



SVS-1200S



# Wilfa CREEK

Sous Vide

Deutsch – Anleitung  
Nederlandsk – Instructies  
Polski – Instrukcje  
Français – Instructions



LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DEM  
GEBRAUCH GRÜNDLICH DURCH

LEES VÓÓR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAĆ SIĘ ZE  
WSZYSTKIMI ZALECENIAMI

PRENEZ CONNAISSANCE DE TOUTES LES  
INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

Deutsch

Nederlands

Polski

Français

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor Verwendung des Geräts gründlich durch und bewahren Sie sie auf.

<i>WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</i> .....	5
Einleitung .....	8
Produktübersicht .....	8
Einrichtung .....	9
Bedienung .....	10
Reinigung .....	10
Fehlerbehebung .....	11
Technische Daten .....	11

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 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.
- 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 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.

- 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 Kunststofföpfe 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 Vakuumbuteln 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

- ① Temperatureinstellung
- ② Start/Stopp
- ③ Zeiteinstellung
- ④ Plus-taste
- 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.

## 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.

## 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

<i>Problem</i>	<i>Lösungen</i>
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.

## 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



## GARANTIE

Wilfa gewährt 5 Jahre Garantie auf dieses Produkt ab Datum des Kaufes. Die Garantie deckt Produktionsfehler oder während der Garantiezeit auftretende Defekte ab. Als Garantienachweis gilt die Kaufquittung. Wenn Sie die Garantie geltend machen möchten, wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die Garantie gilt nur für Produkte, die in Privathaushalten verwendet werden. Die Garantie gilt nicht, wenn das Gerät gewerblich genutzt wird. Die Garantie gilt nicht bei missbräuchlicher oder fahrlässiger Verwendung des Geräts, Nichtbefolgung der von Wilfa gegebenen Anweisungen oder wenn das Gerät modifiziert oder unautorisiert repariert wurde. Die Garantie gilt auch nicht für normale Abnutzung oder Verschleiß des Produkts, fehlerhafte Verwendung, fehlende Instandhaltung, Verwendung einer falschen Spannung oder:

- Überlastung des Produkts
- Teile, die normal abgenutzt sind
- Filter, Batterie oder andere Teile, mit deren Austausch Sie regelmäßig rechnen können

Diese Anleitung finden Sie auch auf unserer Website [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)

Technische Informationen:  
220-240 V ~ 50/60 Hz 1200 W

---



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass das Produkt EU-weit 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, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. 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 für ein umweltfreundliches Recycling übernommen werden.

---



AS WILFA  
Nydalsveien 24  
0484 Oslo  
Norge

wilfa.com

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het product gebruikt en bewaar deze voor naslag.

<i>BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES</i> .....	15
Inleiding.....	18
Productoverzicht .....	18
Opstelling.....	19
Werking .....	20
Reiniging .....	20
Probleemoplossing .....	21
Specificaties.....	21

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- 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, geaarde stopcontact.
- Het apparaat is voorzien van een geaard netsnoer en moet voor een veilige werking aangesloten worden op een geaard 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.

## 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

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



## OPSTELLING

### *Wijzigen van de temperatureenheden*

Druk op de Start/stop-knop en blijf deze gedurende 3 seconden ingedrukt houden om de temperatureenheden 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 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.

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.

### *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

<i>Probleem</i>	<i>Oplossingen</i>
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.

## 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



## GARANTIE

Wilfa biedt voor dit product een garantie van 5 jaar. Deze periode start op de dag van de aankoop. De garantie dekt storingen of defecten die tijdens de garantieperiode in het product optreden. Het aankoopbewijs van het product is het garantiebewijs. Als u aanspraak op de garantie wilt maken, dient u contact op te nemen met de winkel waar het product werd gekocht.

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

- Overbelasting van het product
- Onderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn
- Filter, batterij of andere onderdelen die regelmatig moeten worden vervangen

Deze instructies zijn ook beschikbaar op onze website [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)

Technische informatie:  
220-240 V ~ 50/60 Hz 1200 W

---



Deze markering geeft aan dat dit product in de gehele EU niet bij het overige huishoudelijk afval weggegooid mag worden. Om mogelijke schade aan het milieu of voor de gezondheid van mensen als gevolg van ongecontroleerd afvalverwijdering te voorkomen, dient het product op een verantwoorde manier voor hergebruik aangeboden te worden om het hergebruik van materialen te stimuleren. Om uw gebruikte apparatuur in te leveren, maakt u gebruik van de plaatselijke inlever- en verzamel-systemen, of neemt u contact op met de winkel waar het product werd gekocht. Zij kunnen dit product voor het milieuverantwoord en veilig recyclen afvoeren.

---



AS WILFA  
Nydalsveien 24  
0484 Oslo  
Norge

wilfa.com

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia przeczytaj uważnie tę instrukcję obsługi i zachowaj ją na przyszłość.

<i>WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</i>	<i>25</i>
Wprowadzenie .....	28
Opis ogólny produktu .....	28
Konfiguracja .....	29
Obsługa urządzenia.....	30
Czyszczenie .....	30
Rozwiązywanie problemów .....	31
Dane techniczne.....	31



## WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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.
- 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.

## 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

- 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 jajka 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.

### *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  $0,0^{\circ}$ .
3. Naciśnij przycisk zwiększania lub zmniejszania, aby odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć odczyt o maksymalnie  $9,9^{\circ}\text{C}$ .
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.

### *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

<i>Problem</i>	<i>Rozwiązanie</i>
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.

## 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



## GWARANCJA

Firma Wilfa obejmuje ten produkt 5-letnią gwarancją od daty zakupu. Gwarancja obejmuje wady produkcyjne lub usterki wynikłe w okresie eksploatacji. Dowodem gwarancji jest paragon zakupu produktu. W celu zgłoszenia usterek objętych gwarancją należy się zwrócić do sklepu, w którym zakupiono produkt.

Gwarancja jest ważna tylko dla produktów zakupionych na potrzeby indywidualnego gospodarstwa domowego i zgodnie z tym używanych. 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 niezgodnie z przeznaczeniem, braku konserwacji, podłączenia do nieprawidłowego napięcia elektrycznego oraz:

- przeciążenia produktu
- części, które zużywają się w wyniku normalnej eksploatacji
- Filtr, akumulator lub inne części, w przypadku których należy się spodziewać regularnej wymiany

Te instrukcje są także dostępne na naszej stronie pod adresem [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)



Informacje techniczne:  
220-240 V ~ 50/60 Hz 1200 W



Ten znak wskazuje, że w Unii Europejskiej to urządzenie nie może być wyrzucone wraz z odpadami komunalnymi. 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 przekazać je do właściwego punktu odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą, od którego kupiono produkt. Sprzedawca może przekazać taki produkt do bezpiecznego dla środowiska zakładu recyklingu.



AS WILFA  
Nydalsveien 24  
0484 Oslo  
Norge

wilfa.com

Lire intégralement la notice et la conserver pour consultation ultérieure.

<i>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</i> .....	35
Introduction.....	38
Aperçu du produit.....	38
Configuration .....	39
Fonctionnement.....	40
Nettoyage .....	40
Dépannage.....	41
Fiche technique.....	41

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- 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.
- 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.

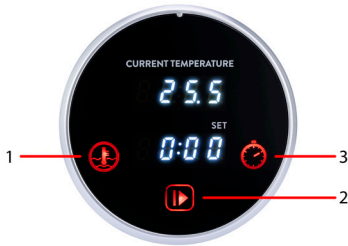
- Le cuiseur nécessite un récipient d'une profondeur de 11 cm ou d'une capacité minimale de 10 litres.
- Les produits doivent uniquement être introduits dans des récipients en métal ou en plastique rigide. Tout récipient plastique utilisé doit supporter une température pouvant atteindre 95 degrés Celsius.

## 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



## 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.

### *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.



## GUIDE DE DÉPANNAGE

<i>Problème</i>	<i>Solutions</i>
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



## GARANTIE

Wilfa accorde une garantie de 5 ans sur ce produit à compter de la date d'achat. La garantie couvre les défauts de production ou les anomalies survenant durant la période de garantie. Le reçu d'achat sert de preuve à montrer au détaillant pour tout recours 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 de mise sous tension erronée ou en cas de :

- Surcharge du produit
- Pièces concernées par une usure naturelle
- Les pièces que vous devez vous attendre à remplacer régulièrement (par exemple, filtre, batterie, etc.)

Spécifications :  
220-240 V ~ 50/60 Hz 1200 W



Ce marquage indique que l'élimination de ce produit avec les déchets ménagers est proscrite dans toute l'Union européenne. Pour éviter tout dommage de l'environnement ou risque sur la santé de l'Homme dû à une élimination des déchets inadéquate, recycler en toute responsabilité pour encourager la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner le dispositif usagé, recourir aux systèmes de recueil et retour ou faire appel au fournisseur du produit. Ils pourront reprendre le produit pour un recyclage sécurisé environnemental.



AS WILFA  
Nydalsveien 24  
0484 Oslo  
Norge

wilfa.com



in homes since 1948

SYS-12005\_20\_02\_B

AS WILFA  
Nydalsveien 24  
0484 Oslo  
Norway

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