

# Cyrkulator bemarowy SOUS VIDE SOUS-VIDE Gerät Vacuum Cooking Machine

2-5

6-9

10-13

# 691250v02

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.


Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Instrukcja obsługi każdego urządzenia zawierająca aktualne zdjęcia i rysunki, dostępna jest na stronie internetowej [www.stalgast.com](http://www.stalgast.com) w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

**UWAGA:** Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

## 1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie może być użytkowane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, do którego zostało zaprojektowane. Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku zamoczenia, zawilgocenia lub innego niezgodnego z przeznaczeniem kontaktu z wodą lub innymi płynami, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia uprawnionemu specjalistcie.

### Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie zdrowia i życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie ulegnie jakiegokolwiek uszkodzeniu lub przejawia oznaki niewłaściwego funkcjonowania, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Wszelkie usterki powinny być naprawiane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z otwartym ogniem oraz ostrymi i gorącymi przedmiotami. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Chroń kabel zasilający urządzenie przed przypadkowym uszkodzeniem lub wyciągnięciem z gniazda.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Urządzenie może być używane wyłącznie przez osoby przeszkolone i uprawnione lub pod ich nadzorem.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Urządzenie nie używane lub będące w trakcie konserwacji, lub naprawy powinno być zawsze odłączone od źródła zasilania.
- **Uwaga :** Nie dotykać obudowy, pokrywy i zaworu spustowego urządzenia gołymi rękami, są lub mogą być gorące podczas pracy urządzenia.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.
- Poziom wody w urządzeniu powinien znajdować się pomiędzy oznaczeniem „MIN” a „MAX”. Zbyt niski lub za wysoki poziom wody powoduje niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia oraz może doprowadzić do jego uszkodzenia..
- Uwaga: Nie dotykać pokrywy i obudowy urządzenie gołymi dłońmi, są gorące podczas pracy urządzenia.
- Nie wolno przenosić urządzenia podczas jego pracy.
-  Uwaga: Powierzchnie urządzenia oznaczone symbolem ostrzegawczym mogą osiągnąć bardzo wysoką temperaturę podczas pracy urządzenia - nie dotykać.

## 2. DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilające	230 V / 50 Hz
Moc	700 W
Zakres temperatury reakcji	0°C - 95°C / 32°F - 203°F
Wymiary	620x360x300 mm
Zakres ustawień temperatury	5°C - 95°C / 41°F - 203°F
Ustawienia temperatury i dokładność wyświetlanej wartości	0.1°C / 0.1°F
Zakres ustawienia czasu pracy	00:01 - 99:59

Urządzenie należy podłączać wyłącznie do źródła zasilania o napięciu i częstotliwości podanej na tabliczce znamionowej przez producenta.

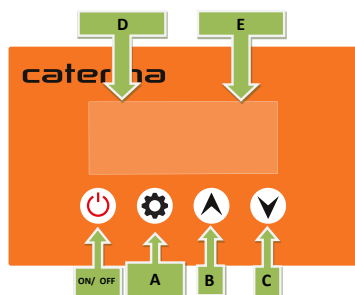
## 3. INFORMACJE UŻYTKOWE

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania w kąpeli wodnej produktów spożywczych zapakowanych próżniowo, w pełni kontrolowanej temperaturze.
- Urządzenie może być używane jedynie zgodnie z przeznaczeniem opisanym w instrukcji, i obsługiwane wyłącznie przez przeszkolony i wykwalifikowany personel.

- Do napełnienia komory cyrkulatora używaj wyłącznie wody. Nie wolno używać tłuszczu i płynów innych niż woda.
- Nie podłączaj do zasilania i nie uruchamiaj urządzenia bez wcześniejszego napełnienia komory urządzenia wodą do poziomu zalecanego przez producenta (oznaczenia min – max)
- Podczas podnoszenia pokrywy urządzenia będącego w trakcie pracy może wydobywać się para wodna. UWAGA!!! niebezpieczeństwo oparzenia.
- Podczas pracy urządzenia na spodniej stronie pokrywy urządzenia może skraplać się para wodna. UWAGA!!! niebezpieczeństwo zalania i oparzenia.
- Spuszczanie wody z urządzenia może być wykonywane wyłącznie po wyłączeniu urządzenia. UWAGA!!! spuszczana woda może być gorąca i może rozbryzgiwać, niebezpieczeństwo oparzenia.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia pozostaw je do całkowitego ostygnięcia.
- Nie używaj innych akcesoriów niż dostarczone z urządzeniem przez producenta.

## 4. BUDOWA URZĄDZENIA



### Panel sterowania



#### Przycisk ON / OFF




- Wciśnięcie tego przycisku, kiedy urządzenie znajduje się w trybie oczekiwania aktywuje pracę urządzenia.
- Wciśnięcie tego przycisku, kiedy urządzenie znajduje się w trybie pracy spowoduje przerwanie pracy urządzenia.

#### A. Przycisk ustawień („”)

- W trybie oczekiwania naciśnięcie przycisku ustawień „”, aby wybrać żądane ustawienie (temperatura lub czas).
- W trybie pracy urządzenia wciśnięcie i przytrzymanie przycisku ustawień „”, na wyświetlaczu „D” pokaże się ustawienie temperatury, a na wyświetlaczu „E” pokaże się ustawienie czasu.

\* Jednoczesne wciśnięcie i przytrzymanie przycisków „ ”, gdy urządzenie znajduje się w trybie oczekiwania umożliwia zmianę jednostek °C/°F.

#### B. Przyciski regulacji („ ”)

Wciśnięcie przycisku ustawień „”, wyświetlacz „D” lub „E” zacznie migać. Migający wyświetlacz „D” oznacza, że można ustawić temperaturę, migający wyświetlacz „E” oznacza, że można ustawić czas. Za pomocą przycisków „ ” użytkownik może ustawić żądaną temperaturę lub czas w zależności od potrzeb.

\* Jeżeli w ciągu 3 sekund nie zostanie przeprowadzona żadna operacja elektroniczny wyświetlacz przestanie migać.

#### C. Wyświetlacz temperatury

W trybie pracy urządzenia wyświetlacz ten pokazuje temperaturę.

#### D. Wyświetlacz czasu

- Kiedy urządzenie jest podłączone do zasilania i znajduje się w trybie oczekiwania wyświetlacz ten pokazuje ostatnie ustawienie czasu.
- Podczas dokonywania ustawienia wyświetlacz pokazuje ustawiany czas i miga.
- W trybie pracy urządzenia wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia cyklu pracy urządzenia.

#### E. Stopnie Celsjusza - °C

Kiedy ten symbol jest podświetlony, oznacza to, że sterownik temperatury oraz wyświetlacz są ustawione na pomiar w °C.

#### F. Stopnie Fahrenheita - °F

Kiedy ten symbol jest podświetlony, oznacza to, że sterownik temperatury oraz wyświetlacz są ustawione na pomiar w °F.

## 5. MONTAŻ

### 5.1. Instalacja do źródeł zasilania

Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania prądem elektrycznym za pomocą wtyczki. Gniazdo powinno być uziemione i posiadać zabezpieczenie różnicowo-prądowe.

### 5.2. Umieszczenie urządzenia

Urządzenie należy ustawić na równej i stabilnej powierzchni. Urządzenie powinno znajdować się z dala od źródeł ciepła np.: kuchni, piecy, grzejników itd. Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych urządzenia.


## 6. OBSŁUGA

### 6.1. Przygotowanie produktu do obróbki

1. Przygotuj produkt według przepisu.
2. Umieść w woreczku do pakowania próżniowego (należy sprawdzić, czy worek jest odpowiedni do gotowania w temperaturze do 100 °C).
3. Przyprawiony produkt wraz z ewentualnymi dodatkami należy zapakować próżniowo. Do tego celu należy użyć pakowarki próżniowej komorowej lub listwowej, dostępnej również w naszej ofercie handlowej.


### 6.2. Praca z urządzeniem

Wlej wodę do komory urządzenia. Należy zwrócić uwagę, aby poziom wody znajdował się pomiędzy MIN a MAX.

Podłącz urządzenie do zasilania w energię elektryczną, wciśnij przycisk , urządzenie przejdzie do trybu oczekiwania, wyświetlacz „D” będzie pokazywał temperaturę w czasie rzeczywistym, a wyświetlacz „E” będzie pokazywał wcześniej ustawiony czas.

1. Ustaw żadaną temperaturę i czas, (patrz Funkcje urządzenia - A. przycisk ustawień i B. przycisk regulacji).
2. Włóż produkty spożywcze do kąpielii wodnej i zamknij pokrywę urządzenia.

**Uwaga:** Przed rozpoczęciem obróbki metodą Sous Vide produkty spożywcze muszą najpierw zostać zapakowane próżniowo. Poziom wody (po włożeniu przeznaczonych do obróbki produktów spożywczych) powinien być wyższy niż poziom minimalny oznakowany na urządzeniu MIN, ale niższy niż poziom maksymalny oznakowany MAX.

3. Urządzenie powiadomi sygnałem dźwiękowym o zakończeniu gotowania produktów. Należy wcisnąć przycisk , aby przerwać pracę urządzenia.
4. W celu opróżnienia urządzenia podnieś kosz i wyjmij przygotowane produkty. Produkty są gotowe do kolejnych faz przetwarzania lub przygotowywania do podania.
5. Po zakończeniu pracy z urządzeniem należy odłączyć je od zasilania w energię elektryczną. Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

**Uwaga:** Aby wydłużyć życie urządzenia i zachować je w doskonałym stanie należy po każdorazowym zakończeniu pracy z urządzeniem spuścić wodę ze zbiornika do kąpielii wodnej i wyczyścić zbiornik.

## 7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją urządzenia należy odłączyć jego przewód od gniazda zasilającego w energię elektryczną i odczekać, aż płyta grzewcza urządzenia wystygnie do temperatury pokojowej.
2. Wyjąć kosz.
3. Wyczyścić zbiornik na wodę, wewnętrzne ścianki, kosz, pokrywę i inne akcesoria.
4. Po wysuszeniu elementów urządzenia i akcesoriów, włożyć wszystkie elementy z powrotem do zbiornika urządzenia i tam je przechowywać.
5. Po wyczyszczeniu ustawić urządzenie pionowo, w normalnej pozycji pracy, nie ustawiać go do góry dnem.

### Uwaga:

- Najpierw włożyć do zbiornika zapakowane próżniowo produkty spożywcze przeznaczone do obróbki, a następnie skontrolować poziom wody w komorze urządzenia, pilnując, aby poziom wody nie przekroczył linii oznakowania maksymalnego MAX i aby woda nie wylała się ze zbiornika.
- Przed aktywacją urządzenia do pracy należy upewnić się, że poziom wody jest powyżej linii oznakowania poziomu minimalnego MIN, ale poniżej linii oznakowania poziomu maksymalnego MAX.
- Podczas pracy urządzenia nie należy dotykać pokrywy - zagrożenie poparzeniem.
- Należy powoli podnieść pokrywę trzymając jednocześnie za uchwyty po obu stronach, aby wyjąć pokrywę na zewnątrz i uniknąć poparzenia gorącą parą wodną wydostającą się z pod pokrywy.
- W trakcie użytkowania wydajność pracy urządzenia może obniżyć się w porównaniu do pierwszego uruchomienia, wówczas należy wyczyścić (odkamienić) urządzenie. Najlepiej jest czyścić urządzenie każdorazowo po 20 użyciach lub po 100 godzinach użytkowania.
- Producent zaleca spuszczenie wody z urządzenia po każdym dniu pracy i napełnianie zbiornika urządzenia świeżą wodą. Ponowne korzystanie z używanej wcześniej wody spowoduje, że substancje mineralne zawarte w wodzie będą osiadały na powierzchni elementów urządzenia negatywnie wpływając na jego wydajność.
- Zaleca się, aby nie napełniać rozgrzanego urządzenia (bezpośrednio po użyciu) zimną wodą jak również nie napełniać wystudzonego urządzenia gorącą wodą. Takie postępowanie może uszkodzić urządzenie oraz wpłynąć negatywnie na jego pracę i jego żywotność. Należy najpierw wystudzić urządzenie do temperatury pokojowej, a następnie napełnić jego zbiornik chłodną wodą.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zawsze upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od źródła zasilającego w energię elektryczną.
- Aby uniknąć poparzenia należy zawsze upewnić się przed rozpoczęciem czyszczenia, że elementy grzewcze urządzenia wystygły.
- Podczas czyszczenia urządzenia należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić jego elementów wewnętrznych. W przypadku uszkodzenia elementów urządzenia należy zlecić specjalistę kontrolę i naprawę urządzenia. Aby uniknąć zagrożenia i wypadków nie należy nigdy naprawiać urządzenia samodzielnie oraz zezwalać na dokonanie napraw przez osoby nie posiadające autoryzacji do przeprowadzania takich czynności.

### 7.1. Czyszczenie

Zgodnie z zaleceniami producenta należy okresowo czyścić (odkamieniać) urządzenie.

W trakcie procesu gotowania z podgrzewanej wody wytracają się związki mineralne i w postaci kamienia kotłowego osadzają się na elementach grzewczych urządzenia.

Osady z kamienia kotłowego wpływają negatywnie zarówno na wydajność urządzenia, jak również na jego wygląd. Producent zaleca czyszczenie urządzenia każdorazowo po 20 użyciach i, kiedy skumulowany czas pracy urządzenia nie przekracza 200 godzin. Użytkownik powinien dopasować częstotliwość czyszczenia urządzenia w zależności od bieżących potrzeb, biorąc pod uwagę stopień twardości wody w obiekcie.

#### **Jak czyścić urządzenie:**

1. Napełnić zbiornik urządzenia wodą do linii poziomu maksymalnego oznakowanego MAX. Dodać do wody profesjonalny środek odkamieniający w ilości i stężeniu zalecanym przez producenta odkamieniacza (zazwyczaj informacje o zalecanym stężeniu środków chemicznych znajdują się na etykiecie opakowania)

**Uwaga!** Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności przy używaniu środków chemicznych zgodnie z zalecaniami BHP.

2. Włączyć urządzenie, ustawić temperaturę roboczą na 80 °C (176 °F), czas pracy na 3 godziny (03:00), a następnie wcisnąć przycisk Start. Po trzech godzinach, kiedy urządzenie powiadomi użytkownika o zakończeniu cyklu pracy sygnałem dźwiękowym należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilającego w energię elektryczną.
3. Sprawdzić czy urządzenie jest już czyste. Jeżeli urządzenie nie jest jeszcze wystarczająco czyste można ponownie dodać środek czyszczący do wody i przeprowadzić całą procedurę czyszczenia opisaną w zamieszczonym powyżej punkcie 2. Jeżeli urządzenie jest już czyste należy spuścić wodę z odkamieniaczem, umyć urządzenie czystą wodą, a następnie osuszyć je i odstawić do odpowiedniego miejsca przechowywania. Upewnić się, że filtry urządzenia są czyste. Filtry można wykręcić i zdjąć, aby ułatwić czyszczenie.

## **8. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ**

**Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektro-nicznym**

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odniesь zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy, a także na [www.electro-system.pl](http://www.electro-system.pl).
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

**Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.**



W0003390WZ

Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

## **9. GWARANCJA**

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch.

Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten.


Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

**HINWEIS:** Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern.

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es bestimmt ist. Fehlbedienung oder unsachgemäßer Gebrauch können starke Beschädigungen am Gerät oder Menschenverletzung zur Folge haben.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Bedienung oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
- Bei der Nutzung schützen Sie das Gerät und den Stecker des Stromversorgungskabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Bei Benetzung, Befeuchtung oder anderem unsachgemäßem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie von einem qualifizierten Fachmann überprüfen lassen.

**Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann die Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge haben.**

- Öffnen Sie nie selbst das Gehäuse des Geräts.
- Stecken Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Stecker des Stromversorgungskabels nie mit feuchten Händen an.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Stellen Sie Schäden am Stecker oder Kabel fest, lassen Sie diese von einer Fachservicestelle reparieren.
- Wurde das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt oder weist es Anzeichen einer Störung auf, lassen Sie es vor der weiteren Verwendung von einer Fachservicestelle überprüfen und ggf. reparieren.
- Reparieren Sie nie das Gerät selbst. Jegliche Störungen dürfen nur von qualifiziertem Servicepersonal behoben werden – es kann Lebensgefahr bestehen.
- Schützen Sie das Stromversorgungskabel vor dem Kontakt mit offenem Feuer, sowie scharfen oder heißen Gegenständen. Wollen Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen, halten Sie immer den Stecker in der Hand, ziehen Sie nie am Kabel.
- Schützen Sie das Stromversorgungskabel des Geräts, so dass es aus Versehen nicht beschädigt oder aus der Steckdose nicht gezogen wird.
- Kontrollieren Sie den Betrieb des Geräts während seiner Nutzung.
- Das Gerät darf nur von geschulten und befugten Personen oder unter deren Aufsicht benutzt werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen und geistigen Fähigkeiten sowie von Personen mit mangelnder Erfahrung und ohne Kenntnis des Geräts benutzt werden, wenn eine Aufsicht und/oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts gegeben wird, so dass die damit verbundenen Gefahren verstanden werden können. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder sollten das Gerät nicht reinigen und nicht warten.
- Trennen Sie das Gerät bei Nichtgebrauch, Wartung oder Reparatur immer von der Stromquelle.
- **Achtung:** Berühren Sie das Gehäuse, den Deckel oder das Ablassventil des Gerätes nicht mit bloßen Händen. Diese Komponenten sind oder können während des Betriebs heiß sein.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nie das Gerät mithilfe des Stromversorgungskabels.
- Der Wasserstand im Gerät sollte zwischen den Markierungslinien „MIN“ und „MAX“ liegen. Ein zu niedriger oder zu hoher Wasserstand verursacht einen fehlerhaften Betrieb des Gerätes und kann zur Beschädigung des Geräts führen.
- **Achtung!** Fassen Sie den Deckel und das Gehäuse nie mit bloßen Händen an. Die Teile sind heiß während des Betriebs des Geräts.
- Verstellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
-  **Hinweis:** Oberflächen, die mit einem Warnzeichen gekennzeichnet sind, können während des Betriebs sehr hohe Temperaturen erreichen - nicht berühren.

## 2. TECHNISCHE DATEN

<b>Spannung</b>	230 V / 50 Hz
<b>Leistung</b>	700 W
<b>Reaktionstemperaturbereich</b>	0°C - 95°C / 32°F - 203°F
<b>Abmessungen</b>	620x360x300 mm
<b>Temperaturbereich</b>	5°C - 95°C / 41°F - 203°F
<b>Temperatureinstellungen und Temperaturgenauigkeit</b>	0.1°C / 0.1°F
<b>Einstellbereich der Arbeitszeit</b>	00:01 - 99:59

Schließen Sie das Gerät nur an die vom Hersteller auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz an

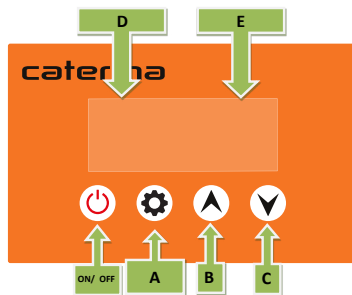
## 3. NÜTZLICHE INFORMATIONEN

- Das Gerät ist ausschließlich für das Garen im Wasserbad von vakuumverpackten und vollständig temperierten Lebensmitteln bestimmt.
- Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß verwendet und nur von geschultem und qualifiziertem Personal bedient werden.
- Verwenden Sie zum Befüllen der Gerätekammer nur Wasser. Verwenden Sie keine anderen Fette oder Flüssigkeiten als Wasser.

- Schließen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an und starten Sie es nicht, ohne vorher die Gerätekammer mit Wasser auf das vom Hersteller empfohlene Niveau zu füllen (Markierungslinien MIN - MAX).
- Beim Anheben des Deckels des in Betrieb befindlichen Gerätes können Sie Wasserdampf ausgesetzt sein. VORSICHT!!! Verbrühungsgefahr.
- Wasserdampf kann während des Betriebs des Geräts auf der Unterseite des Gerätedeckels kondensieren. VORSICHT!!! Verschüttungs- und Verbrühungsgefahr.
- Das Ablassen von Wasser aus dem Gerät darf erst nach dem Ausschalten des Gerätes erfolgen. VORSICHT!!! Das abgelassene Wasser kann heiß sein und verspritzen, Verbrühungsgefahr.
- Lassen Sie das Gerät vor der Wartung vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie kein anderes als das vom Hersteller mit dem Gerät mitgelieferte Zubehör.

## 4. AUFBAU DES GERÄTS



### Bedienfeld



#### Taste Start/Stop

- Das Drücken dieser Taste im Standby-Modus aktiviert den Betrieb des Geräts
- Das Drücken dieser Taste im Betriebsmodus unterbricht den Betrieb des Geräts



#### A. Setup-Taste ()

- Drücken Sie im Standby-Modus die SET-Taste , um die Einstellungen (Temperatur, Zeit) auszuwählen.
- Drücken und halten Sie in der Betriebsart die SET-Taste  gedrückt, auf der Anzeige „D“ wird die eingestellte Temperatur und auf der Anzeige „E“ wird die eingestellte Zeit angezeigt

\* Das gleichzeitige Drücken und gedrückt Halten der Tasten , während sich das Gerät im Standby-Modus befindet, ermöglicht die Einheiten in °C/°F zu ändern.

\* Die Standardeinstellung ist °C, Temperatur 60°C, Zeit 24 Stunden. Der Bediener kann das Gerät zurücksetzen und nach seinem eigenen Bedarf einstellen. Das Gerät ist mit einer Speicherfunktion ausgestattet. Es speichert die letzten Benutzereinstellungen für Temperatur und Zeit als Standardeinstellungen

#### B. Control-Tasten ()

Drücken Sie die SET-Taste , die Anzeige „D“ oder „E“ beginnt zu blinken. Blinkt die Anzeige „D“, bedeutet dies, dass die Temperatur eingestellt werden kann; die blinkende Anzeige „E“ bedeutet, dass die Zeit eingestellt werden kann. Mit den Tasten  kann der Benutzer die gewünschte Temperatur oder Zeit nach Bedarf einstellen.

#### C. Temperaturanzeige

- Im Betriebsmodus zeigt das Display die Temperatur an.

#### D. Anzeige der Verarbeitungszeit

- Ist das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen und befindet sich im Standby-Modus, zeigt das Display die zuletzt eingestellte Verarbeitungszeit an.
- Während des Einstellvorgangs zeigt das Display die eingestellte Zeit an und blinkt.
- Im Betriebsmodus zeigt die Anzeige die verbleibende Zeit bis zum Ende des Gerätebetriebszyklus an.

#### E. Celsius Grad - °C

Leuchtet dieses Symbol, bedeutet dies, dass der Temperaturregler und die Anzeige auf die Messung in °F eingestellt sind.

#### F. Stopnie Fahrenheita - °F

- Leuchtet dieses Symbol, bedeutet dies, dass der Temperaturregler und die Anzeige auf die Messung in °F eingestellt sind.

## 5. MONTAGE

### 5.1. Anschluss an die Stromversorgungsquelle

Das Gerät ist mittels eines Steckers an eine Stromversorgungssteckdose anzuschließen. Die Steckdose muss geerdet und mit einem Fehlerstromschutzschalter ausgestattet sein.

### 5.2. Aufstellung des Geräts

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät sollte weit von Wärmequellen wie Herde, Backöfen, Heizkörper usw. aufgestellt werden. Bedecken Sie die Lüftungsöffnungen des Gerätes nicht.


## 6. BEDIENUNG

### 6.1. Vorbereitung des Produkts für die Verarbeitung

1. Bereiten Sie das Produkt nach dem Rezept zu.
2. Legen Sie es in einen Vakuumbbeutel (prüfen Sie, ob der Beutel für das Garen bis zu 100°C geeignet ist).
3. Das gewürzte Produkt, einschließlich aller Zusatzstoffe, sollte vakuumverpackt sein. Verwenden Sie dazu ein Kammer-Vakuumergerät oder einen Vakuuierer, die ebenfalls in unserem Angebot enthalten sind.

### 6.2. Bedienung des Geräts


Gießen Sie Wasser in die Gerätekammer. Achten Sie darauf, dass der Wasserstand zwischen den Markierungslinien MIN und MAX

liegt. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgungsquelle an. Drücken Sie die Taste , das Gerät wechselt in den Standby-Modus, die Anzeige „D“ zeigt die Temperatur in Echtzeit und die Anzeige „E“ zeigt die voreingestellte Zeit an.

1. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit ein (siehe Gerätefunktionen - A. Setup-Taste und B. Control-Taste).
2. Legen Sie die Produkte in das Wasserbad und schließen Sie den Deckel des Geräts.

**Hinweis:** Lebensmittel müssen zunächst vakuumverpackt werden, bevor sie nach der Sous Vide-Methode verarbeitet werden können.

Der Wasserstand (nach dem Einlegen der zur Verarbeitung bestimmten Produkte) sollte höher sein als der auf dem Gerät angegebene MIN-Wert, aber niedriger als der mit MAX gekennzeichnete Höchstwert.

3. Das Gerät gibt einen Signalton, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist. Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu stoppen.
4. Um das Gerät zu entleeren, heben Sie den Korb an und entnehmen Sie die zubereiteten Produkte. Die Produkte sind bereit für die nächsten Verarbeitungs- oder Servierphasen.
5. Wenn Sie mit der Arbeit am Gerät fertig sind, trennen Sie es von der Stromversorgung. Das Gerät sollte außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

**Hinweis:** Um die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern und es in einwandfreiem Zustand zu halten, entleeren Sie das Wasser aus dem Wasserbadbecken und reinigen Sie das Becken jedes Mal, wenn Sie mit dem Gerät nicht mehr arbeiten.

## 7. REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät das Gerätekabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerätebecken auf Raumtemperatur abkühlen.
2. Entfernen Sie den Korb.
3. Reinigen Sie das Wasserbecken, die Innenwände, den Korb, den Deckel und weiteres Zubehör.
4. Nach dem Trocknen der Gerätekomponenten und Zubehörteile legen Sie alle Komponenten wieder in das Gerätebecken zurück und lagern diese dort.
5. Stellen Sie das Gerät nach der Reinigung aufrecht in die normale Arbeitsposition und nicht umgekehrt mit dem Boden nach oben.

### Achtung:

- Legen Sie zunächst die zur Verarbeitung bestimmten vakuumverpackten Lebensmittel in die Gerätekammer ein und überprüfen Sie dann den Wasserstand in dem Becken, wobei Sie darauf achten müssen, dass der Wasserstand die maximale MAX-Markierungslinie nicht überschreitet und kein Wasser aus dem Becken austritt.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass der Wasserstand über der minimalen Markierungslinie MIN, aber unter der maximalen Markierungslinie MAX liegt.
- Berühren Sie den Deckel während des Betriebs nicht - Verbrennungsgefahr.
- Heben Sie den Deckel langsam an, während Sie die Griffe auf beiden Seiten halten, um den Deckel von der Außenseite zu entfernen und zu vermeiden, dass heißer Dampf unter dem Deckel austritt und eine Verbrühungsgefahr besteht.
- Während des Betriebs kann die Leistung des Geräts im Vergleich zur ersten Inbetriebnahme abnehmen, daher muss das Gerät gereinigt (entkalkt) werden. Am besten reinigen Sie das Gerät nach jeweils 20 Anwendungen oder 100 Betriebsstunden.
- Der Hersteller empfiehlt, nach jedem Arbeitstag Wasser aus dem Gerät abzulassen und das Becken des Gerätes mit Frischwasser zu füllen. Wenn Sie das zuvor verbrauchte Wasser wiederverwenden, lagern sich die im Wasser enthaltenen Mineralstoffe an der Oberfläche der Geräteteile ab, was die Leistung des Gerätes beeinträchtigt.
- Es wird empfohlen, das heiße Gerät (direkt nach Gebrauch) nicht mit Kaltwasser zu füllen oder das gekühlte Gerät mit Warmwasser zu füllen. Dies kann das Gerät beschädigen und seine Funktion und Lebensdauer beeinträchtigen. Lassen Sie das Gerät zunächst auf Raumtemperatur abkühlen und füllen Sie dann das Becken mit kaltem Wasser.
- Stellen Sie vor der Reinigung immer sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, stellen Sie immer sicher, dass die Heizelemente des Gerätes vor der Reinigung abgekühlt sind.
- Achten Sie bei der Reinigung des Gerätes darauf, dass die Gerätekomponenten nicht beschädigt werden. Lassen Sie das Gerät im Falle einer Beschädigung der Gerätekomponenten von einem Fachmann überprüfen und reparieren. Um Gefahren und Unfälle zu vermeiden, versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren oder dies unbefugten Personen zu erlauben.

### 7.1. Reinigung

Gemäß den Empfehlungen des Herstellers sollte das Gerät regelmäßig gereinigt (entkalkt) werden.

Während des Garvorgangs werden Mineralien aus dem erwärmten Wasser ausgefällt und lagern sich in Form von Kesselstein auf den Heizelementen des Gerätes ab.

Ablagerungen von Kesselstein haben einen negativen Einfluss auf die Leistung des Gerätes und sein Aussehen. Der Hersteller empfiehlt, das Gerät nach jeweils 20 Anwendungen bei zu reinigen, wobei die jeweilige gesamte Betriebszeit des Gerätes 200 Stunden nicht überschreiten sollte. Der Benutzer sollte die Reinigungshäufigkeit des Gerätes nach aktuellem Bedarf anpassen und dabei den Grad der Wasserhärte in der Anlage berücksichtigen.



### So reinigen Sie das Gerät:

1. Füllen Sie das Gerätebecken mit Wasser bis zur maximalen Markierungslinie MAX. Fügen Sie dem Wasser einen professionellen Entkalker in der vom Entkalkerhersteller empfohlenen Menge und Lösung hinzu (in der Regel finden Sie Informationen über die empfohlene Lösung von Chemikalien auf dem Verpackungsetikett).

**Hinweis!** Es ist ratsam, besondere Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung von Chemikalien in Übereinstimmung mit den Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften zu treffen.

2. Schalten Sie das Gerät ein, stellen Sie die Betriebstemperatur auf 80 °C (176 °F), die Betriebszeit auf 3 Stunden (03:00) und drücken Sie anschließend die Starttaste. Nach drei Stunden, wenn das Gerät den Benutzer mit einem Signalton darüber informiert, dass der Arbeitszyklus beendet wurde, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromquelle.
3. Überprüfen Sie, ob das Gerät sauber ist. Ist das Gerät noch nicht ausreichend gereinigt, können Sie das Reinigungsmittel erneut in das Wasser geben und den gesamten in Punkt 2 beschriebenen Reinigungsprozess durchführen. Ist das Gerät sauber, entleeren Sie das Wasser mit Entkalker, waschen Sie das Gerät mit sauberem Wasser, dann trocknen Sie es und lassen Sie es an einem geeigneten Ort lagern. Achten Sie darauf, dass die Filter des Gerätes sauber sind. Die Filter können zur einfachen Reinigung abgeschraubt und entfernt werden.

## 8. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Bringen Sie gebrauchte Geräte zur Sammelstelle.** Informationen über den nächstgelegenen Standort finden Sie auf der Website der Gemeinde oder auf dem Schwarzen Brett des Gemeindebüros sowie unter [www.electro-system.pl](http://www.electro-system.pl).
- **Verlassen Sie das Gerät an der Servicestelle.** Ist die Reparatur des Gerätes aus technischen Gründen unrentabel oder unmöglich, ist die Servicestelle verpflichtet, das Gerät kostenlos abzunehmen.
- **Geben Sie gebrauchte Geräte zurück, ohne das Haus zu verlassen.** Wenn Sie keine Zeit oder Gelegenheit haben, Ihre Geräte zur Sammelstelle zu transportieren, können Sie die Dienste von Fachfirmen in Anspruch nehmen.

**Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden.**

**Dafür drohen hohe Geldstrafen.**



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

W0003390WZ

## 9. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen der Garantie nicht. Keiner Garantie unterliegen auch Beschädigungen, die Folge der Witterungsverhältnisse wie Entladungen in der Atmosphäre, Wechsel von Versorgungsspannung, unsachgemäße Einstellung von Werten für die elektrische Versorgungsspannung, Stromversorgung an einer falschen Steckdose, mechanische, thermische, chemische Beschädigungen des Geräts und dadurch entstandene Mängel, sind.

Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente.

Thank you for purchasing our product. Please carefully read this instruction manual before first use.


Reproduction of this manual without the consent of the manufacturer is prohibited. The photos and drawings are illustrative and may differ from the purchased device.

**CAUTION:** The manual should be kept in a safe place, available to the staff. The manufacturer reserves the right to change the technical parameters of the device without prior notice.

### 1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Use this appliance solely for its intended use as described in this manual. Incorrect operation and improper use can result in serious damage to the appliance or personal injury.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by incorrect operation and improper use of the appliance.
- During operating keep the appliance and the plug away from water or other liquids. In case of flooding with water, moisture or other unintended contact with water or other liquids immediately unplug the appliance from the wall socket and prior to further use contact a qualified technician for examination.

**Failure to observe instructions enclosed in this manual may result in the hazard of injury or death.**

- Do not let unauthorized opening of the housing of the appliance.
- Do not insert any foreign objects into the housing of the appliance.
- Do not touch the plug and the power cord with damp hands.
- Regularly check the condition of the plug and the cord. If the power cord or the plug is damaged they should be replaced by the Authorized Technical Service personnel.
- In case the appliance is damaged in any way or is not working correctly before further use always contact the Authorized Technical Service for examination and repair.
- Any repairs and work on the appliance should be carried out solely by Authorized Technical Service, never by the end user as unauthorized tampering could prove highly dangerous for the user.
- Do not let the cord hang over or touch hot surfaces or sharp edges. Keep the cord away from naked fire. When disconnecting the appliance from the wall socket, pull on the plug, never on the cord.
- Do not let the cord be inadvertently pulled on or tripped over.
- Check the operation of the appliance during usage.
- This appliance can be used by children in the age of eight and more or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of knowledge and experience in operating of the appliance, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and they understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Children should not perform cleaning or maintenance of the appliance without supervision.
- Always switch off the appliance and unplug the power cord from the wall socket when the appliance is not in use and prior to cleaning operations and repairs.
- **Warning:** Do not touch the housing, the cover and drain valve of the appliance with bare hands, they are or may be hot during operation.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the wall socket.
- Never pull the appliance on the cord.
- The water level in the appliance tank should be between the „MIN“ and „MAX“ mark. Too low or too high water level causes improper functioning of the appliance and may lead to its damage.
- Warning: Do not touch the cover and the housing of the appliance with bare hands, they are hot during operation.
- Do not move the appliance during its operation
-  Warning: During operation, surfaces of the appliance marked with this warning symbol can reach very high temperatures - do not touch them.

### 2. TECHNICAL SPECIFICATION

<b>Voltage</b>	230 V / 50 Hz
<b>Power</b>	700 W
<b>Reaction temperature range</b>	0°C -95°C / 32°F - 203°F
<b>Dimensions</b>	620x360x300 mm
<b>Range of temperature settings</b>	5°C - 95°C / 41°F - 203°F
<b>Temperature settings and accuracy of the displayed value</b>	0.1°C / 0.1°F
<b>Working time setting range</b>	00:01 - 99:59

The appliance should only be connected to a power source with the voltage and frequency specified on the rating plate by the manufacturer.

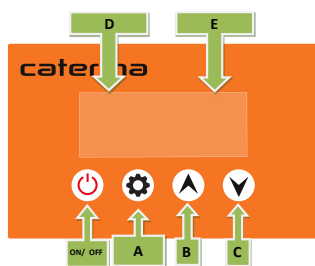
### 3. USEFUL INFORMATION

- The appliance is intended only for cooking vacuum-packed food products in water bath in a fully controlled temperature.
- The appliance may only be used for the purpose described in the manual and operated exclusively by trained and qualified personnel.
- Use solely water to fill the appliance chamber. Do not use fat and liquids other than water.
- Do not connect to the power supply and do not start the appliance prior to filling the machine's chamber with water up to the level recommended by the manufacturer (min - max markings)
- While lifting the cover of an appliance that is in operation, steam may escape. WARNING !!! danger of burns.
- Condensation may form on the underside of the appliance cover during its operation. WARNING !!! danger of flooding and burns.

- Operation of draining water from the appliance may only be carried out after the appliance has been switched off. **WARNING** !!! drained water may be hot and splash, danger of burns.
- Allow the appliance to cool completely before performing maintenance.
- Do not use accessories other than those supplied by the manufacturer with the appliance.

## 4. CONSTRUCTION OF THE APPLIANCE

### Control panel



#### ON/ OFF button

- In the standby mode, press this button, the appliance starts working.
- Pressing this button when the appliance is in operating mode, stops the operation of the appliance


#### A. Setting button,

- In standby mode, press the „SET” button to select the settings (temperature or time).
- In the operating mode, press and hold the „SET” button, the set temperature will be shown on the „D” display, the set time will be shown on the „E” display

\* In standby mode, press at the same time and hold the , buttons to change the temperature units °C / °F.

\* Default settings are: °C, temperature 60 °C, time 24 hours, the operator of the appliance can reset them and set again according to own needs. The appliance has a memory function that saves the last user settings regarding temperature and time as default.

#### B. Adjustment buttons ()

Press the „SET” button, the „D” or „E” display will start flashing. If the „D” display flashes it means that you can set the temperature, flashing „E” display means that the cooking time can be set. Using the  buttons you can adjust the temperature and cooking time depending on your needs.

\* If no operation is carried out within 3 seconds, the electronic display stops flashing.

#### C. Temperature display

- In the operating mode, the display shows the temperature.

#### D. Time display

- When the appliance is connected to the power supply and in standby mode, the display shows the last setting of the cooking time.
- While changing the settings, the display flashes and shows the time being set.
- In the operating mode, the display shows the remaining operating time until the end of the cycle

#### E. Celsius degrees °C

If this symbol is lit up, it means that the appliance temperature controller and the display mode are set for the units of °C.

#### F. Fahrenheit degrees °F

• If this symbol is lit up, it means that the appliance temperature controller and the display mode are set for the units of °F.

It is possible to disconnect the rack and the basket base to clean them. Simply raise the rack to remove it from the water bath.

## 5. INSTALLATION

### 5.1. Connection to the power supply

The appliance must be connected to the power source by means of a plug. The socket should be properly earthed and equipped with a differential current protection device.

### 5.2. Positioning of the appliance

The appliance should be placed on an even and stable surface. Position the machine away from heat sources such as cookers, ovens, radiators, etc. Do not cover ventilation openings of the appliance

## 6. OPERATION OF THE APPLIANCE

### 6.1. Preparation of the product for cooking

1. Prepare the product according to the recipe.
2. Place the product in a vacuum bag (check that the bag is suitable for cooking at temperatures up to 100 °C).
3. The seasoned product with any additives should be vacuum packed. For this purpose, use a chamber or strip vacuum sealer, also available on our commercial offer.

### 6.2. Operation of the appliance


Pour water into the chamber of the appliance. Make sure that the water level is between MIN and MAX.

Connect the appliance to the power supply, press the button , the appliance goes into standby mode, the „D“ display shows the temperature in real time, and the „E„ display shows the time previously set.

1. Set the desired temperature and time, (see Control panel - appliance functions - A. Setting button and B. Adjustment button).
2. Put the food to be cooked in the water bath and close the cover of the appliance.

**Note:** Food must first be vacuum packed before starting Sous Vide cooking.

The water level (after you put the food to be cooked into the appliance chamber) should be higher than the minimum level marked MIN on the appliance, but lower than the maximum level marked MAX.

3. The appliance notifies the user with a beep when the cooking cycle has been finished. Press the „“ button to stop the appliance.
4. To empty the machine, lift the basket and remove the cooked products. The products are ready for next stages of processing or ready to be served.
5. After you finish working with the appliance, disconnect it from the power supply. The appliance should be kept out of the reach of children.

**Note:** To extend the life of the appliance and keep it in perfect condition, drain the water tank and clean it after each use of the appliance

## 7. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Make sure that the appliance plug has been disconnected from the power supply outlet and that the machine heating plate has cooled down to room temperature prior to starting any cleaning or maintenance operations.
2. Take the basket out of the appliance.
3. Clean the water tank, internal walls, basket, cover and other accessories.
4. After drying the appliance components and accessories, put all the elements back into the appliance tank and store them there.
5. After completing cleaning, place the appliance vertically, in the normal working position, do not put it upside down

### **Note:**

- First place the vacuum-packed food products to be cooked into the tank, then check the water level in the appliance chamber, ensuring that the water level does not exceed the MAX marking line and that water does not spill out of the tank.
- Before activating the appliance, make sure that the water level is above the MIN minimum level marking line, but below the MAX maximum level marking line.
- Do not touch the cover during operation - risk of burns!
- To take the cover away and avoid being scalded by hot steam escaping from under it, slowly lift the cover while holding the handles on both sides.
- Over time the appliance's performance may decrease compared to the first start-up. In such case the appliance needs to be cleaned (descaled). It is recommended to carry out cleaning every 20 cooking cycles or every 100 hours of work.
- The manufacturer recommends draining the appliance after each day of work and filling the appliance tank with fresh water. Reusing the previously used water causes mineral substances contained in the water to settle or adhere to the surface of the appliance components, negatively affecting its performance.
- It is recommended not to fill the heated appliance (immediately after use) with cold water or not to fill the cooled appliance with hot water. Doing so may damage the machine and negatively affect its operation and its service life. Let the appliance cool down to room temperature first and then fill the tank with cool water.
- Always make sure that the appliance has been disconnected from the power supply before starting any cleaning procedure.
- To avoid burns, always make sure that the heating elements of the appliance have cooled down before starting cleaning.
- Be careful not to damage the internal components of the appliance during cleaning. If any parts of the appliance have been damaged, have them inspected and repaired by a specialist. To avoid the risk of accidents, never try to repair the appliance yourself and never let unauthorized persons repair it

### 7.1. Cleaning

According to the manufacturer's instructions, the appliance should be periodically cleaned (descaled).

During the cooking process, mineral compounds precipitate from the heated water and settle on the heating elements of the appliance in the form of limescale.

Limescale deposits have a negative effect on the appliance's performance as well as its appearance. The manufacturer recommends cleaning the appliance each time after 20 uses and when the total working time of the appliance does not exceed 200 hours. The user should adjust the frequency of cleaning of the appliance depending on current needs, taking into account the degree of water hardness in the facility

#### **How to clean:**

1. Fill the appliance tank with water up to the maximum level line marked MAX. Add to the water some professional descaling agent in the amount and concentration recommended by its manufacturer (usually for the recommended concentration of chemicals, see the label on the packaging).

**Warning !:** It is recommended to be extremely cautious when using chemicals, always proceed in accordance with health and safety instructions

2. Turn on the appliance, set the operating temperature to 80 °C (176 °F), working time to 3 hours (03:00) and then press the Start button. After three hours, when the appliance notifies the user of the end of the working cycle with an acoustic signal, turn off the appliance and disconnect it from the power supply.

3. Check whether the appliance is already clean. If the appliance is not clean enough, you can add the cleaning agent to the water again and carry out the entire cleaning procedure described in point 2. If the appliance is already clean, drain the water with the decaling agent, wash the appliance with clean water, then dry it and put it in a suitable storage place. Make sure that the appliance filters are clean. Filters can be unscrewed and removed to facilitate cleaning.

When none of the above solutions help, please contact the service.

## 8. DISPOSAL OF THE OLD APPLIANCE

**Information for users on the rules concerning proper disposal of electrical and electronic equipment at the end of its life.**

- **Leave your old equipment in the shop where you purchase a new appliance.** Each store is obliged to accept old equipment free of charge if you buy there the new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the old equipment to the store at your expense.
- **Dispose of your old equipment at a collection point.** Information about the location of the nearest collection point can be found on the local website or the notice board of the municipal office.
- **Leave the equipment at a service point.** If the repair of the equipment is unprofitable or impossible for technical reasons, the service is obliged to accept this appliance free of charge.
- **Return the used equipment at the end of its life without leaving your home.** If you do not have the time or ability to deliver your equipment to the collection point, you can use the services of specialized companies

**Remember! Do not dispose of used equipment together with regular waste.**

**An illegal or incorrect disposal of the product will lead to high penalties being imposed.**



W0003390WZ

The symbol of a crossed-out rubbish bin on the product, its packaging or its instruction manual means that at the end of its life the product must not be disposed of with regular waste. The user is obliged to deliver their used equipment to a designated collection point for proper processing.

## 9. GUARANTEE

The dealer of the appliance is liable under the guarantee.

The guarantee does not cover any damage resulting from the build-up of limescale inside the appliance. The guarantee also does not cover: damage caused by external forces such as atmospheric discharge, voltage change, incorrect setting of electrical voltage, power supply from unsuitable power outlet, any mechanical, thermal, chemical damage and defects resulting from them. Furthermore, the guarantee does not cover the replacement of exhaustible parts, namely: light bulbs, rubber elements, heating elements damaged by limescale, screws and other elements that are exposed to any form of wear or usage, for example; burners, rubber units as well as any breakdowns or mechanical damage of the appliance elements caused by incorrect storage, transport, maintenance, installation or operation.







**Stalgast Sp. z o.o.**  
**Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa**  
**tel.: 22 517 15 75      fax: 22 517 15 77**  
**www.stalgast.com      email: stalgast@stalgast.com**

• DE •  
Stalgast GmbH  
Konsul-Smidt-Str. 76 a  
28217 Bremen  
Tel.: +49 421 9898066-1  
stalgast@stalgast.de  
www.stalgast.de

• EN •  
Tel.: +48 22 509 30 77  
export@stalgast.com  
www.stalgast.eu

• FR • ES •  
Tel.: +48 22 509 30 55  
export@stalgast.com  
www.stalgast.eu