

**Cyrkulator do gotowania SOUS-VIDE  
SOUS-VIDE-gerät  
SOUS-VIDE cooking circulator  
691100V01**

v3.0-03.2021

**PL**  
2-6

**DE**  
7-11

**EN**  
12-16



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

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- 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, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.

### Nieprzestrzeżenie tej instrukcji może spowodować zagrożenie 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 spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- **Uwaga :** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- 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 może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Uwaga: Nie dotykać metalowych części obudowy urządzenia gołymi dłońmi, są gorące podczas pracy urządzenia.
- Nie wolno przenosić urządzenia podczas jego pracy.

## 2. DANE TECHNICZNE

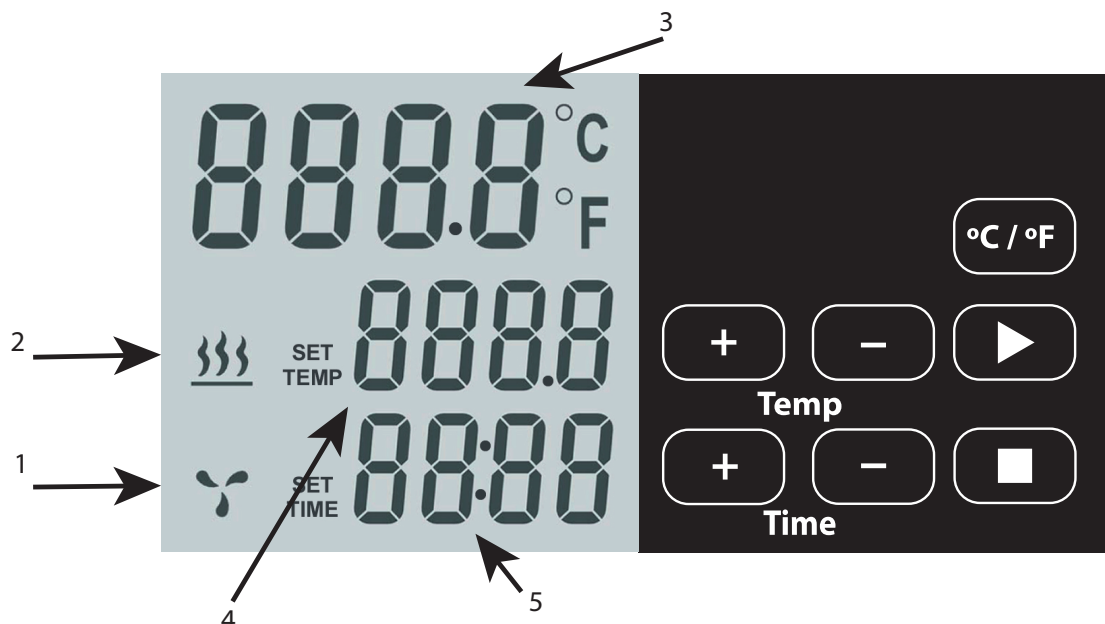
Napięcie zasilające	230 V
Moc	1,5 kW
Wymiary WxDxH	145x115x325 mm
Zakres temperatury	5-99°C
Dokładność ustawienia temperatury	0,1 °C
Waga	1,9 kg

## 3. INFORMACJE

Sous Vide to metoda obróbki termicznej pozwalająca na uzyskanie wyjątkowego efektu kulinarnego przygotowanych elementów potraw. Dzięki powolnemu gotowaniu w niskiej temperaturze surowców zamkniętych próżniowo uzyskujemy produkt bezpieczny biologicznie, bardzo soczysty i delikatny charakteryzujący się wyjątkową koncentracją smaku. Taki sposób przygotowania mięsa i ryb zmniejsza wielkość ubytków wynikających z procesu obróbki termicznej z ponad 30% do poniżej 10 % masy produktu.

Cyrkulator umożliwiający przygotowanie składników potraw metodą Sous Vide jest urządzeniem o bardzo dużej dokładności pracy. Wahania temperatury obróbki termicznej wynoszą ok 0,1 °C, ustawienie czasu pracy z dokładnością 1 minuty.

## 4. PANEL STEROWANIA



1. **Cyrkulacja** - podświetlenie się tej ikonki oznacza włączenie cyrkulacji wody, co w efekcie daje równomierne podgrzanie potrawy.
2. **Podgrzewanie** - podświetlenie się tej ikonki oznacza włączenie podgrzewania wody.
3. **Temperatura** - aktualna temperatura wody
4. **Ustawiona temperatura** - wyświetlana jest temperatura jaką ma osiągać woda
5. **Czas** - Wyświetlany jest ustawiony czas pracy urządzenia. Po uruchomieniu, urządzenie odlicza ustawiony czas.

## 5. MONTAŻ

### 5.1. Umieszczenie urządzenia

Pojemnik wraz z zamocowanym urządzeniem 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.

### 5.2. Instalacja do źródeł zasilania

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

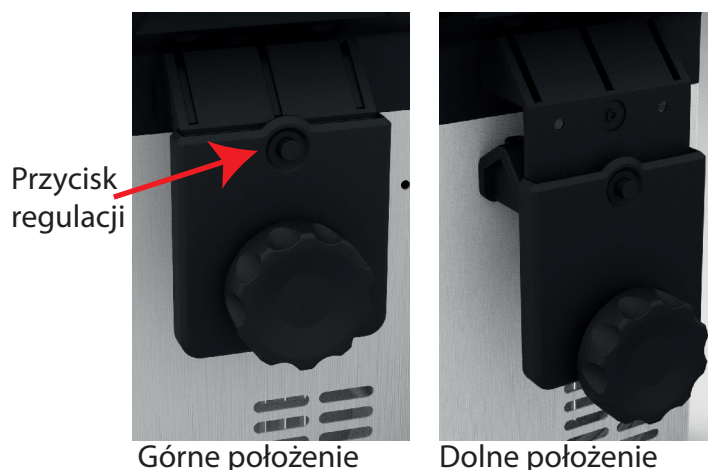
## 6. OBSŁUGA

**Uwaga:** Sprawdzić filtr przed każdym użyciem. Jeśli filtr jest zabrudzony, należy go oczyścić. (pkt. 7.2)

Nie zanurzać schłodzonego urządzenia w gorącej wodzie oraz rozgrzanego urządzenia w zimnej wodzie.

### 6.1. Regulowane mocowanie

Cyrkulator wyposażony jest w regulowany uchwyt. Dzięki takiemu rozwiązaniu możemy umocować go w pojemnikach o różnej wielkości, grubości i głębokości.



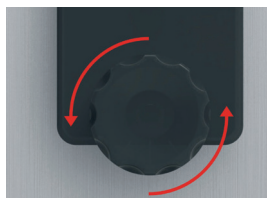
Regulacje dokonuje się poprzez wciśnięcie przycisku umieszczonego powyżej pokrętki zaciskowego.

**Uwaga:** Sugerowana głębokość pojemnika z wodą wynosi 19-25 cm. Zbyt głęboki lub zbyt niski pojemnik na wodę będzie miał wpływ na efektywność gotowania.

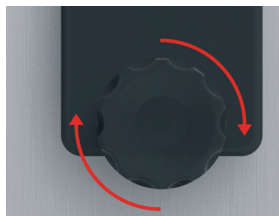
- Przy użyciu pojemnika o głębokości poniżej 21cm, ustawić na Dolne położenie. (rys. 2)
- Przy użyciu pojemnika o głębokości powyżej 21cm, ustawić na Górne położenie. (rys. 2).

## 6.2. Wybór pojemnika i mocowanie urządzenia

Wybrać odpowiedni pojemnik. Odkręcić pokrętko mocujące.



Umieścić urządzenie na ścianie i dokręcić pokrętko.



## 6.3. Przygotowanie produktu do obróbki

1. Przygotować produkt według przepisu.
2. Umieścić 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. Pakowarki próżniowe oraz worki do gotowania Sous Vide dostępne w ofercie handlowej firmy STALGAST.

## 6.4. Praca z urządzeniem


1. Wlać wodę do pojemnika z zamontowanym urządzeniem i umieścić w niej zapakowany produkt. Należy zwrócić uwagę, aby poziom wody znajdował się pomiędzy MIN a MAX.

**Uwaga:** Producent do gotowania zaleca wodę z uzdatniacza lub destylowaną.

2. Podłączyć urządzenie do prądu. Podświetli się wyświetlacz na panelu sterowania.

3. Za pomocą przycisku  wybrać wartość wyświetlanej temperatury

- °C - Stopnie Celsjusza
- °F - Stopnie Fahrenheita


4. Przyciskami  wybrać żadaną temperaturę wody (zakres od 5 do 99 °C). Aktualna temperatura widnieje w górnej części wyświetlacza (rys 1 poz 3), natomiast ustawiona temperatura wyświetlona jest na wyświetlaczu (rys 1 poz 4).

5. Czas pracy urządzenia ustawić za pomocą przycisków  . Ustawiony czas wyświetla się na wyświetlaczu (rys 1 poz 5)

6. Uruchomić cykl pracy wciskając przycisk 

7. Po osiągnięciu temperatury umieścić próżniowo zapakowany produkt w zbiorniku z wodą. Zweryfikować czas obróbki.

**UWAGA:** Po włożeniu żywności poziom wody nie powinien być niższy od poziomu MIN, ani wyższy od poziomu MAX zaznaczonych w zbiorniku.

8. Zakończenie czasu gotowania sygnalizowane jest dźwiękiem. Będzie się on powtarzał co około 20 sek. aż do momentu wciśnięcia przycisku  . Do tego czasu potrawa będzie utrzymywana w stałej temperaturze.

9. Gotowy produkt wyjąć z pojemnika.

10. Odłączyć urządzenie od zasilania.

11. Po zakończeniu pracy, urządzenie należy wyjąć z pojemnika, odstawić do ostygnięcia i wyschnięcia.

**UWAGA:** Nie pozostawiać cyrkulatora w wodzie.

**UWAGA:** Przed ponownym użyciem cyrkulatora, należy odczekać do jego ostygnięcia. Włożenie rozgrzanego urządzenia do zimnej wody, może spowodować jego uszkodzenie.

**UWAGA:** Jeżeli podczas procesu obróbki zostanie uszkodzona torebka do pakowania próżniowego, produkty spożywcze mogą wydostać się z torebki i zablokować kanał cyrkulacyjny urządzenia. W takim przypadku należy wyjąć produkty spożywcze ze zbiornika i napełnić zbiornik świeżą wodą. Należy również wyczyścić filtr urządzenia, jeżeli został on zablokowany.

## 7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć przewód zasilający i poczekać aż, urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.

- Zaleca się przeprowadzenie czyszczenia co 20 cykli pracy lub co 100 godzin pracy.
- Oczyszczyć obudowę wilgotną szmatką.

### Nie zanurzać całego urządzenia w wodzie

- Po zakończeniu czyszczenia umieścić urządzenie w pozycji pionowej, panelem sterowania do góry.
- Otwór wentylacyjny oczyścić z kurzu za pomocą odkurzacza.

### 7.1. Odkamienianie

Odkamienianie przeprowadzać raz w tygodniu.

Procedura odkamieniania:

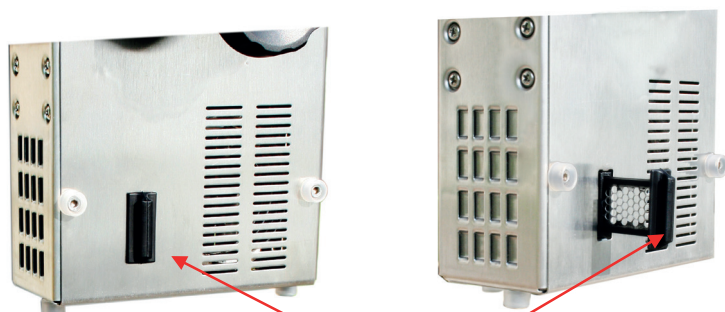
1. Do pojemnika z zamontowanym cyrkulatorem nalać wody do poziomu MAX.
2. Dolać odkamieniacz według zaleceń jego producenta (odkamieniacz dostępny w ofercie handlowej STALGAST)
3. Czas pracy urządzenia ustawić na 3 godziny
4. Temperaturę pracy ustawić na 80 °C
5. Po zakończeniu odkamieniania cyrkulator wyjąć i odstawić do ostygnięcia w pozycji pionowej, wyłączyć zawartość pojemnika.
6. Ponownie zamontować urządzenie na zbiorniku i nalać czystej wody do poziomu MAX
7. Ustawić czas pracy na 20-30 min a temperaturę na 30 °C
8. Po zakończeniu procesu wyjąć cyrkulator i postawić w pozycji pionowej do wyschnięcia.

### 7.2. Filtr

Filtr należy czyścić po każdym użyciu urządzenia.

W celu wyczyszczenia filtra należy:

- zdjąć filtr (patrz zdjęcie poniżej) i oczyścić go pod bieżącą, ciepłą wodą



Wymowany filtr

- zamontować filtr

## 8. USTERKI, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

USTERKA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie włącza się	Przewód zasilający nie jest podłączony prawidłowo.	Sprawdzić podłączenie przewodu zasilającego.
	Problem z zasilaniem elektrycznym w miejscu instalacji.	Sprawdzić czy w gniazdku jest zasilanie.
	Zadziałało zabezpieczenie termiczne.	Odłączyć urządzenie od zasilania na około 10 minut i podłączyć ponownie.
Temperatura wody nie wzrasta.	Woda osiągnęła ustawioną temperaturę. Czas pracy jest zbyt krótki.	Sprawdzić ustawione parametry.
Temperatura wody jest wyższa od nastawionej wartości.	Uszkodzona sonda temperatury. Pompa cyrkulacyjna nie pracuje.	Telefon do serwisu.
Kod E1 na wyświetlaczu.	Urządzenie zostało włączone przed umieszczeniem w pojemniku (na sucho).	Wyłączyć urządzenie i umieścić w wypełnionym wodą pojemniku, włączyć ponownie.
	Zbyt niski poziom wody.	Dolać wody, aby jej poziom znajdował się pomiędzy oznaczeniami MIN a MAX.
Wyświetlacz nie działa pomimo, że urządzenie jest prawidłowo podłączone.	Zadziałało zabezpieczenie termiczne.	Odłączyć urządzenie od zasilania na około 10 minut i podłączyć ponownie.
Głośna praca pompy	Powietrze w pompie. Możliwe zakamienienie urządzenia.	Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia, należy nim delikatnie potrząsnąć w celu usunięcia zgromadzonego powietrza. Przeprowadzić odkamienianie urządzenia.

Kiedy żadne z powyższych rozwiązań nie pomoże, należy skontaktować się z serwisem.

## 9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

**Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym**

- **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.
- **Odnieś 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.**



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.

## 10. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

Uszkodzenia wynikające z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają naprawie gwarancyjnej.

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

Utrata gwarancji następuje automatycznie w wyniku zerwania plomby gwarancyjnej lub samodzielnej naprawy.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie sich 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.

**VORSICHT:** 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

- Fehlbedienung oder unsachgemäßer Gebrauch können starke Beschädigungen am Gerät oder Menschenverletzung zur Folge haben.
- Das Gerät kann nur zu dem Zwecke genutzt werden, zu dem es entwickelt wurde.
- 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. Fällt das Gerät aus Versehen ins Wasser, sollten Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und nachfolgend von einem Fachmann überprüfen lassen.

**Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann Lebensgefahr bestehen.**

- Öffnen Sie nie selbst das Gehäuse des Geräts.
- Stecken Sie keine Gegenstände in Öffnungen im Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Stecker des Stromversorgungskabels nie mit nassen Händen an.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Sind der Stecker oder das Kabel beschädigt, beauftragen Sie eine Fachservicestelle mit der Reparatur.
- Fällt das Gerät hin oder wird es auf eine andere Weise beschädigt, soll es vor weiterem Gebrauch immer geprüft werden und evtl. in einer Fachservicestelle repariert werden.
- Reparieren Sie nie das Gerät selbst – **es besteht Lebensgefahr.**
- Schützen Sie das Stromversorgungskabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es weit von offenem Feuer fern. Wollen Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen, dann halten Sie immer den Stecker in der Hand, ziehen Sie nie an dem Kabel.
- Sichern Sie das Kabel (oder das Verlängerungskabel) auf solche Weise, so dass es nicht aus Versehen aus der Steckdose gezogen werden kann, oder dass niemand darüber stolpert.
- Kontrollieren Sie den Betrieb der Geräts während seiner Nutzung.
- Vermeiden Sie die Nutzung des Geräts durch Minderjährige, Personen mit verminderten physischen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten, sowie unerfahrene Personen oder Personen ohne Kenntnis. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit zuständigen Person bedienen.
- Wird das Gerät zeitweilig nicht benutzt oder gereinigt, schalten Sie es von der Betriebsspannung ab.
- **Vorsicht!** Wird der Stecker des Stromversorgungskabels zum Stecker angeschaltet, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.
- 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 Markierungen „MIN“ und „MAX“ liegen. Ein zu niedriger oder zu hoher Wasserstand kann zur Beschädigung des Geräts führen.
- Vorsicht! Fassen Sie die Metallgehäuseteile nie mit bloßen Händen an. Die Teile sind heiß während des Betriebs des Geräts.
- Verstellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.

DE

### 2. TECHNISCHE DATEN

<b>Modell</b>	NT0101325
<b>Spannung</b>	230V
<b>Leistung</b>	1,5 kW
<b>Abmessungen WxDxH</b>	145x115x325 mm
<b>Temperaturbereich</b>	5-99 °C
<b>Genauigkeit der Temperatureinstellung</b>	0,1 °C
<b>Gewicht</b>	1,9 kg

### 3. INFORMATIONEN

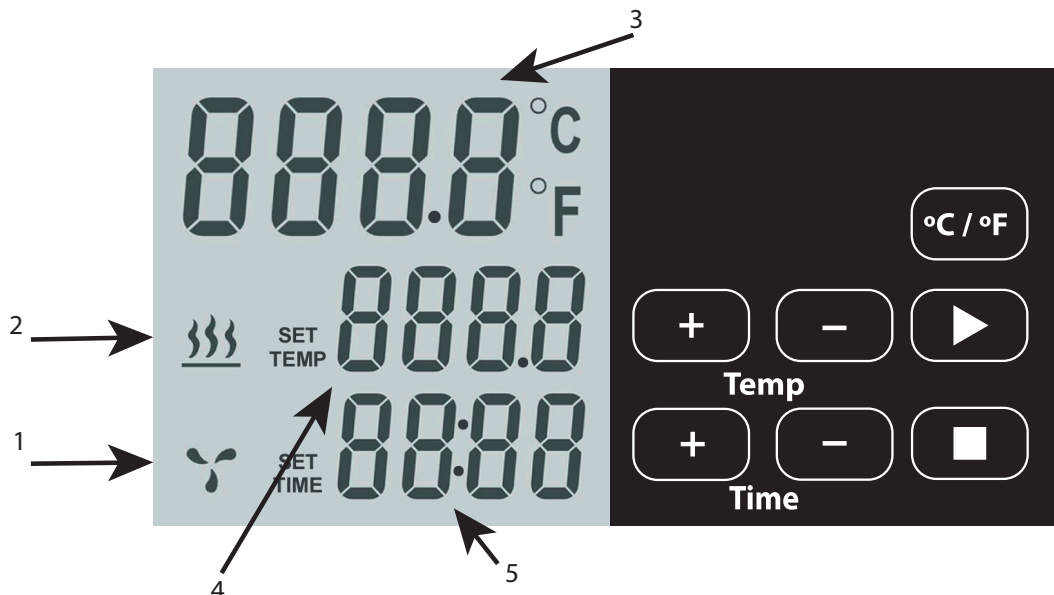
Die SousVide-Methode erlaubt eine weitaus größere Menge von Nährwerten in den zubereiteten Lebensmitteln zu bewahren. Darüber hinaus hilft diese Methode den Fettanteil bei traditionell zubereiteten Speisen auf einem möglichst niedrigen Niveau zu halten, weil die Speisen zum Einen weniger Kontakt mit Sauerstoff haben, zum Anderen die Temperatur des Garens relativ niedrig ist.

Dank der niedrigen Gartemperatur werden die zubereiteten Speisen nicht zerkocht, bzw. ausgetrocknet. Das Fleisch bleibt mürbe und zart. Dies ist die perfekte Methode um medium-rare (halb durchgebratene) Speisen vorzubereiten. Die SousVide-Vakuummethode hilft Ihnen, qualitativ perfekte Produkte vorzubereiten.

Bei der Anwendung der SousVide-Methode können Sie sowohl die Zeit, wie auch die Temperatur beim Garen exakt kontrollieren, was Ihnen erlaubt jedes Mal qualitativ gleiche Speisen vorzubereiten.

Die Quintessenz der SousVide-Methode beruht darauf, die Zeit und die Anstrengung in der Küche möglichst einzuschränken. Sobald die Lebensmittel für die weitere Bearbeitung vorbereitet wurden, können Sie die restliche Arbeit dem SousVide-Gerät überlassen. Aufsicht bei der Arbeit des Geräts ist nicht erforderlich. Die Speisen werden perfekt vorbereitet.

## 4. SYSTEMSTEUERUNG



1. **Zirkulation** – das Erscheinen dieses Symbols deutet darauf hin, dass die Wasserzirkulation eingeschaltet wurde, was ein gleichmäßiges Aufwärmen der Speise sicherstellt.
2. **Aufwärmen** – das Einschalten dieses Symbols bedeutet, dass der Wasseraufwärmungsprozess eingeleitet wurde.
3. **Temperatur** – zeigt die aktuelle Wassertemperatur im Inneren des Geräts an.
4. **Einstellung der Temperatur** – zeigt die Solltemperatur, die das sich im Inneren des Geräts befindende Wasser erreichen soll, an.
5. **Zeit** – Die eingestellte Betriebszeit des Geräts wird ausgeblendet. Wird das Gerät eingeschaltet, beginnt es die eingestellte Zeit abzuzählen.

## 5. MONTAGE

### 5.1. Aufstellung des Geräts

Das Gerät sollte auf eine stabile Fläche im geschlossenen Raum aufgestellt werden. Das Gerät sollte weit von Wärmequellen z.B. Herden, Backöfen, Heizkörpern usw. stehen. Bedecken Sie die Ventilationsöffnungen nicht.

### 5.2. Anschluss an die Stromversorgungsquelle

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

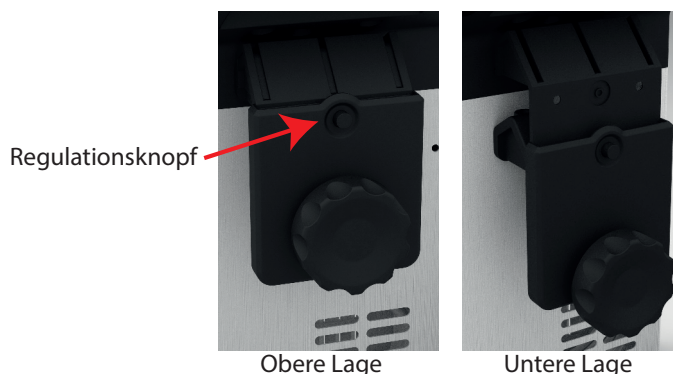
## 6. BEDIENUNG

**Achtung:** Der Zustand des Gerätefilters ist vor jedem Gebrauch sorgfältig zu prüfen. Sollte der Filter verschmutzt sein, ist seine Reinigung erforderlich (Pkt. 7.2).

Ein abgekühltes Gerät ist unter keinen Umständen im heißen Wasser einzutauchen. Dieselbe Regel gilt fürs Eintauchen eines heißen Geräts im kalten Wasser.

### 6.1. Regulierbare Befestigung

Das Gerät ist mit einem regulierbaren Griff ausgestattet. Dank dieser Lösung kann es in Behältern mit unterschiedlicher Größe, Dicke und Tiefe eingesetzt werden.



Die Regulierung erfolgt durchs Drücken des Knopfes, der oberhalb des Klemmknebelgriffs angesetzt wurde.

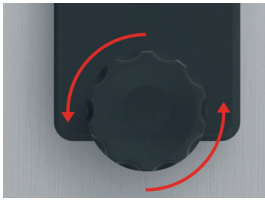
**Achtung:** Die empfohlene Tiefe des Wasserbehälters beträgt 19-25 cm. Die Über- bzw. Unterschreitung des angegebenen Wertes kann sich negativ auf die Effektivität des Garens auswirken.

- Sollte die Tiefe des Wasserbehälters weniger als 21 cm betragen, ist die Untere Lage einzustellen (Bild 2).
- Sollte die Tiefe des Wasserbehälters mehr als 21 cm betragen, ist die Obere Lage einzustellen (Bild 2).

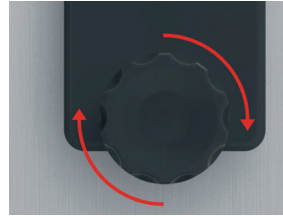


## 6.2. Auswahl des Behälters und der Befestigungsmethode

Ein entsprechender Wasserbehälter ist zu wählen. Anschließend ist der Befestigungsknebelgriff zu lockern.



Das Gerät ist an der Behälterwand zu platzieren und danach ist es mittels des Knebelgriffs zu befestigen.



## 6.3. Vorbereitung der Nahrungsmittel für nachfolgende Bearbeitungsprozesse.


1. Die gewünschte Speise ist gemäß der Kochrezepte vorzubereiten.
2. Die vorbereitete Speise ist in den Vakuumbbeutel einzusetzen (es ist unbedingt zu prüfen, ob sich der Vakuumbbeutel zum Garen in einer Temperatur von 100 °C eignet).
3. Gewürzte Speisen (eventuell mit Zutaten) sind mit der Vakuummethode zu verpacken. Dafür ist ein Vakuumgerät zu verwenden. Geeignete Garbeutel, sowie Vakuumgeräte können Sie in unserem Angebot finden (Vakuumgeräte und Garbeutel der Fa. Stalgast).

## 6.4. Benutzung des Geräts



1. Wasser in den Gerätebehälter eingießen und das fürs Garen vorgesehene Produkt einsetzen. Es ist sicherzustellen, dass sich die Wassermenge zwischen den Markierungen MIN und MAX befindet.

**Achtung:** Vom Produzenten wird empfohlen für alle Prozesse das Wasser ausschließlich aus einem Wasseraufbereitungsgerät zu benutzen.

2. Das Gerät ist an die Stromversorgungsquelle anzuschließen. Der Display an der Systemsteuerung wird beleuchtet.

3. Mit Hilfe der  Taste wird der ausgeblendete Temperaturwert ausgewählt.

- °C – Grad Celsius
- °F – Grad Fahrenheit


4. Mit den Tasten  **TEMP**  wird die gewünschte Wassertemperatur eingestellt (im Bereich zwischen 5 und 99 °C). Die aktuelle Wassertemperatur wird im oberen Teil des Bildschirms (Bild 1 Pos. 3) ausgeblendet, dagegen die programmierte Temperatur erscheint auf dem Display (Bild 1 Pos. 4).

5. Die Betriebszeit des Geräts wird mit den Tasten  **TIME**  eingestellt (im Bereich zwischen 5 Minuten und 99 Stunden). Die eingestellte Betriebszeit wird auf dem Display ausgeblendet (Bild 1 Pos. 5).

6. Der Betriebszyklus wird durch Betätigung der Taste  einleiten.

7. Nachdem der Solltemperaturwert erreicht worden ist, sind die vakuumverpackten Nahrungsmittel in den Wasserbehälter einzulegen. Die Bearbeitungszeit ist zu prüfen.

**ACHTUNG:** Nachdem die Nahrungsmittel im Wasserbehälter platziert worden ist, darf der Wasserpegel nicht unterhalb des MIN-Wertes, bzw. oberhalb des MAX-Wertes liegen.

8. Der Betriebsabschluss wird mit einem Signalton angedeutet. Dieser wird jeden 20 Sekunden wiederholt, bis die  Taste gedrückt wird. Bis zu diesem Zeitpunkt wird die Speise in einer konstanten Temperatur aufbewahrt.

9. Die bearbeitete Speise ist aus dem Beutel zu entfernen.

10. Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.

11. Nach dem Betriebsabschluss ist das Gerät aus dem Behälter zu entfernen und anschließend zum Abkühlen und Abtrocknen abzustellen.

**ACHTUNG:** Nach dem Betriebsabschluss darf das Gerät nicht in Wasser stehen gelassen werden.

**ACHTUNG:** Bevor das Gerät erneut verwendet wird, ist es vorher bis zur kompletten Abkühlung abzustellen. Sollte ein noch heißes Gerät in kaltes Wasser eingesetzt werden, kann es unter Umständen zu seiner Beschädigung führen.

## 7. REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Aufnahme jeglicher Reinigungsarbeiten ist das Gerät von der Stromversorgungsquelle abzuschalten. Anschließend ist abzuwarten, bis es sich bis zur Umgebungstemperatur abkühlt.

- Das Gehäuse ist mit einem feuchten Lappen zu reinigen.

**Es ist strengst untersagt das Gerät komplett ins Wasser einzutauchen.**

- Nach Abschluss der Reinigungsarbeiten ist das Gerät in eine vertikale Lage, mit der Systemsteuerung nach oben gerichtet, zu stellen.
- Die Ventilationsöffnung ist von Staubüberresten zu reinigen. Dabei darf ein Staubsauger verwendet werden.

**7.1. Abschaffung von Kalkablagerungen**

Der komplette Abschaffungsprozess von Kalkablagerungen ist einmal pro Woche durchzuführen. Anschließende Prozedur ist einzuhalten:

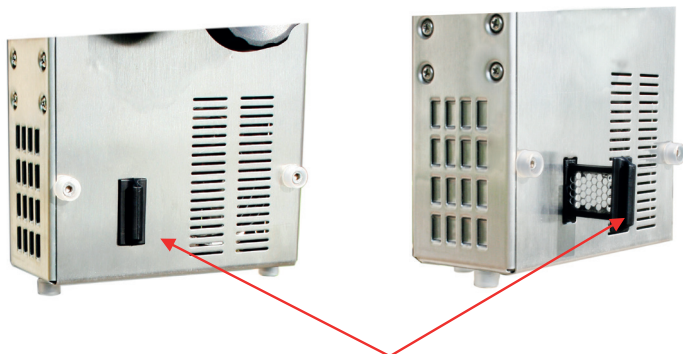
1. In den Wasserbehälter (mit dem darin eingesetzten Gerät) ist Wasser bis zum MAX-Stand einzugießen.
2. Das Entkalkungsmittel ist, bei gleichzeitiger Einhaltung der Hinweise seines Produzenten, in den Behälter einzugießen (ein entsprechendes Entkalkungsmittel befindet sich im Angebot der Fa. Stalgast).
3. Die Betriebszeit ist auf 3 Stunden zu stellen.
4. Die Betriebstemperatur ist auf einen Wert von 80oC einzustellen.
5. Nach Anschluss des Entkalkungsprozesses ist das Gerät aus dem Wasserbehälter zu entfernen und zur Abkühlung in eine vertikale Position abzustellen. Der Inhalt des Wasserbehälters darf daraufhin entsorgt werden.
6. Das Gerät ist erneut im Behälter anzusetzen und frisches Wasser einzugießen (bis zum MAX- Wasserpegel).
7. Die Betriebszeit ist auf 20-30 Minuten und die Betriebstemperatur auf einen Wert von 30oC einzustellen
8. Nach Abschluss des kompletten Vorgangs ist das Gerät zu entfernen zum Austrocknen in eine vertikale Position abzustellen.

**7.2. Filter**

Der Filter ist nach jedem Gebrauch des Geräts zu reinigen. Um diesen Vorgang ordnungsgemäß durchzuführen sind folgende Schritte vorzunehmen:

- Den Filter absetzen (siehe Bild unten) und ihn unter laufendem, warmem Wasser reinigen.

Absetzbarer Filter



Abnehmbarer Filter

- Den Filter erneut ansetzen.

**8. PROBLEME, URSACHEN, LÖSUNGEN**

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
<b>Gerät schaltet sich nicht ein</b>	Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie den Anschluss des Netzkabels.
	Ein Problem mit der elektrischen Versorgung am Standort.	Prüfen Sie, ob an der Steckdose Strom anliegt.
	Der Thermoschutz hat ausgelöst.	Trennen Sie das Gerät für ca. 10 Minuten von der Spannungsversorgung und schließen Sie es wieder an.
<b>Die Wassertemperatur steigt nicht an.</b>	Das Wasser hat die eingestellte Temperatur erreicht. Die Betriebszeit ist zu kurz.	Überprüfen Sie die eingestellten Parameter.
<b>Die Wassertemperatur ist höher als der eingestellte Wert.</b>	Temperaturfühler defekt. Umwälzpumpe funktioniert nicht.	Service-Ruf.
<b>Code E1 im Display.</b>	Das Gerät wurde eingeschaltet, bevor es in den Container gestellt wurde (trocken).	Schalten Sie das Gerät aus und stellen Sie es in einen mit Wasser gefüllten Behälter, schalten Sie es wieder ein.
	Wasserstand zu niedrig.	Füllen Sie so viel Wasser ein, dass der Wasserstand zwischen den Markierungen MIN und MAX liegt.

<b>Das Display funktioniert nicht, obwohl das Gerät richtig angeschlossen ist.</b>	Der Thermoschutz hat ausgelöst.	Trennen Sie das Gerät für ca. 10 Minuten von der Spannungsversorgung und schließen Sie es wieder an.
<b>Lauter Pumpenbetrieb</b>	Luft in der Pumpe. Mögliche Verkalkung des Gerätes.	Wenn das Gerät korrekt installiert ist, schütteln Sie es vorsichtig, um angesammelte Luft zu entfernen. Führen Sie die Entkalkung des Dispensers durch.

Sollten die oben genannten Maßnahmen keinen erwünschten Effekt aufweisen, muss ein lokaler Servicearbeiter kontaktiert werden.

## 9. 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.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbaren Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

**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..

## 10. GARANTIE

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

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. 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 for illustrative purposes only 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

- Improper operation and misuse can result in serious damage to the unit or personal injury.
- The device may only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by improper handling and use of the device.
- During use, secure the device and power cord plug against contact with water or other liquids. If the device accidentally falls into water, it is necessary to immediately pull the plug out from the socket, and then commission the inspection of the device by a professional.

**Failure to follow this instruction may cause life-threatening situations.**

- Never open the housing of the device yourself.
- Do not insert any objects into the housing of the device.
- Do not touch the power cord plug with wet hands.
- Regularly check the condition of the plug and cable. In the event any damage to the plug or the cable is found, it should be repaired in an authorized repair point.
- If the device falls or is otherwise damaged, always have the device checked and possibly repaired by a specialised service point before continuing use.
- Never repair the device by yourself—it may endanger your life.
- Protect the power cord from contact with sharp or hot objects and keep it away from naked flames. If you want to disconnect the device from the electrical socket, always grab it by the plug and never pull by the cord.
- Secure the cable (or extension cord) so that no one mistakenly pulls it out of the socket or stumbles over it.
- Monitor the functioning of the device during use.
- Do not allow minors, persons with physical or mental impairments, persons with reduced mobility, or persons without adequate experience and knowledge of proper operation to operate the device. Such persons can operate the device only under the supervision of a person responsible for safety.
- If the device is not currently in use or is being cleaned, always disconnect it from the power source by unplugging the plug.
- **Note:** If the plug of the power cord is connected to the electrical socket, the device remains energized.
- Turn off the device before unplugging the plug.
- Never pull the device by the power cord.
- The water level in the device should be between „MIN“ and „MAX“. Too low or too high water level can lead to damage to the device.
- **Note:** Do not touch the metal parts of the housing with bare hands—they are hot during operation.
- Do not move the device during its operation.

## 2. TECHNICAL DATA

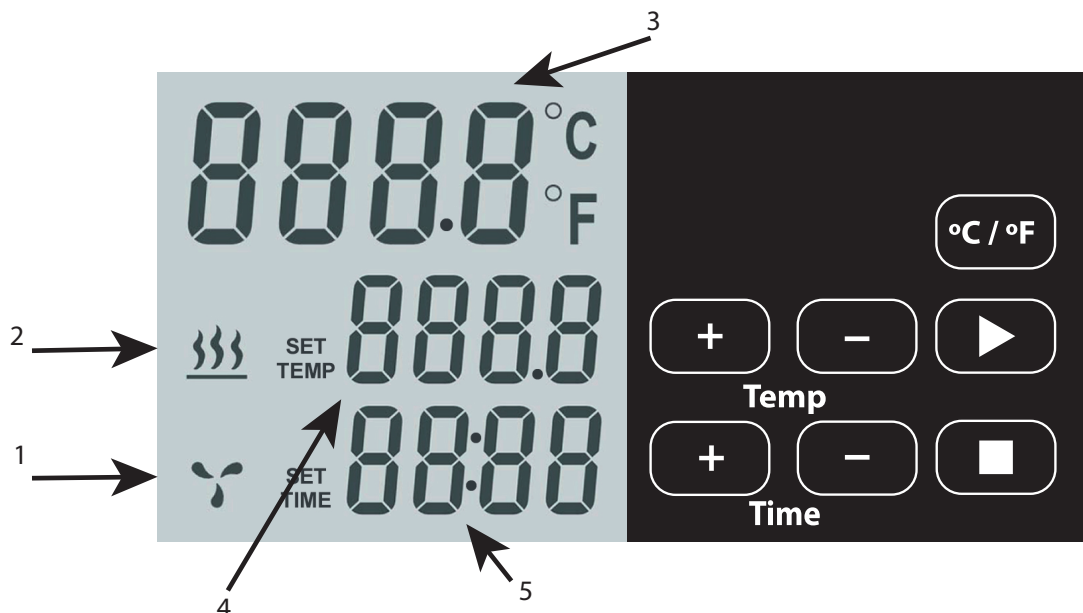
<b>Supply voltage</b>	230 V
<b>Power</b>	1,5 kW
<b>Dimensions WxDxH</b>	145x115x325 mm
<b>Temperature range</b>	5-99°C
<b>Temperature preset accuracy</b>	0,1°C
<b>Weight</b>	1,9 kg

## 3. INFORMATION

Sous Vide is a method of heat treatment which allows to obtain a unique culinary effect of the prepared elements of meals. Thanks to slow low-temperature cooking of vacuum sealed raw materials you obtain a biologically safe, very juicy and delicate product with an exceptional concentration of taste. This way of preparing meat and fish reduces the amount of losses resulting from heat treatment from over 30% to below 10% of the product weight.

The Circulator enabling the preparation of food ingredients using the Sous Vide method is a device with very high operating accuracy. The temperature fluctuations of the heat treatment are approx. 0.1 °C and the working time is set with a 1 minute accuracy.

## 4. CONTROL PANEL



1. Circulation—the lighting of this icon means that water circulation is switched on, which results in even heating of the dish.
2. Heating—the lighting of this icon means that water heating is on.
3. Temperature—current water temperature
4. Temperature preset—the temperature to be reached by water is displayed.
5. Time—the set operating time is displayed. After starting, the device counts down the set time

## 5. ASSEMBLY

### 5.1. Placement of the device

Place the container with the affixed device on a level and stable surface. The device should be kept away from heat sources, e.g. kitchen, oven, radiator, etc. Do not obstruct the ventilation openings of the unit.

### 5.2. Connecting to power supply

Connect the device to a power source using the plug. The socket should be earthed and provided with residual-current device.

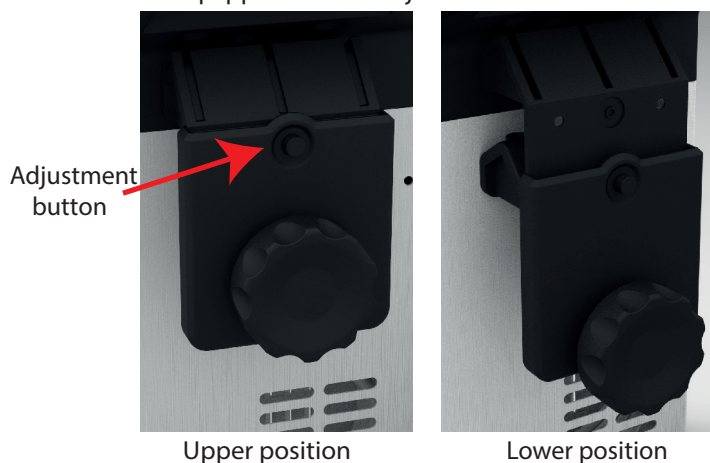
## 6. OPERATION

**Note:** Check the filter before each use. If the filter is soiled, clean it. (point 7.2)

Do not immerse the cooled unit in hot water or hot unit in cold water.

### 6.1. Adjustable mount

The circulator is equipped with an adjustable mount. It allows to mount it on containers of various size, thickness and depth.



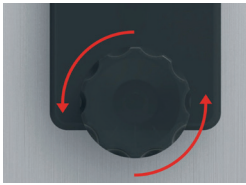
The adjustment is made by pressing the button located above the clamping knob.

**Note:** Suggested depth of the water container is 19-25 cm. If the water container is too deep or too low, it will affect the cooking efficiency.

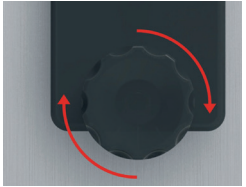
- If using a container less than 21 cm deep, set to the lower position. (fig. 2)
- If using a container more than 21 cm deep, set to upper position (fig. 2).

## 6.2. Selection of the container and mounting of the device

Select the right container. Unscrew the retaining knob.



Place the unit on the wall and tighten the knob.



## 6.3. Preparation of the product to be treated


1. Prepare the product according to the recipe.
2. Place it in the vacuum packing bag (check that the bag is suitable for cooking at up to 100°C).
3. The seasoned product and any additives should be vacuum-packed. Use a vacuum packaging machine for this purpose. Vacuum packaging machines and Sous Vide cooking bags are available from STALGAST.

## 6.4. Working with the device



1. Pour water into the container with the mounted device and place the packaged product in it. Make sure that the water level is between MIN and MAX

**Note:** The manufacturer recommends purified or distilled water for boiling.

2. The device must be connected to the power supply source. The display on the control panel will light up.

3. Use the button  to select the value of the displayed temperature

- °C - Celsius degrees
- °F - Fahrenheit degrees

4. Using  TEMP  buttons select the desired water temperature (range from 5 to 99°C). The current temperature is displayed in the upper part of the display (fig. 1 item 3) and the preset temperature is displayed in the middle (fig. 1 item 4).

5. Set the operating time of the device using the buttons  TIME . The set time is displayed on the display (fig. 1 item 5).

6. Start the work cycle by pressing the button 

7. When the temperature is reached, place the vacuum-packed product in the water container. Verify the treatment time.

**CAUTION:** After inserting food, the water level should not be lower than the MIN level, nor higher than the MAX level markings on the container.

8. The end of cooking time is indicated audibly. The sound will be repeated every 20 seconds until the button is pressed . Until then, the food will be kept at a constant temperature.

9. Remove the finished product from the container.

10. Disconnect the device from power supply.

11. After work is finished, the device should be removed from the container and left to cool down and dry.

**CAUTION:** Do not leave the circulator in water.

**CAUTION:** Allow the circulator to cool down before using it again. Inserting a hot unit into cold water may damage it.

**CAUTION:** If the vacuum packaging bag is damaged during treatment, food products can escape from the bag and block the circulation channel of the machine. In this case, remove the food from the container and fill the container with fresh water. Also, clean the unit filter if it has been blocked.

## 7. CLEANING AND MAINTENANC

- Before cleaning the unit, unplug the power cord and allow the unit to cool down to room temperature.
- It is recommended to clean every 20 cycles or every 100 hours of operation.
- Clean the housing with a damp cloth.

**Do not immerse the entire device in water.**

- After cleaning, place the unit in a vertical position with the control panel facing upwards.
- Clean the ventilation opening from dust with a vacuum cleaner.

### 7.1. Descaling

Descaling should be carried out once a week.

Descaling procedure:

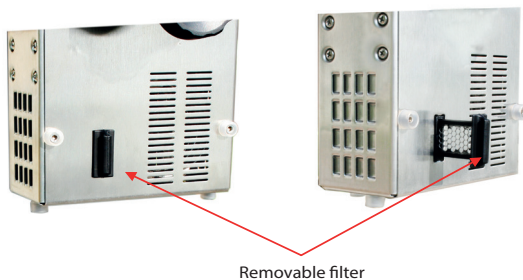
1. Pour water up to MAX level into a container with the circulator mounted.
2. Add descaler according to the manufacturer's recommendations (descaler available from STALGAST)
3. Set the operating time of the device to 3 hours
4. Set the working temperature to 80°C.
5. After descaling, remove the circulator and set it aside to cool in an upright position, pour out the contents of the container.
6. Re-mount the unit on the container and pour clean water to MAX level.
7. Set the operating time to 20-30 minutes and the temperature to 30°C.
8. After completion of the process, remove the circulator and place it in a vertical position until it dries out

### 7.2. Filter

Clean the filter after each use of the unit

To clean the filter:

- remove the filter (see picture below) and clean it under hot running water.



- install the filter

## 8. FAULTS, CAUSES, SOLUTIONS

FAULT	CAUSE	SOLUTION
<b>Device does not switch on.</b>	The power cord is not plugged correctly.	Check the power cord plugging
	Problem with power supply at the place of installation.	Check if there is power in the socket.
	Thermal protection tripped.	Disconnect the device from the power supply for about 10 minutes and reconnect it
<b>Water temperature does not increase.</b>	The water has reached the set temperature The working time is too short	Check the set parameters.
<b>The water temperature is higher than the preset.</b>	Faulty temperature probe. Circulation pump is not working.	Call service.
<b>Code E1 on the display.</b>	Device has been turned on before being placed in a container (dry operation)	Turn off the device and place it in a water-filled container, turn on again.
	Water level too low	Add water so that the water level is between MIN and MAX.
<b>The display does not work even though the device is properly connected.</b>	The switch is in „0“ position. Thermal protection tripped	Switch the switch to position „1“. Disconnect the device from the power supply for about 10 minutes and reconnect it.
<b>Noisy pump operation.</b>	Air in the pump Possible scaling of the device.	After mounting the unit correctly, shake it gently in order to remove the accumulated air. Carry out descaling of the device.

If none of the above solutions help, please contact service

## 9. DISPOSING OF USED EQUIPMENT

### Information for users on the correct principles of dealing with waste electrical and electronic equipment

- **Leave your old appliances at the store where you are buying a new one.** Each store has an obligation to take your old equipment free of charge if you buy new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the equipment to the store at your own expense.
- **Bring your used equipment to a collection point.** You will find information about the nearest location on the municipal website or bulletin board of the municipal office.
- **Leave your equipment at the point of service.** If the repair of the device is uneconomical or impossible for technical reasons, the technical service is obliged to accept the device free of charge.
- **Return your used equipment without leaving your home.** If you don't have the time or ability to transport your equipment to a collection point, you can use the services of specialized companies.

**Remember! Do not dispose of used equipment along with household waste. This could lead to high fines.**



The symbol of the crossed-out waste bin on the product, its packaging or the instruction manual means that the product should not be disposed of to normal waste bins. The user is obliged to hand over the used equipment to a designated collection point for proper processing.

## **10. WARRANTY**

The seller shall be liable under the warranty or guarantee.

Damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device is not subject to repair under the warranty. The following elements are not subject to warranty replacement: light bulbs, rubber elements, heating elements damaged by limescale, screws and elements subject to natural wear, e.g. rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements. Any damage of components resulting from improper use is also excluded from the warranty. The warranty is automatically voided in the event of a broken warranty seal or independent repairs.











**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