tage imod produktet og sikre miljømæssigt ansvarlig genbrug.



Wilfa Danmark A/S  
Havneholmen 29 (BDO)  
1561 København V

wilfa.dk

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä vastaisen varalle.

<i>TURVALLISUUSOHJEET</i> .....	5
Johdanto .....	7
Tuotteen kuvaus .....	7
Määrittäminen .....	8
Käyttö .....	9
Puhdistus .....	9
Vianmääritys .....	10
Tekniset tiedot.....	10

## *TURVALLISUUSOHJEET*

- 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 virtajohdosta 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.
- 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 liedon kaltaisten lämmönlähteiden sisään, päälle tai lähelle äläkä jätä sitä suoraan auringonvaloon.
- Fyysisesti, henkisesti, aisteiltaan tai tietämykseltään 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 kypsennyksessä ainoastaan suljettavia sous vide -pusseja tai sous vide -tyhjiöpusseja. Älä käytä muovikelmaa.
- 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.

## JOHDANTO

Sirkulaattori lämmittää ja kierrättää vettä, mikä kypsentää suljettavassa sous vide -pussissa tai tyhjiöpussissa olevat ruoka-aineet. Sirkulaattori kypsentää ruoka-aineet sous vide -menetelmällä vesihautteessa. 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

- ① Lämpötilan asetus
- ② Käynnistys/pysäytys
- ③ Aika-asetus
- ④ Lisäspainike
- 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 tunti-arvo painamalla ajastinpainiketta. Valitse sen jälkeen minuutit painamalla lisäyspainiketta (+) tai vähennyspainiketta (-).
3. Tallenna minuutti-arvo painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta. Ajastinpainike vilkkuu noin kolmen sekunnin ajan osoittaen, että ajastin on asetettu. Ajastin käynnistää laskennan sitten, kun tavoitelämpötila on saavutettu.

### *Virtauksen suunnan asettaminen*

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

1. Irrota pumppukotelo rungosta kääntämällä sitä myötäpäivään.
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 kypsentyminen painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta.
9. Kun ruoka-aineet on kypsennetty, pysäytä sirkulaattori painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta.

## 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 aikavälein ja samalla menetelmällä kuin muiden kalkinpoistoa tarvitsevien tuotteiden kohdalla (esimerkiksi vedenkeittimet ja kahvinkeittimet). Käytä keittiölaitteille 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.

## 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

Tekniset tiedot:

220-240V 50Hz/60Hz 1200W

Oy Wilfa Suomi Ab myöntää 2 vuoden takuun maahantuomilleen Wilfa-tuotteille. Tämä takuu kattaa tuotteessa ostohetkellä olevat puutteet sekä materiaali- ja valmistevirheet, jotka ilmenevät 2 vuoden kuluessa laskettuna ostopäivästä. Muilta osin noudatamme yleisiä takuehtoja TE-2002. Tämä takuu ei vaikuta kansallisen lainsäädännön mukaisiin kuluttajan oikeuksiin.



Tämä merkki osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää EU:n alueella talousjätteen mukana. Tuote on kierrätettävä kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti, jotta ympäristölle ja ihmisten terveydelle ei aiheudu haittaa. Kierrätä käytetty laite viemällä se keräyspisteeseen tai palauttamalla se tuotteen jälleenmyyjälle. Tällöin se käsitellään ympäristön kannalta turvallisesti.



Oy Wilfa Suomi Ab  
Piispansilta 11 C  
FI-02230 Espoo

wilfa.fi

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

*IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS* .....5  
 Introduction.....7  
 Product overview .....7  
 Setup .....8  
 Operation.....9  
 Cleaning .....9  
 Troubleshooting .....10  
 Specifications .....10

### *IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS*

- 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 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 recalibrate 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

<i>Problem</i>	<i>Solutions</i>
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

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

Technical specifications:  
 220-240V 50Hz/60Hz 1200W



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 environmental safe recycling.



AS WILFA  
 Industriveien 25  
 1481 Hagan  
 Norway

[wilfa.com](http://wilfa.com)



in homes since 1948

SYS-12005\_20\_01\_A

AS WILFA  
Industriveien 25  
1481 Hagan  
Norway

[wilfa.com](http://wilfa.com)