



Thermal Circulators
Stainless Steel Integrated Bath System

Termocirculadores
con cuba integrada de acero inoxidable

Thermo-circulateurs
avec bac intégré en acier inoxydable

Thermale Umwälzpumpen
Integriertes Wasserbadsystem aus Edelstahl



WSV16/WSV25E/K/NA/NNA

For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the instruction book carefully before using.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

Afin que votre appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de
satisfaction, lire attentivement le mode d'emploi avant de l'utiliser.

Zu Ihrer Sicherheit und anhaltender Freude an diesem Produkt lesen
Sie vor dem Gebrauch immer aufmerksam die Bedienungsanleitung.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS

1. Carefully read all of the instructions before using this appliance and save for future reference.
2. Do not touch hot surfaces. The lid may get hot while cooking; hold the lid by the handle to avoid getting burned.
3. Do not immerse this appliance, power cord or plug in water or any other liquids.
4. This appliance is not a toy. When used by or near children, close attention is necessary. Store this appliance in a safe place, out of the reach of children.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
7. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
8. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
9. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow machine to cool before putting in or taking out parts or emptying the vessel.
10. Do not attempt to operate (heat) the unit without sufficient water in the vessel to completely cover the bottom rack and to reach the Minimum (MIN) level mark on the sidewall.
11. Be sure not to overfill the vessel; allow sufficient room to accommodate the volume of food pouches when added to the vessel. Make sure food pouches are completely submerged.
12. Stop using the machine immediately if the cord is damaged, and have it replaced by a professional.
13. Always use the manufacturer's original accessories.

14. Do not use this appliance outdoors or on a wet surface. It's recommended for indoor use only.
15. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces.
16. Do not place unit on or near a gas or electric burner, or in a heated oven.
17. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot water or other hot liquids. Always allow the vessel to cool before emptying your appliance.
18. Take care when removing the lid when unit is hot, as hot water will collect on the inside during cooking.
19. Do not use this appliance for other than its intended use.
20. Don't use the appliance if it has fallen or appears to be damaged.
21. It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
22. When unplugging unit, grasp the plug, not the cord.
23. Before plugging appliance in or operating, make sure your hands are dry.
24. When unit is ON or in working position, it must be on a stable surface, such as a table or counter.
25. To disconnect, press the POWER (⏻) button for two (2) seconds, then remove plug from wall outlet.
26. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
27. This unit is not intended to be used with frozen foods.
28. Do not use a bag larger than 1 gallon when cooking sous vide.
29. **WARNING:** Opening the drain lever will lead to the outflow of the hot contents of the vessel.
30. These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
31. Appliance should not be cleaned with a water jet or steamer.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
APPROVED FOR COMMERCIAL USE

Correct Disposal of this Product



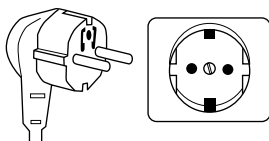
This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

TO ENSURE PROPER USE OF THIS UNIT, PLEASE SEE IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS. PRIMARY COUNTRIES USING THE DIFFERENT PLUG TYPES ARE LISTED FOR REFERENCE ONLY. REFER TO THE ACTUAL UNIT TO DETERMINE WHICH PLUG TYPE IS APPLICABLE.

TYPE F PLUG

(GERMANY, AUSTRIA, NETHERLANDS, SWEDEN, NORWAY, FINLAND, PORTUGAL, SPAIN, EASTERN EUROPE)

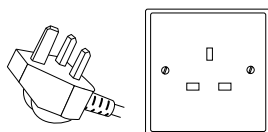
This grounded plug has two round prongs and there are two grounding clips on the sides of the socket. This plug is non-polarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Grounding is accomplished when the clips on the socket meet the contact on the plug. Ensure that the plug is fully inserted.



TYPE G PLUG

(UNITED KINGDOM, IRELAND, CYPRUS, MALTA, MALAYSIA, SINGAPORE AND HONG KONG)

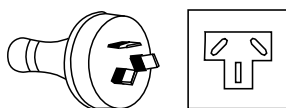
This grounded plug has three rectangular prongs that form a triangle. Line up the prongs to the socket and ensure that the plug is fully inserted. This plug is also fuse-protected for power surges.



TYPE I PLUG

(ARGENTINA, AUSTRALIA, CHINA, NEW ZEALAND, PAPUA NEW GUINEA)

This grounded plug has two flat pins in a V-shape as well as a grounding pin.



TYPE N PLUG

(BRAZIL, SOUTH AFRICA)

There are two variations of the Type N plug; one rated at 10 amps, and one at 20 amps. The 10 amp version has two round pins that are 4 mm thick, and grounding pin. The 20 amp version, used for heavier appliances, has two rounded pins 4.8 mm in diameter, and a grounded pin. The Type N socket was designed to work with Type C plugs as well.



CONTENTS

Important Safeguards2

Earthing Instructions4

Important Notes4

Introduction to Sous Vide Cooking5

Food Safety6

Parts6

Operating Instructions8

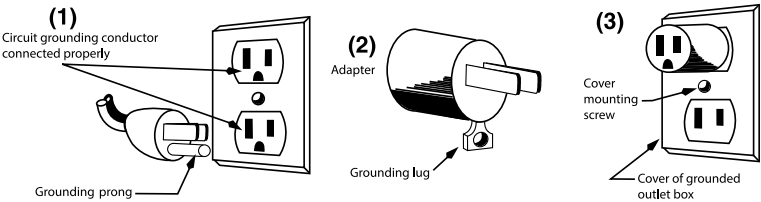
Time and Temperature Guide 11

Cleaning and Maintenance 13

Troubleshooting 13

EARTHING INSTRUCTIONS

For your protection, the Waring® Thermal Circulators machines are equipped with a 3-conductor cordset that has a molded 3-prong grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in Figure 1. If a grounding-type outlet is not available, an adapter, shown in Figure 2, may be obtained so that a 2-slot wall outlet can be used with a 3-prong plug. Referring to Figure 3, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.



CAUTION: Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

Note: Use of an adapter is not permitted in Canada.

EXTENSION CORDS

Use only 3-wire extension cords that have 3-prong grounding-type plugs and 3-pole cord connectors that accept the plug from the appliance. Use only extension cords that are intended for indoor use. Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance. Do not use damaged extension cords. Examine extension cord before using and replace if damaged.

Do not abuse extension cord and do not yank on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.

IMPORTANT NOTES

CAUTION: To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

DO NOT ATTEMPT TO DISASSEMBLE

There are no user-serviceable parts inside the appliance. Do not attempt to service this product. Do not immerse base in water or other liquids. A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care; however, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of the machine.

NOTE: This unit is intended for indoor use at commercial food service establishments. It is not intended for household, industrial or laboratory use. Operate unit at room temperature and if not, allow time for unit to reach room temperature.

NOTE: For the most accurate temperature control, be sure to place lid on vessel when in use.

NOTE: This unit will only properly operate when filled using tap water. Pure (filtered) water or distilled water cannot be detected as there are no dissolved solids in these water types. Salt can be added to pure (filtered) water if needed, but regular tap water is highly recommended for use.

NOTE: Heat water only. Do not use this unit to heat oil, grease or other liquids. Other liquids may become unstable and hazardous.

INTRODUCTION TO SOUS VIDE COOKING

Sous vide (pronounced soo-veed) describes a method of cooking foods, sealed in plastic vacuum bags, in a water bath at precisely controlled temperatures, often much lower than those used in traditional ovens, but for longer periods of time. The technique was first developed in France and named *Sous Vide*, French for “under vacuum,” though it would more correctly be called “without much air,” since the vacuum sealing doesn’t truly remove all the air from the bag. Removing most of the air from the bags, however, does reduce the chance of bacterial growth and spoilage. And the vacuum-sealed pouches prevent evaporation and the loss of flavor and nutrition, keeping the foods cooked sous vide moist, tender and flavorful.

The high-precision thermostat of the Waring® Thermal Circulators water bath maintains the temperature with a tight window around the set target temperature, so food can be cooked to the perfect temperature effortlessly. Steaks prepared with the sous vide method can be cooked to the desired temperature throughout, instead of charred on the outside, overcooked below that, and perfect just in the center.

A medium-rare steak cooked sous vide will be medium rare from edge to edge; a medium steak will be medium throughout; a medium-well steak, the same all the way through. No guesswork. No critical timing. No chance of overcooking.

Check out waringcommercialproducts.com to see our vacuum sealing systems for food storage and sous vide cooking.

Conventional Cooking vs Sous Vide Comparison



Conventional Cooking Method



Sous Vide Cooking Method

FOOD SAFETY

Monitor food temperatures closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that hot food be heated and held at a minimum of 140°F (60°C) to help prevent bacteria growth.

Vacuum-packed food creates a low oxygen environment. With improper handling or preparation, bacteria can grow. We recommend that a HACCP food safety management program be put in place. Check with the US Food and Drug Administration (www.fda.gov) for details.

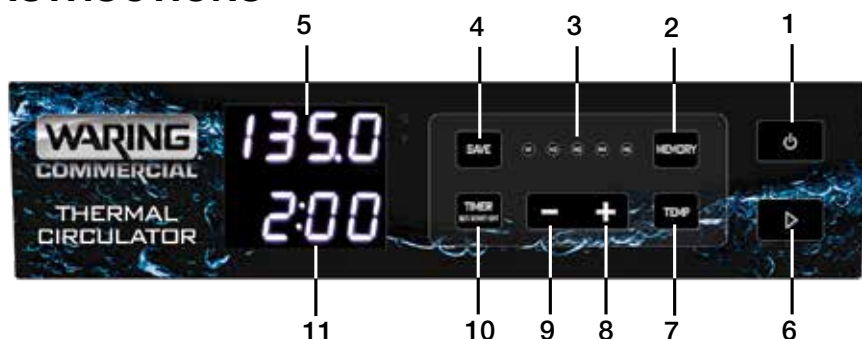
PARTS

1. **Stainless Steel Lid with Heat-Resistant Plastic Handle** – Always place lid on vessel during cooking to keep temperature stable and reduce steam vapor.
2. **Rack Lift** – Allows user to remove rack and bags from vessel. Keeps single or multiple bags of product in line, allowing water to circulate for evenly cooked results.
3. **Universal Rack** – Ensures food within the bags is completely submerged. Prevents large pouches from touching each other (which can affect the cooking process).

4. **Vessel** – Maximum 16/25 liter (1.5–6.5 gallons) capacity of food and water.
5. **Handles** – Asymmetrically positioned handles to aid in the emptying of the vessel.
6. **Drain Hose** – Drains water from the vessel.
- 6a. **Drain Lever** – Opens or closes the drain.
7. **Water Inlet** – Area where vessel water is drawn into and filtered through the circulating boiler system.
- 7a. **Water Outlet** – Area where filtered water returns back into the vessel from the circulating boiler system.
8. **MIN Level Line** – Indicates the lowest water line. Water must be added to above this line for proper operation.
9. **Drain Hose/Cord Storage** – Rear storage space with hooks for power cord and drain hose.

OPERATING INSTRUCTIONS

NOTE: Buttons are capacitive touch and only require a light tap with your finger to operate.



Control Panel:

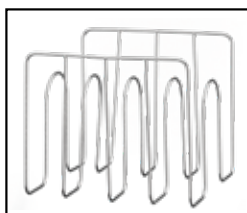
1. **Power Button (⏻):** Touch and hold for 2 seconds to switch the unit on or off.
2. **Memory Button:** Select memory to program memory stations M1–M5.
3. **LED Memory Stations M1–M5**
4. **Save Button:** Saves user programmed settings.
5. **Water Temperature Indicator (C° or F°)**
6. **Start Button (▶):** Starts water circulator.
7. **TEMP Button:** The temperature set range is between 35°C/95°F and 90°C/194°F. Default temperature is: 60°C/140°F.
- 8–9. **(+/-) Buttons:** Increases/decreases time or temp. For fast scroll, press and hold (+/-) buttons.



RACK POSITIONS



Normal configuration:
allows 5 (WSV16)/
8 (WVS25) average
size pouches



To accommodate
longer pouches, use
this configuration,
which allows pouches
up to 11 inches long
(WSV25 only)

NOTE: Racks become hot during the heating process. Allow to cool before removing or handling.

10. **TIMER (SET/START/OFF) Button:** Set time from 00:00–99:00. Default time is 02:00. Hold timer button for 4 seconds to turn timer off, machine will remain on until manually shut off. Press timer again to default back to 02:00 minutes or to reset time, use +/- arrows.
11. **Time Indicator**

TO SET THE MACHINE FOR USE

1. Be sure the vessel contains water before starting the unit. The water must be over the minimum level (MIN) which is marked on the side wall of the vessel. The unit will not start if water level is below the MIN line and will show error code E001.
2. Plug the cord set into an electrical outlet.
3. Hold the Power button (⏻) for 2 seconds to turn the machine on. You should hear a “click” tone. The display will show the current temperature of the water in the vessel.
4. **To set the cooking temperature:**
 - 4.1 Tap the TEMP button once. The screen shows the default temperature of 60°C/140°F and will flash.
 - 4.2 To switch between Fahrenheit and Celsius temperature settings, press and hold TEMP button for 4 seconds. Displayed temperature will flash, then tap again to switch setting. Repeat steps to switch back to Fahrenheit.
 - 4.3 Use the (+/-) buttons to change the cooking temperature to the desired setting. Press and hold (+/-) buttons for fast scroll. The temperature set range is: 35°–95°C/95°–194°F.
5. **To set the cooking time:**
 - 5.1 Tap the TIMER button. LED displays the time and flashes. The default time of 02:00 should appear. Use the (+/-) buttons to increase /decrease time. Time-set range is 00:00–99:00 hours. Press and hold (+/-) buttons for fast scroll.
 - 5.2 Five seconds after desired time is selected, the display will return to display water temperature.
6. **To set memory stations:**

First ensure the vessel has been filled with water over the MIN level marking indicated on the inside wall of the vessel. The unit will not start if water is below MIN line and the display will show an error code of E001. Be sure to have followed all instructions on “To Set the Machine for Use” prior to setting MEMORY.

To set a memory station, power unit on; the display will show

current water temperature and 2:00 time. Press MEMORY and the M1 memory station will illuminate. Tap TEMP button to set desired water temperature. Temperature will display flashing. Use the +/- buttons to adjust. Next tap the TIMER button to set desired runtime. Time will display flashing. Use the +/- buttons to adjust and press SAVE. Memory M1 has been programmed and will remain set for future use. To set additional memory stations, tap MEMORY and follow the above steps.

7. To start cooking:

7.1 When you have set the desired cooking time and temperature, tap the ▷ button to begin heating the water to set temperature. Or using the MEMORY button, choose the corresponding memory M1–M5, then touch the ▷ button to begin heating the water to the preset temperature. An audible tone will alert as the vessel begins to heat.

7.2 When the desired set temperature is reached, the unit will beep 3–5 times, the ▷ button and the time indicator will flash, informing you it is now time to place the food into the vessel. Press TIMER (SET/START/OFF) button. The unit will start to count the cooking time.

7.3 Place bagged food into the vessel. Make sure that food is totally immersed into water with the help of the rack or tray provided with this unit.

7.4 Place lid on the top of the unit. When set time has elapsed, the unit will beep, alerting you that the process is complete. Remove food from vessel for serving or additional preparations.

NOTE: For the most accurate temperature control, be sure to place lid on vessel when in use.

NOTE: Elapsed timer does not turn the heater off.

8. When not in memory mode, you can change the cooking temperature or cooking time during the cooking process; just repeat the step 5 or 6.
9. Machine will operate without using the timer as long as the timer function is off. To turn off, hold timer button for 4 seconds. Display will read OFF.

REMOVING FOOD FROM WATER BATH

NOTE: Use **CAUTION** as water, racks, and rack lift are hot.
Use heat- proof tongs and oven mitts as needed.

TIME AND TEMPERATURE GUIDE

This table is only meant to serve as a guideline. Temperatures should be adjusted to your preference of doneness. Cooking time should be adjusted to initial temperature, heat transfer characteristics, and thickness of the food being cooked.

	Temperature	Thickness	Time to Core Temperature	Time (Pasteurized to Core)
BEEF				
Tenderloin	138° F/59° C	2 inches	1 hour, 58 min	5 hours, 35 min
Rib Eye Steak	138° F/59° C	1.5 inches	1 hour, 58 min	3 hours, 20 min
Strip Steak	138° F/59° C	1.5 inches	1 hour, 58 min	3 hours, 20 min
Porterhouse Steak	138° F/59° C	1.5 inches	1 hour, 58 min	3 hours, 20 min
Brisket	147° F/64° C		48 hours	3 hours, 21 min
Veal Shank	167° F/75° C		12–24 hours	9 hours, 3 min
LAMB				
Lamb Saddle	138° F/59° C	2.5 inches	2 hours, 16 min	3 hours, 51 min
PORK				
Pork Chop	145° F/63° C	1.75 inches	1 hour, 45 min	4 hours, 2 min
Ribs	140° F/60° C		24–48 hours	1 hour, 6 min
POULTRY				
Chicken Breast	150° F/65° C	1 inch	47 min	1 hour, 36 min
Duck Breast	135° F/57° C	1 inch	60 min	2 hours, 41 min
Chicken Thighs	150° F/65° C	1.5 inches	1 hour, 20 min	3 hours, 3 min
Foie Gras	147° F/64° C	2 inches	2 hours, 16 min	5 hours, 9 min
FISH				
Salmon Filet	130° F/54.4° C	1 inch	1 hour, 39 min	5 hours, 31 min
Cod Filet	129° F/54° C	1 inch	1 hour, 39 min	3 hours, 47 min
Halibut	129° F/54° C	1 inch	1 hour, 39 min	3 hours, 47 min
SHELLFISH				
Shrimp/Prawns	135° F/57° C	1 inch	43 min	5 hours, 21 min
Lobster	145° F/63° C	1 inch	15 min	5 hours, 5 min
Scallops	135° F/57° C	1.5 inches	1 hour, 38 min	2 hours, 29 min

	Temperature	Thickness	Time to Core Temperature	Time (Pasteurized to Core)
VEGETABLES				
Root-Whole (Beets, Carrots, Potatoes, etc.)	190° F/88° C		60 min	
Root-Cut (Beets, Carrots, Potatoes, etc.)	185° F/85° C		30–40 min	
Bulb-Whole (Onions, Shallots, etc.)	194° F/90° C		85 min	
Squash-Cut	185° F/85° C		30 min	
Artichoke Hearts	194° F/90° C		60–75 min	
FRUIT				
Peach Wedges	190° F/88° C		16 min	
Pear Wedges	190° F/88° C		60 min	
Apple Slices	190° F/88° C		40 min	
EGGS IN SHELL				
Soft Poached Egg	143° F/62° C		57 min	44 min
CUSTARD				
Crème Anglaise	179.6° F/82° C		20 min	

NOTE: Times shown in this table are to achieve the absolute specified core temperature. Cook times can be reduced significantly by adding 1 degree to the water bath temperature. The closer the bath temperature is to the core temperature, the longer the cooking time will be.

Raw or unpasteurized food must never be served to individuals with a weakened immune system, children, older adults and those that may be pregnant, as there is higher risk for serious illness.

NOTE: For most accurate temperature control, be sure to place lid on vessel when in use.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Do not leave water in vessel after use. Always drain vessel thoroughly after every use, using the drain hose and drain lever to open and close the release valve.
2. Always keep the water intake filter clean; use brush to clean before and after each use.
3. **Do not put anything into the vessel except clean tap water.**
4. In the event of a bag breaking in the vessel or something being mixed into the water, you will need to clean the vessel. Do not drain the water through the drain hose in this case. Lift the vessel to remove it from the housing and pour everything out. Use a soft cloth or sponge and mild, soapy water to wipe away any residue or items from the vessel.
5. Never immerse the machine unit in water or other liquids for cleaning or rinsing.
6. Never use abrasives or harsh chemicals to clean your unit.
7. Never put the unit in the dishwasher.
8. It is suggested that you periodically run a **cleaning cycle** on your unit. Fill the vessel with clean water to above the MIN fill line. Add mild, soapy detergent (add a non-foam detergent or acidic cleaning liquid into the water). Set temperature at 40°C/104°F and run the machine for 20 minutes. Drain all water from the vessel. You may need to run this cycle twice to make sure that the interior system of the machine is clean and clear. Fill with clean water and drain twice, using the drain hose, to ensure all soap has been flushed out.

NOTE: Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TROUBLESHOOTING

Unit is not operating

1. Check power cord to see if it is firmly plugged into electrical outlet.
2. Examine power cord for any damage.
3. See if electrical outlet is operating by plugging in another appliance.
4. Check if the POWER  button is lit. If it is not, ensure you have pressed this POWER  button for more than 2 seconds.

Digital display shows an error code and unit will not start:

Error Code	Possible causes	Solution
E001	Vessel is empty.	Fill with clean water to above the MIN level.
	Water is too low.	Fill with clean water to above the MIN level.
	The system couldn't identify if there is water in the vessel.	Put a little salt into the water and mix well.
	Electronics fault.	Please contact Waring Customer Service department for maintenance.
E002	There is some debris on filter.	Please clean filter well.
	Food bag is blocking the water intake.	Please position bags again. Always use provided pouch racks to properly align the bags.
	Food bag is blocking the water exit hole.	Please position bags again. Always use provided pouch racks to properly align the bags.
	Bag broke and food is blocking water inlet.	Run machine cleaning cycle according to #8 under Cleaning and Maintenance.
	Dirt accumulated inside the interior of the machine circulation system.	Run machine cleaning cycle according to #8 under Cleaning and Maintenance.
	Machine electronics fail.	Contact an Authorized Service Center.
E004	Machine does not have cover.	Put cover on machine.
	Machine electronics fail.	Contact an Authorized Service Center.
E009	Electronic failure.	Contact an Authorized Service Center.
C	Over 200 hours of use	Run cleaning cycle. See page 13, number 8 for directions

DISPOSAL OF THE DEVICE

At the end of the life of your product, it should go to a specially adapted waste-recycling center.

ENVIRONMENT PROTECTION FIRST



1. The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be handed over to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.



2. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could be compromised by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council office or your household waste disposal service.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal black lines running across the width of the page, providing a guide for handwriting or typing. The background is a solid off-white color.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar ciertas precauciones de seguridad, incluso las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

1. Lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde el manual de instrucciones para futura referencia.
2. No toque las superficies calientes; La tapa se pone muy caliente durante el funcionamiento; sosténgala por el asa para evitar las quemaduras.
3. No sumerja el aparato, el cable ni la clavija en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este aparato no es un juguete; Supervise su uso cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños. Guárdelo en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
5. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
6. Este aparato no debe ser usado por niños menores de 8 años, personas que carecen de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipularlo, o personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales están limitadas, a menos que una persona responsable por su seguridad le haya explicado el funcionamiento y los riesgos o supervise el uso del aparato.
7. Este aparato no debe ser usado por niños; mantenga el aparato y el cable fuera de su alcance.
8. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean supervisados por un adulto.
9. Desconecte el aparato cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de vaciar la cuba.
10. Siempre llene la cuba hasta más arriba de la línea “MIN”; no utilice el aparato sin una cantidad suficiente de agua.
11. Cerciórese de no sobrellenar la cuba, ya que el nivel del agua sube al añadir las bolsas de alimentos. Cerciorarse que las bolsas están completamente sumergidas.
12. Si el cable está dañado, interrumpa el uso inmediatamente y lleve el aparato a un electricista o un técnico autorizado para que lo reemplace.

13. Siempre use los accesorios originales provistos por el fabricante.
14. No utilice el aparato en exteriores o sobre una superficie mojada. Este aparato ha sido diseñado para uso en interiores solamente.
15. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
16. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
17. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga agua caliente u otros líquidos calientes. Permita que la cuba se enfríe completamente antes de vaciarla.
18. Tenga cuidado al retirar la tapa, ya que vapor caliente puede acumularse debajo de esta durante la cocción y presentar un riesgo de quemaduras.
19. No utilice el aparato para ningún fin que no sea el indicado.
20. No utilice el aparato después de una caída o si parece dañado.
21. No se aconseja usar una extensión con este aparato. Sin embargo, si debe hacerlo, asegúrese de que la clasificación nominal de la extensión sea por lo menos igual a la del aparato.
22. Nunca jale el cable para desconectar el aparato; agárrelo por la clavija.
23. Nunca enchufe o desenchufe el cable, ni opere los controles, con las manos mojadas.
24. Coloque el aparato sobre una superficie llana y estable, como una mesa o una encimera.
25. Siempre apague el aparato, manteniendo el botón de alimentación (🔌) oprimido por dos segundos antes de desenchufarlo.
26. Para su seguridad, el cable solo debe ser reemplazado por el fabricante, un centro de servicio autorizado o un electricista profesional.
27. Este aparato no ha sido diseñado para cocer alimentos congelados.
28. No utilice bolsas de más de un galón (3.8 L).
29. ADVERTENCIA: abrir el grifo de drenaje drenará el contenido caliente de la cuba.
30. Estos aparatos están destinados a aplicaciones comerciales, p. ej., en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales tales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción masiva y continua de alimentos.
31. No limpie el aparato a presión/con un chorro de agua o con vapor.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
APROBADO PARA USO COMERCIAL

Reciclaje



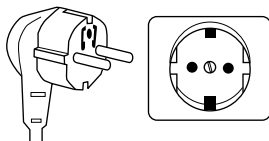
Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos en ningún país de la U.E. Para proteger el medio ambiente, evitar perjuicios a la salud pública resultantes de la eliminación de desechos no controlada y promover la utilización sostenible de los recursos materiales, reciclelo. Lleve el producto a un centro de reciclaje o un punto de recogida designado para su reciclado, o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos se asegurarán de que el producto sea reciclado de manera ecológica.

SIGA LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN PARA ASEGURARSE DE QUE EL APARATO ESTÁ DEBIDAMENTE PUESTO A TIERRA. EL ENCHUFE, QUE VARIA SEGÚN EL MODELO, SIEMPRE DEBE ESTAR PUESTO A TIERRA. LA LISTA DE PAÍSES A CONTINUACIÓN NO ES EXHAUSTIVA. SIEMPRE AVERIGÜE EL TIPO DE ENCHUFE DEL APARATO.

ENCHUFE DE TIPO F

(ALEMANIA, AUSTRIA, PAÍSES BAJOS, SUECIA, NORUEGA, FINLANDIA, PORTUGAL, ESPAÑA, EUROPA DEL ESTE)

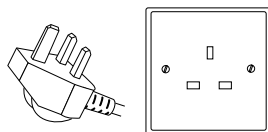
Enchufe de conexión a tierra con dos clavijas cilíndricas. Este tipo de enchufe no está polarizado; por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquiera manera. La conexión a tierra se logra cuando los clips en el enchufe entran en contacto con los contactos en la toma de corriente. Asegúrese de que el enchufe esté debidamente introducido en la toma de corriente.



ENCHUFE DE TIPO G

(REINO UNIDO, IRLANDA, CHIPRE, MALTA, MALASIA, SINGAPUR, HONG KONG)

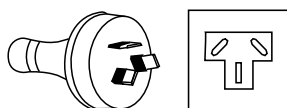
Enchufe con tres patas rectangulares que forman un triángulo. Asegúrese de que el enchufe está debidamente introducido en la toma de corriente. Este enchufe protege contra el sobrevoltaje.



ENCHUFE DE TIPO I

(ARGENTINA, AUSTRALIA, CHINA, NUEVA ZELANDA, PAPUA NUEVA GUINEA)

Enchufe con dos clavijas planas oblicuas en forma de “V” inversa y una clavija de puesta a tierra.



ENCHUFE DE TIPO N

(BRASIL, SUDÁFRICA)

Existen dos variantes de enchufe de tipo N: de 10 amperios y de 20 amperios. Los enchufes de 10 amperios cuentan con dos clavijas redondas de 4 mm de diámetro y una clavija de conexión a tierra. Los enchufes de 20 amperios cuentan con dos clavijas redondas de 4.8 mm de diámetro y una clavija



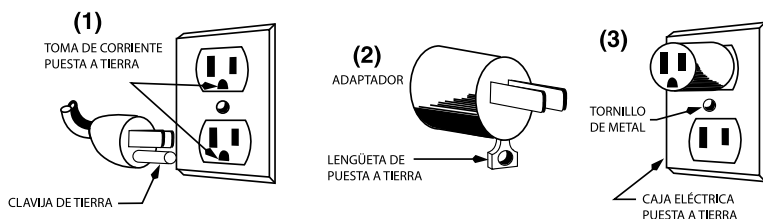
de conexión a tierra. Nota: las tomas de corrientes que aceptan los enchufes de tipo N también aceptan los enchufes de tipo C.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	16
Instrucciones de puesta a tierra	18
Notas importantes	19
Introducción a la cocción al vacío	19
Seguridad alimentaria	20
Piezas	21
Instrucciones de operación	23
Guía de cocción	26
Limpieza y mantenimiento	28
Resolución de problemas	28

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, este aparato está equipado con un cable de puesta a tierra, con enchufe de tierra, el cual debe ser enchufado en una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. 1). Si una toma de corriente con toma de tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente sin toma de tierra (Fig. 2). El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del adaptador a la placa de la toma de corriente (Fig. 3).



PRECAUCIÓN: antes de conectar el adaptador, asegúrese de que la toma de corriente está puesta a tierra. Si no está seguro/a, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro/a de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

Nota: está prohibido usar un adaptador en Canadá.

USO DE EXTENSIONES

Use solamente extensiones con puesta a tierra. Use solamente extensiones para uso en interiores. La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. No utilice extensiones dañadas. Examine la extensión antes de usarla y reemplácela si está dañada.

No jale el cable para desconectar la extensión; agárrela por la clavija. Mantenga el cable alejado de las fuentes de calor y de los objetos cortantes.

NOTAS IMPORTANTES

PRECAUCIÓN: para proporcionar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo a una toma de corriente puesta a tierra solamente.

NO DESARME EL APARATO.

Este aparato no contiene ninguna pieza que pueda ser reparada/cambiada por el usuario. No intente reparar este producto. No sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido. El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usar una extensión eléctrica, pero con cuidado. Si usa una extensión eléctrica, la clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato.

NOTA: este aparato ha sido diseñado para uso en interiores, en establecimientos comerciales de comida. No ha sido diseñado para uso doméstico, industrial o de laboratorio. Haga funcionar el aparato a temperatura ambiente solamente (deje que alcance la temperatura ambiente si es necesario).

NOTA: para un control preciso de la temperatura, mantenga la tapa cerrada durante el funcionamiento.

NOTA: solamente llene la cuba con agua de la llave; la unidad no detectará agua filtrada, agua mineral o agua destilada. Se puede añadir sal al agua filtrada/mineral para ayudar a la detección, pero se aconseja usar agua de la llave.

NOTA: use el aparato con agua solamente. No lo use con aceite, grasa o cualquier otro líquido; esto puede ser peligroso.

INTRODUCCIÓN A LA COCCIÓN AL VACÍO

La cocción al vacío es un método de cocción innovador que consiste en cocer alimentos envasados al vacío en un baño de agua cuya temperatura es precisamente controlada por un termostato. Por lo

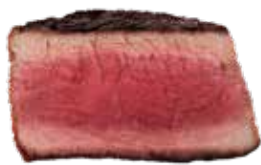
general, la temperatura de cocción es mucha más baja que la usada para el horneado y el tiempo de cocción es más largo. Esta técnica, desarrollada en Francia, no cuece realmente los alimentos "al vacío", ya que el envasado al vacío no elimina completamente el aire de la bolsa. Sin embargo, eliminar un máximo de aire durante el envasado al vacío evita la propagación de bacterias y que los alimentos se estropeen. La cocción al vacío evita la evaporación de la humedad contenida en los alimentos y conserva su sabor y valor nutricional, para resultados jugosos, tiernos y sabrosos.

Un termostato de alta precisión mantiene la temperatura del agua constante con un mínimo margen de variación, para resultados perfectos cada vez. Los bistecs cocidos al vacío son cocidos uniformemente, en vez de carbonizados por fuera, muy cocidos por dentro y perfectos en el centro solamente.

Cualquiera que sea el nivel de cocción deseado, poco hecho, no muy hecho o al punto, la temperatura interna de la carne será la misma por todas partes, sin que haya tenido que hacer conjeturas ni cálculos, y sin riesgo de cocerla de más.

Visite www.waringcommercialproducts.com para descubrir todos nuestros productos de envasado y cocción al vacío.

Comparación entre la cocción tradicional y la cocción al vacío



Bistec cocido tradicionalmente



Bistec cocido al vacío

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Para asegurar la seguridad alimentaria, es necesario monitorear cuidadosamente la temperatura interna de los alimentos. El Departamento de Salud Pública de los EE.UU. aconseja cocer los alimentos hasta que su temperatura interna alcance por lo menos 60 °C (140 °F) para evitar la propagación de bacterias.

Los alimentos envasados al vacío crean un ambiente pobre en oxígeno que favorece la propagación de bacterias en caso de preparación o de conservación inadecuadas. Le recomendamos que implemente un programa de seguridad alimentaria del tipo HACCP. Visite www.fda.gov para más información.

PIEZAS

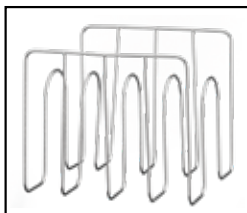
1. **Tapa de acero inoxidable con asa de plástico termoresistente** – Cierre la tapa durante la cocción para mantener la temperatura y evitar la evaporación.
2. **Sistema elevador** – Permite sacar la rejilla y las bolsas de la cuba. Para asegurar una cocción uniforme, coloque las bolsas sobre la rejilla de manera que el agua pueda circular libremente todo alrededor.
3. **Rejilla universal** – Garantiza que los alimentos permanezcan completamente sumergidos y evita que las bolsas grandes se toquen (lo que podría afectar la cocción).
4. **Cuba de cocción** – Cuba con capacidad de 16 L/25 L (agua/agua y alimentos)
5. **Asas** – Asimétricamente posicionadas para facilitar el vaciado de la cuba.
6. **Manguera de desagüe** – Permite vaciar la cuba.
- 6a. **Grifo de drenaje** – Abre y cierra el orificio de desagüe.
7. **Entrada de agua** – Orificio por el cual el agua está aspirada y filtrada antes de circular otra vez.
- 7a. **Salida de agua** – Orificio por el cual el agua regresa a la cuba tras haber sido filtrada.
8. **Línea “MIN”** – Indica el nivel de llenado mínimo de la cuba. Siempre llene la cuba hasta más arriba de esta línea.
9. **Ganchos de almacenaje** – Permiten guardar el cable y la manguera de desagüe.



POSICIONES DE LA REJILLA



Configuración estándar: permite cocinar a la vez 5 bolsas WSV16 u 8 bolsas WVS25 de tamaño estándar.

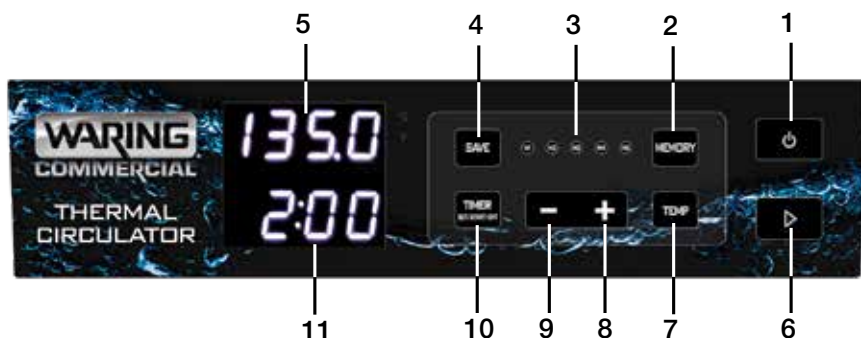


Configuración para bolsas más largas: permite cocinar bolsas de hasta 11" (27 cm) de largo (modelo WSV25 solamente).

NOTA: la rejilla se pone muy caliente durante la cocción; permita que se enfríe antes de sacarla o manipularla.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

NOTA: los botones de control son botones táctiles capacitivos; solamente requieren un toque ligera del dedo.



Panel de control:

1. **Botón de alimentación (⏻):** manténgalo oprimido por 2 segundos para encender/apagar la unidad.
2. **Botón MEMORY (programación):** permite programar las memorias, desde M1 hasta M5.
3. **Botones de memoria LED M1 a M5**
4. **Botón SAVE (guardar):** guarda la programación.
5. **Indicador de la temperatura del agua (°C o °F)**
6. **Botón de encendido (▶):** enciende el sistema de circulación del agua.
7. **BOTÓN TEMP (ajuste de la temperatura):** permite ajustar la temperatura, desde 35 °C (95 °F) hasta 90 °C (194 °F). Nota: la temperatura por defecto es 60 °C/140 °F.
- 8-9. **Botones +/-:** permiten aumentar/bajar el tiempo y la temperatura de cocción. Para desplazarse más rápidamente, mantenga oprimido el botón.
10. **Botón TIMER (SET/START/OFF):** permite programar el tiempo de cocción, desde 00:00 hasta 99:00 horas. El tiempo por defecto es 02:00. Mantenga oprimido el botón TIMER por 4 segundos para reiniciar el tiempo al tiempo por defecto.
11. **Indicador de tiempo**

PREPARACIÓN

1. Agregue agua a la cuba antes de encender el aparato, cerciorándose de añadir agua hasta más arriba de la línea "MIN". Si el nivel de agua es insuficiente, la unidad no se

pondrá en marcha y el código de error “E001” aparecerá en la pantalla.

2. Enchufe el cable en una toma de corriente.

3. Mantenga oprimido el botón  por 2 segundos para encender la unidad ; escuchará un “clic” y la pantalla mostrará la temperatura actual del agua.

4. Para fijar la temperatura de cocción:

4.1 Presione el botón TEMP; la pantalla mostrará la temperatura por defecto (60 °C/140 °F).

4.2 Para cambiar la unidad de temperatura de Fahrenheit a Celsius y viceversa, mantenga oprimido el botón TEMP por 4 segundos. Cuando la temperatura empiece a parpadear, presione el botón TEMP otra vez para cambiar la unidad de temperatura. Repita estos pasos para regresar a la unidad de temperatura anterior.

4.3 Utilice los botones +/- para programar la temperatura, desde 35 °C (95 °F) hasta 90 °C (194 °F). Para desplazarse más rápidamente, mantenga oprimido el botón.

5. Para fijar el tiempo de cocción:

5.1 Presione el botón TIMER; el tiempo de cocción parpadeará y el tiempo de cocción por defecto (02:00) aparecerá en la pantalla. Utilice los botones +/- para programar el tiempo de cocción, desde 00:00 hasta 99:00 horas Para desplazarse más rápidamente, mantenga oprimido el botón.

5.2 Cinco segundos después de haber programado el tiempo de cocción, la pantalla volverá a mostrar la temperatura del agua.

6. Para programar los botones de memoria:

Llene la cuba, cerciorándose de añadir agua hasta más arriba de la línea “MIN”. Si el nivel de agua es insuficiente, la unidad no se pondrá en marcha y el código de error “E001” aparecerá en la pantalla. Cerciórese de seguir todas las instrucciones de preparación.

Encienda la unidad; la pantalla mostrará la temperatura del agua y el tiempo por defecto (02:00). Presione el botón MEMORY; el botón M1 se iluminará. Presione el botón TEMP para fijar la temperatura de cocción; la temperatura empezará a parpadear. Utilice los botones +/- para ajustar la temperatura al nivel deseado. Luego, presione el botón TIMER para fijar el tiempo de cocción; el tiempo empezará a parpadear. Utilice los botones +/- para ajustar el tiempo, y luego presione el botón SAVE para guardar la programación para futuro uso. Para programar los demás botones de memoria, presione el botón

MEMORY y repita los pasos anteriores.

7. Para empezar la cocción:

7.1 Después de programar la temperatura y el tiempo de cocción, presione el botón ▷ para empezar a calentar el agua. Si desea usar una de las memorias preprogramadas, presione el botón de memoria deseado, y luego el botón ▷ para empezar a calentar el agua. La unidad emitirá un pitido.

7.2 Cuando el agua alcance la temperatura deseada, la unidad emitirá una serie de 3 a 5 pitidos, y el botón ▷ y el indicador de tiempo parpadearán, lo que indica que es tiempo de colocar los alimentos en la cuba. Oprima el botón TIMER (SET/START/OFF); el ciclo de cocción empezará.

7.3 Coloque las bolsas en la cuba. Cerciórese de que las bolsas están completamente inmovilizadas y sumergidas, usando la rejilla provista.

7.4 Cierre la tapa. Al final del tiempo, la unidad emitirá un pitido. Entonces, saque las bolsas del agua.

NOTA: para un control preciso de la temperatura, mantenga la tapa cerrada durante el funcionamiento.

NOTA: la unidad no dejará de calentar al final del tiempo.

7.5 Para ver el tiempo restante durante la cocción, presione el botón TIMER.

8. Para ajustar la temperatura o el tiempo durante la cocción (lo que puede hacer excepto cuando se usa una memoria), simplemente repita los pasos 5 o 6.

9. No es necesario programar el tiempo de cocción para cocinar. Si deja el tiempo de cocción permanece en “—:—”, la unidad calentará el agua continuamente.

REMOCIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LA CUBA DE AGUA

NOTA: Tenga mucho **CUIDADO** al sacar los alimentos del agua ya que el agua, la rejilla y el sistema elevador estarán muy calientes. Utilice pinzas a prueba de calor o agarraderas/manoplas/guantes para el horno.

GUÍA DE COCCIÓN

Use solamente esta tabla como una pauta. Ajuste la temperatura según el nivel de cocción deseado. Ajuste el tiempo según la temperatura inicial de los alimentos, su densidad y su espesor.

	Temperatura	Espesor	Tiempo de cocción (hasta obtener la temperatura interna óptima)	Tiempo de cocción (hasta pasteurización)
RES				
Filete	138 °F/59 °C	2" (5 cm)	1 h 58 min	5 h 35 min
Entrecot	138 °F/59 °C	1.5" (4 cm)	1 h 58 min	3 h 20 min
Solomillo	138 °F/59 °C	1.5" (4 cm)	1 h 58 min	3 h 20 min
Chuleta	138 °F/59 °C	1.5" (4 cm)	1 h 58 min	3 h 20 min
Falda	147 °F/64 °C		48 horas	3 h 21 min
Brazuelo de ternera	167 °F/75 °C		12–24 horas	9 h 03 min
CORDERO				
Silla de cordero	138 °F/59 °C	2.5" (5 cm)	2 h 16 min	3 h 51 min
CERDO				
Chuletas de cerdo	145 °F/63 °C	1.75" (4.5 cm)	1 h 45 min	4 h 02 min
Costillas	140 °F/60 °C		24–48 horas	1 h 06 min
POLLO/AVES				
Pechuga de pollo	150 °F/65 °C	1" (2.5 cm)	47 min	1 h 36 min
Pechuga de pavo	135 °F/57 °C	1" (2.5 cm)	60 min	2 h 41 min
Muslos de pollo	150 °F/65 °C	1.5" (4 cm)	1 h 20 min	3 h 03 min
Foie gras	147 °F/64 °C	2" (5 cm)	2 h 16 min	5 h 09 min
PESCADO				
Filete de salmón	130 °F/54.4 °C	1" (2.5 cm)	1 h 39 min	5 h 31 min
Filete de bacalao	129 °F/54 °C	1" (2.5 cm)	1 h 39 min	3 h 47 min
Mero	129 °F/54 °C	1" (2.5 cm)	1 h 39 min	3 h 47 min
CRUSTÁCEOS/MARISCOS				
Camarones/ Langostinos	135 °F/57 °C	1" (2.5 cm)	43 min	5 h 21 min
Langosta	145 °F/63 °C	1" (2.5 cm)	15 min	5 h 05 min
Vieiras	135 °F/57 °C	1.5" (4 cm)	1 h 38 min	2 h 29 min

	Temperatura	Espesor	Tiempo de cocción (hasta obtener la temperatura interna óptima)	Tiempo de cocción (hasta pasteurización)
VEGETALES				
Tubérculos enteros (remolachas, zanahorias, papas, etc.)	190 °F/88 °C		60 min	
Tubérculos en pedazos (remolachas, zanahorias, papas, etc.)	185 °F/85 °C		30–40 min	
Bulbos enteros (cebollas, chalotes, etc.)	194 °F/90 °C		85 min	
Calabacines/ Calabacitas en pedazos	185 °F/85 °C		30 min	
Corazones de alcachofa	194 °F/90 °C		60–75 min	
FRUTAS				
Cuartos de durazno	190 °F/88 °C		16 min	
Cuartos de pera	190 °F/88 °C		60 min	
Tajadas de manzana	190 °F/88 °C		40 min	
HUEVOS ENTEROS				
Huevos escalfados tiernos	143 °F/62 °C		57 min	44 min
NATILLAS				
“Crème anglaise” (crema inglesa)	179.6 °F/82 °C		20 min	

NOTA: los tiempos indicados son aquellos usados para alcanzar la temperatura interna óptima. Aumentar la temperatura de solamente un grado reduce considerablemente el tiempo de cocción. Cuanto más cerca la temperatura del agua a la temperatura interna óptima, cuanto más largo el tiempo de cocción

Nunca sirva alimentos crudos o no pasteurizados a personas cuyo sistema inmunológico es debilitado, niños, ancianos o mujeres embarazadas; esto puede causar enfermedades graves.

NOTA: para un control preciso de la temperatura, mantenga la tapa cerrada durante el funcionamiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. No deje agua en la cuba. Vacíe la cuba completamente después de cada uso, usando la manguera y la palanca de desagüe.
2. Limpie el filtro de agua con un cepillo antes y después de cada uso.
3. **Llene la cuba solamente con agua de la llave.**
4. Si una de las bolsas gotea o se rompe durante la cocción, vacíe y limpie la cuba. No vacíe la cuba mediante la manguera de desagüe. Retire la cuba de la base y vacíe el contenido en el fregadero. Limpie el interior de la cuba con un paño suave o una esponja y agua jabonosa.
5. Nunca sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.
6. Nunca utilice limpiadores químicos o abrasivos para limpiar la unidad.
7. No meta la unidad en el lavavajillas.
8. Limpieza del sistema interno de circulación del agua: se aconseja limpiar el sistema interno regularmente. **Ciclo de limpieza:** llene la cuba con agua clara hasta más arriba de la línea "MIN". Agregue un poco de detergente suave no espumoso ni ácido. Fije la temperatura a 40°C/104°F y haga funcionar la máquina por 20 minutos. Vacíe completamente la cuba, usando la manguera de desagüe. Repita el ciclo de limpieza si es necesario. Enjuague dos veces, llenando la cuba con agua clara y vaciándola con la manguera de desagüe, para eliminar todo el detergente.

NOTA: cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El aparato no se pone en marcha:

1. Cerciórese de que el cable está conectado a una toma de corriente.
2. Examine el cable para cerciorarse que no está dañado.
3. Conecte otro aparato a la toma de corriente para comprobar que está funcionando.
4. Averigüe si el botón  está iluminado. Si no lo está, cerciórese de mantenerlo oprimido por más de dos segundos.

La pantalla muestra un código de error y el aparato no se pone en marcha:

Código	Posible causa	Solución
E001	La cuba está vacía.	Llene la cuba con agua clara hasta más arriba de la línea "MIN".
	No hay suficiente agua en la cuba.	Llene la cuba con agua clara hasta más arriba de la línea "MIN".
	El sistema no logra identificar el tipo de agua usado.	Agregue un poco de sal al agua y revuelva bien.
	Falla electrónica.	Llame al servicio de atención al cliente de Waring.
E002	El filtro de agua está sucio.	Limpie el filtro.
	La entrada de agua está obstruida por una bolsa.	Mueva las bolsas. Siempre utilice la rejilla provista para inmovilizar/sumergir las bolsas.
	La salida de agua está obstruida por una bolsa.	Mueva las bolsas. Siempre utilice la rejilla provista para inmovilizar/sumergir las bolsas.
	Una bolsa se rompió y alimentos están obstruyendo la entrada de agua.	Vacíe la cuba y haga un ciclo de limpieza, según se indica en la sección "Limpieza y mantenimiento".
	El sistema interno de circulación del agua está sucio.	Vacíe la cuba y haga un ciclo de limpieza, según se indica en la sección "Limpieza y mantenimiento".
	Falla electrónica.	Comuníquese con un centro de servicio autorizado.
E004	La tapa no está puesta.	Cierre la tapa.
	Falla electrónica.	Comuníquese con un centro de servicio autorizado.
E009	Falla electrónica.	Comuníquese con un centro de servicio autorizado.
C	Más de 200 horas de funcionamiento.	Ejecute el ciclo de limpieza (véase el punto n.º 8 en la sección "Limpieza y mantenimiento").

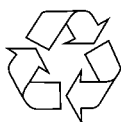
RECICLAJE

Este aparato debe ser reciclado; al final de su vida útil, llévelo a un centro de tratamiento de los desechos especializado.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE ANTE TODO



1. El símbolo sobre el producto o su embalaje indica que este producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos sino debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.



2. Reciclar este producto ayuda a proteger el medio ambiente y evitar perjuicios a la salud pública resultantes de la eliminación de desechos no controlada. Para más información acerca del reciclaje de los aparatos eléctricos, comuníquese con las autoridades locales en materia de reciclaje y eliminación de desechos.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques requiert la prise de certaines précautions, parmi lesquelles les suivantes :

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et les conserver pour référence ultérieure.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Le couvercle devient brûlant pendant la cuisson; le saisir par la poignée afin d'éviter les brûlures.
3. Ne pas submerger l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas un jouet ; Il convient d'exercer une surveillance étroite lorsqu'il est utilisé par ou près d'enfants. Garder l'appareil dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
5. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
6. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement et les risques, ou bien les encadre.
7. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants; tenir l'appareil et le cordon hors de leur portée.
8. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient encadrés par un adulte.
9. Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de vider le bac.
10. Toujours remplir le bac jusqu'au-delà de la ligne "MIN" ; ne pas utiliser l'appareil sans une quantité suffisante d'eau.
11. Prendre soin de ne pas trop remplir le bac ; le niveau de l'eau monte une fois qu'on y ajoute les sachets de cuisson. Toutefois, vérifier que les sachets sont complètement submergés.
12. Cesser immédiatement l'utilisation si le cordon d'alimentation est endommagé, et faire remplacer celui-ci par un électricien ou un technicien autorisé.

13. Toujours utiliser les accessoires d'origine fournis par le fabricant.
14. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre ou sur une surface mouillée. Cet appareil a été conçu pour utilisation en intérieur uniquement.
15. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
16. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
17. Faire particulièrement attention lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'eau chaude ou autre liquide chaud. Laisser le bac refroidir avant de le vider.
18. Retirer le couvercle avec précaution ; de la vapeur peut s'accumuler à l'intérieur pendant la cuisson et présenter un risque de brûlure.
19. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
20. Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou présente des signes apparents de dommages.
21. Il est déconseillé d'utiliser cet appareil avec une rallonge électrique. Toutefois, si une rallonge doit être utilisée, veiller à ce que les spécifications électriques de la rallonge soient au moins égales à celles de l'appareil.
22. Pour débrancher, saisir le cordon par la prise ; ne pas tirer sur le cordon.
23. Ne jamais brancher ou débrancher le cordon, ou opérer les contrôles, avec les mains mouillées.
24. Placer l'appareil sur une surface plate et stable, comme une table ou un comptoir.
25. Toujours éteindre l'appareil, en appuyant sur la touche de mise sous tension (🔌) pendant deux secondes, avant de le débrancher.
26. En cas de dommage, le cordon électrique ne devrait être remplacé que par le fabricant, un technicien autorisé ou un électricien professionnel.
27. Cet appareil n'est pas conçu pour cuire les aliments congelés.
28. Ne pas utiliser des sachets de cuisson de plus d'un gallon (3,8 L).
29. **AVERTISSEMENT** : ouvrir robinet de vidange fera s'écouler contenu chaud du bac de cuisson.
30. Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales comme les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas à la production de masse continue d'aliments.
31. Ne pas nettoyer l'appareil au jet ou à la vapeur.

Mise au rebut



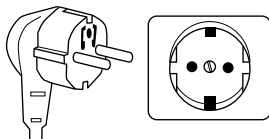
Le symbole ci-contre indique que, dans toute l'U.E., ce produit ne doit pas être mis au rebut avec le reste des ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les décharges non réglementées et promouvoir l'utilisation durable des ressources matérielles, recyclez-le. Veuillez apporter l'appareil à un centre de collecte et recyclage des déchets d'équipement électrique, ou bien contactez le revendeur. Ils seront en mesure de recycler l'appareil dans le respect de l'environnement.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AFIN D'ASSURER LA MISE À LA TERRE ADÉQUATE DE L'APPAREIL. LA PRISE DE L'APPAREIL, QUI VARIE D'UN PAYS À L'AUTRE, DOIT TOUJOURS ÊTRE MISE À LA TERRE. LA LISTE DE PAYS CI-DESSOUS EST À TITRE INDICATIF. VÉRIFIER LE TYPE DE PRISE DE L'APPAREIL.

PRISE DE TYPE F

(ALLEMAGNE, AUTRICHE, PAYS BAS, SUÈDE, NORVÈGE, FINLANDE, PORTUGAL, ESPAGNE, EUROPE DE L'EST)

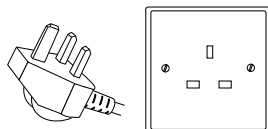
Prise dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait quand les bornes de la fiche entrent en contact avec les ergots de mise à la terre qui se trouvent à l'intérieur de la prise murale. Veiller à insérer la fiche complètement dans la prise de courant.



PRISE DE TYPE G

(ROYAUME UNI, IRLANDE, CHYPRE, MALTE, MALAISIE, SINGAPOUR, HONG KONG)

Prise anglaise dotée de trois broches rectangulaires formant un triangle. S'assurer que la prise est bien insérée dans la prise murale. Cette fiche protège également contre les surtensions.



PRISE DE TYPE I

(ARGENTINE, AUSTRALIE, CHINE, NOUVELLE-ZÉLANDE, PAPAOUSIE-NOUVELLE-GUINÉE)

Prise dotée de deux broches plates en forme de "V" inversé et d'une broche de mise à la terre.



PRISE DE TYPE N

(BRÉSIL, AFRIQUE DU SUD)

Il existe deux variantes de prise de type N : 10 ampères et 20 ampères. Les prises de 10 ampères sont équipées de deux broches rondes de 4 mm de diamètre et d'une broche de mise à la terre. Les prises de 20 ampères sont équipées de deux broches rondes de 4,8 mm de diamètre et d'une broche de mise à la terre. Remarque : les prises de courant qui acceptent



les prises de type N acceptent également les prises de type C.

GARDER CES INSTRUCTIONS

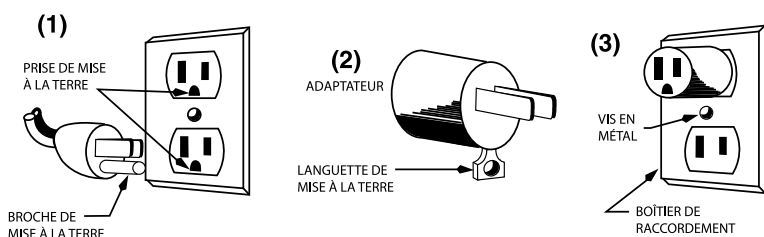
USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité	31
Instructions de mise à la terre.....	33
Remarques importantes	34
Introduction à la cuisson sous vide	34
Sécurité alimentaire	35
Pièces.....	36
Directives d'utilisation	38
Guide de cuisson	41
Nettoyage et entretien.....	43
Résolution de problèmes	43

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches ; cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (Fig. 1). Vous pouvez utiliser un adaptateur temporaire (Fig. 2) pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre par un électricien. Afin d'assurer la mise à la terre, la languette de l'adaptateur doit être fixée au boîtier par une vis en métal (Fig. 3).



MISE EN GARDE : vérifier que le boîtier est mis à la terre avant d'utiliser l'adaptateur. En cas de doute, demander conseil à un électricien. Ne jamais utiliser un adaptateur, à moins qu'il ne soit correctement mis à la terre.

Remarque : l'utilisation d'un adaptateur comme celui mentionné ci-dessus est interdite au Canada.

UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

S'il est absolument nécessaire d'utiliser une rallonge électrique, utiliser une rallonge munie d'une fiche tripolaire de mise à la terre compatible avec la prise de terre du cordon. Utiliser une rallonge d'intérieur uniquement. Veiller à ce que la tension nominale de la rallonge soit égale ou supérieure à celle de l'appareil. Ne pas utiliser une rallonge si elle est abîmée. Vérifier l'état de la rallonge avant de l'utiliser ; la remplacer en cas de dommage.

Ne pas tirer la rallonge ou le cordon pour les débrancher. Maintenir la rallonge éloignée des surfaces chaudes ou coupantes.

REMARQUES IMPORTANTES

MISE EN GARDE : pour assurer une protection continue contre les risques de choc électrique, connecter l'appareil à une prise de terre uniquement.

NE PAS DÉMONTER L'APPAREIL.

Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée/remplacées par l'utilisateur. Ne pas essayer de réparer l'appareil. Ne pas submerger le boîtier dans l'eau ou tout autre liquide. Pour des raisons de sécurité, cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court. Une rallonge électrique pourra être utilisée au besoin. Toutefois, veiller à ce que les spécifications électriques de la rallonge soient au moins égales à celles de l'appareil.

REMARQUE : cet appareil est conçu pour utilisation en intérieur, dans des établissements commerciaux de service alimentaire et non à des fins domestiques, industrielles ou médicales. Faire fonctionner l'appareil à température ambiante uniquement (lui laisser le temps d'atteindre la température ambiante au besoin).

REMARQUE : pour un contrôle précis de la température, garder le couvercle en place pendant le fonctionnement.

REMARQUE : utiliser de l'eau du robinet uniquement ; l'appareil ne détectera pas l'eau filtrée, l'eau minérale ou l'eau distillée. On peut ajouter du sel à l'eau filtrée/minérale au besoin, mais il est fortement conseillé d'utiliser de l'eau du robinet.

REMARQUE : utiliser uniquement avec de l'eau. Ne pas utiliser avec de l'huile, de la graisse ou d'autres liquides ; cela peut être dangereux.

INTRODUCTION À LA CUISSON SOUS VIDE

La cuisson sous vide est une méthode de cuisson novatrice qui consiste à faire cuire des aliments emballés sous vide dans un

bain d'eau chaude dont la température est précisément contrôlée par un thermostat. En règle générale, la température de cuisson est beaucoup plus basse qu'au four, et le temps de cuisson est plus long. Cette technique, développée en France, ne cuit pas vraiment les aliments sous vide, puisque que l'emballage sous vide n'élimine pas complètement l'air du sachet. Toutefois, éliminer un maximum d'air pendant l'emballage sous vide réduit la possibilité de développement de bactéries et que les aliments ne se gâtent. La cuisson sous vide évite l'évaporation de l'eau contenue dans les aliments et préserve leur goût et leur valeur nutritionnelle, pour des résultats juteux, tendres et savoureux.

Un thermostat de haute précision maintient la température de l'eau constante à un degré près, pour des résultats parfaits à chaque fois. Les steaks cuits sous vide sont cuits uniformément au lieu de carbonisés à l'extérieur, trop cuits à l'intérieur et parfaits au centre uniquement.

Quel que soit le niveau de cuisson voulu, saignant, à point ou cuit, la température interne de la viande sera la même à tous les endroits, sans que vous n'ayez eu besoin de faire de conjectures ou de calculs, et sans risque de la faire trop cuire.

Visiter www.waringcommercialproducts.com pour découvrir tous nos produits d'emballage et de cuisson sous vide.

Comparaison entre la cuisson traditionnelle et la cuisson sous vide



Steak cuit traditionnellement



Steak cuit sous vide

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Pour assurer la sécurité alimentaire, il est nécessaire de contrôler la température interne des aliments avec précision. Le Département de Santé Publique américain recommande que la nourriture chaude soit chauffée et maintenue à un minimum de 140°F (60°C) afin de prévenir la prolifération des bactéries.

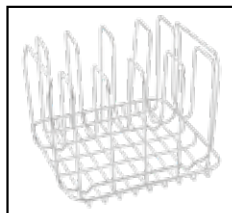
Les aliments emballés sous vide créent un environnement pauvre en oxygène qui favorise le développement des bactéries en cas de préparation ou conservation inadéquates. Nous vous conseillons de mettre en place un programme de sécurité alimentaire de type HACPP. Visiter www.fda.gov pour plus d'informations.

PIÈCES

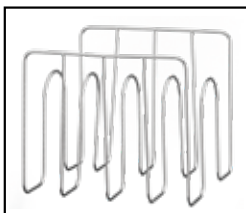
1. **Couvercle en acier inoxydable avec poignée en plastique thermorésistante** – Toujours fermer le couvercle pendant la cuisson pour maintenir le niveau de température et réduire l'évaporation.
2. **Monte-grille** – Permet de retirer la grille et les sachets du bac. Pour assurer une cuisson uniforme, placer le(s) sachet(s) sur la grille de manière à ce que l'eau puisse circuler librement tout autour.
3. **Grille universelle** – Maintient les aliments complètement submergés et évite que les sachets ne se touchent, ce qui pourrait affecter la cuisson.
4. **Bac de cuisson** – Capacité maximum de 16 L/25 L (eau/eau et aliments).
5. **Poignées** – Poignées asymétriques facilitant le vidage du bac.
6. **Tuyau de vidange** – Permet de vider l'eau du bac.
- 6a. **Robinet de vidange** – Ouvre/ferme le trou de vidange.
7. **Prise d'eau** – Trou par lequel l'eau est aspirée et filtrée avant de circuler à nouveau.
- 7a. **Sortie d'eau** – Trou par lequel l'eau revient dans le bac après avoir été filtrée.
8. **Ligne "MIN"** – Indique le niveau de remplissage minimum. Toujours remplir le bac au-delà de cette ligne.
9. **Crochets de rangement** – Permettent d'enrouler le cordon et le tuyau de vidange.



POSITIONS DE LA GRILLE



Configuration standard : permet de faire cuire 5 sachets WSV16 ou 8 sachets WVS25 de taille standard en même temps.

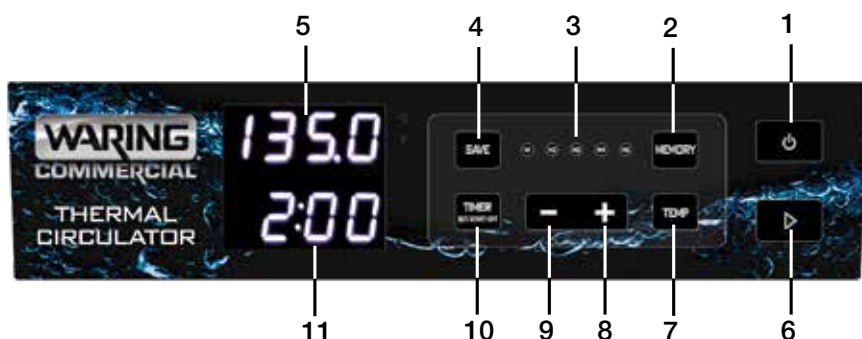


Configuration pour sachets plus longs : permet de faire cuire des sachets de jusqu'à 11 po. (27 cm) de long (modèle WSV25 seulement).

REMARQUE : la grille devient très chaude pendant la cuisson ; la laisser refroidir avant de la retirer ou de la manipuler.

DIRECTIVES D'UTILISATION

REMARQUE : les touches de contrôle sont des touches tactiles capacitatives ; il suffit de les effleurer du bout du doigt.



Bloc commande :

1. **Bouton de mise sous tension (⏻):** appuyer pendant deux secondes pour allumer ou éteindre l'appareil.
2. **Touche MEMORY (programmation) :** permet de programmer la mémoire voulue, de M1 à M5.
3. **Touches de mémoire LED M1 à M5**
4. **Touche SAVE (sauvegarder) :** garde la programmation en mémoire.
5. **Indicateur de température (°C ou °F)**
6. **Touche de mise en marche (▶):** met en route le système de circulation d'eau.
7. **TOUCHE TEMP (réglage de la température) :** permet de régler la température, de 35°C (95°F) à 90°C (194°F). Remarque : la température par défaut est 60°C (140°F).
- 8–9. **Touches +/- :** permettent d'augmenter ou de réduire le temps et la température de cuisson. Pour avancer plus rapidement, garder le doigt sur la touche.
10. **Touche TIMER (SET/START/OFF) :** permet de programmer le temps de cuisson de 00:00 à 99:00 heures. Remarque : le temps de cuisson par défaut est 02:00. Appuyer sur la touche TIMER pendant 4 secondes pour rétablir le temps par défaut.
11. **Indicateur de temps**

PRÉPARATION

1. Remplir le bac avant d'allumer l'appareil, en vous assurant d'ajouter de l'eau au moins jusqu'au niveau "MIN". Si le niveau d'eau est insuffisant, l'appareil ne se mettra pas en route et affichera le code erreur "E001".
2. Brancher l'appareil dans une prise électrique.
3. Appuyer sur la touche  pendant 2 secondes pour mettre l'appareil sous tension ; vous entendrez un déclic et l'écran affichera la température actuelle de l'eau.
4. **Pour régler la température de cuisson :**
 - 4.1 Appuyer sur la touche TEMP une fois ; l'écran affichera la température par défaut (60 °C/140 °F).
 - 4.2 Pour modifier l'unité de température de Celsius à Fahrenheit et vice-versa, appuyer sur la touche TEMP pendant 4 secondes. Quand la température se met à clignoter, appuyer sur TEMP pour changer l'unité de température. Répéter l'opération pour retourner à l'unité de température d'origine.
 - 4.3 Utiliser les touches +/- pour régler la température au niveau voulu, de 35 °C (95 °F) à 90 °C (194 °F). Pour avancer plus rapidement, garder le doigt sur la touche.
5. **Pour régler le temps de cuisson :**
 - 5.1 Appuyer sur la touche TEMP une fois ; le temps de cuisson clignotera, et le temps de cuisson par défaut (02:00) s'affichera. Utiliser les touches +/- pour programmer le temps de cuisson, de 00:00 à 99:00 heures. Pour avancer plus rapidement, garder le doigt sur la touche.
 - 5.2 Cinq secondes après avoir programmé le temps de cuisson, la température de l'eau s'affichera à l'écran.
6. **Pour programmer les touches de mémoire :**

Remplir le bac, en vous assurant d'ajouter de l'eau au moins jusqu'au niveau "MIN". Si le niveau d'eau est insuffisant, l'appareil ne se mettra pas en route et affichera le code erreur "E001". Vérifier que vous avez bien suivi les instructions de préparation.

Allumer l'appareil ; l'écran affichera la température de l'eau et le temps de cuisson par défaut (02:00). Appuyer sur la touche MEMORY ; la touche M1 s'allumera. Appuyer sur la touche TEMP pour régler la température de cuisson ; la température clignotera. Utiliser les touches +/- pour régler la température au niveau voulu. Ensuite, appuyer sur la touche TIMER pour régler le temps de cuisson ; le temps de cuisson clignotera. Utiliser les touches +/- pour régler le temps de cuisson, puis appuyer

sur la touche SAVE pour sauvegarder la programmation pour utilisation ultérieure. Pour programmer les autres touches de mémoire, appuyer sur la touche MEMORY et répéter les instructions ci-dessus.

7. Pour commencer la cuisson :

7.1 Une fois la température et le temps de cuisson programmés, appuyer sur la touche ► pour commencer à faire chauffer l'eau. Si vous souhaitez utiliser une des mémoires préprogrammées, appuyer sur la touche de mémoire voulue, puis sur la touche ► pour commencer à faire chauffer l'eau. L'appareil sonnera une fois pour indiquer que l'eau a commencé à chauffer.

7.2 Une fois l'eau arrivée à la température programmée, l'appareil émettra une série de 3 à 5 bips sonores, puis la touche ► et l'indicateur de temps se mettront à clignoter, ce qui indique qu'il est temps de placer les aliments dans le bac. Appuyer sur la touche TIMER (SET/START/OFF) ; le cycle de cuisson commencera.

7.3 Mettre les sachets de cuisson dans l'eau. S'assurer que les sachets sont complètement immobilisés et submergés dans l'eau à l'aide de la grille fournie.

7.4 Fermer le couvercle. À la fin du temps de cuisson, l'appareil sonnera. Retirer alors les aliments du bac.

REMARQUE : pour un contrôle précis de la température, garder le couvercle en place pendant le fonctionnement.

REMARQUE : l'appareil n'arrêtera pas de chauffer à la fin du temps de cuisson programmé.

7.5 Pour vérifier le temps de cuisson restant pendant la cuisson, appuyer sur la touche TIMER.

8. Pour changer la température ou le temps de cuisson pendant la cuisson (ce qui est possible uniquement lorsque vous n'utilisez pas une touche de mémoire), répéter les étapes 5 ou 6.

9. Régler le temps de cuisson à l'aide de la touche TIMER n'est pas nécessaire pour commencer la cuisson. Si vous laissez le temps de cuisson sur " --:--", l'appareil chauffera en continu.

RETRAIT DES ALIMENTS DU BAC DE CUISSON

REMARQUE : faire preuve de beaucoup de **PRUDENCE** en retirant les aliments du bac de cuisson car l'eau, les grilles et le monte-grilles seront brûlants. Utiliser des pinces résistantes à la chaleur ou des maniques ou gants de cuisine.

GUIDE DE CUISSON

Utiliser ce tableau comme guide uniquement. Modifier la température en fonction du niveau de cuisson désiré. Modifier le temps de cuisson en fonction de la température initiale des aliments, de leur densité et de leur épaisseur.

	Température	Épaisseur	Temps de cuisson (jusqu'à obtention de la température interne optimale)	Temps de cuisson (jusqu'à pasteurisation)
BŒUF				
Filet	138°F/59°C	2 po. (5 cm)	1 h 58 min	5 h 35 min
Faux filet	138°F/59°C	1.5 po. (4 cm)	1 h 58 min	3 h 20 min
Aloyau	138°F/59°C	1.5 po. (4 cm)	1 h 58 min	3 h 20 min
Châteaubriand	138°F/59°C	1.5 po. (4 cm)	1 h 58 min	3 h 20 min
Poitrine	147°F/64°C		48 h	3 h 21 min
Jarret de veau	167°F/75°C		12–24 h	9 h 03 min
AGNEAU				
Selle d'agneau	138°F/59°C	2.5 po. (6.5 cm)	2 h 16 min	3 h 51 min
PORC				
Côtelettes	145°F/63°C	1.75 po. (4.5 cm)	1 h 45 min	4 h 02 min
Côtes	140°F/60°C		24–48 h	1 h 06 min
VOLAILLE				
Blanc de poulet	150°F/65°C	1 po. (2.5 cm)	47 min	1 h 36 min
Poitrine de canard	135°F/57°C	1 po. (2.5 cm)	60 min	2 h 41 min
Cuisses de poulet	150°F/65°C	1.5 po. (4 cm)	1 h 20 min	3 h 03 min
Foie gras	147°F/64°C	2 po. (5 cm)	2 h 16 min	5 h 09 min
POISSON				
Filet de saumon	130°F/54.4°C	1 po. (2.5 cm)	1 h 39 min	5 h 31 min
Filet de morue	129°F/54°C	1 po. (2.5 cm)	1 h 39 min	3 h 47 min
Flétan	129°F/54°C	1 po. (2.5 cm)	1 h 39 min	3 h 47 min
CRUSTACÉS				
Crevettes/ Langoustines	135°F/57°C	1 po. (2.5 cm)	43 min	5 h 21 min
Homards	145°F/63°C	1 po. (2.5 cm)	15 min	5 h 05 min
Coquilles Saint Jacques	135°F/57°C	1.5 po. (4 cm)	1 h 38 min	2 h 29 min

	Température	Épaisseur	Temps de cuisson (jusqu'à obtention de la température interne optimale)	Temps de cuisson (jusqu'à pasteurisation)
LÉGUMES				
Tubercules entiers (betteraves, carottes, pommes de terre, etc.)	190°F/88°C		60 min	
Tubercules en morceaux (betteraves, carottes, pommes de terre, etc.)	185°F/85°C		30–40 min	
Bulbes entiers (oignons, échalotes, etc.)	194°F/90°C		85 min	
Courge, en morceaux	185°F/85°C		30 min	
Cœurs d'artichaut	194°F/90°C		60–75 min	
FRUITS				
Quartiers de pêche	190°F/88°C		16 min	
Quartiers de poire	190°F/88°C		60 min	
Tranches de pomme	190°F/88°C		40 min	
ŒUFS ENTIERS				
Œufs pochés	143°F/62°C		57 min	44 min
CRÈMES				
Crème anglaise	179.6°F/82°C		20 min	

REMARQUE : les temps indiqués sont ceux utilisés pour atteindre la température interne optimale. Augmenter la température ne serait-ce que d'un degré réduit considérablement le temps de cuisson. Plus la température de l'eau est proche de température interne optimale, plus la cuisson prendra de temps.

Ne jamais servir d'aliments crus ou non pasteurisés aux personnes dont le système immunitaire est affaibli, aux enfants, aux personnes âgées ou aux femmes enceintes ; cela présente un risque élevé de maladie grave.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Ne jamais laisser d'eau dans le bac. Vider le bac complètement après chaque utilisation, à l'aide du tuyau et du levier de vidange.
2. Nettoyer le filtre d'eau avant et après chaque utilisation.
3. **Ne remplir le bac qu'avec de l'eau claire du robinet.**
4. Si un sachet fuit ou s'ouvre pendant la cuisson, vider et laver le bac. Ne pas vider le bac à l'aide du tuyau de vidange. Retirer le bac du boîtier et vider le contenu dans l'évier. Nettoyer l'intérieur du bac à l'aide d'un linge doux ou d'une éponge et d'eau savonneuse.
5. Ne pas plonger le boîtier dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Ne pas utiliser de détergents chimiques ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.
7. Ne pas mettre l'appareil au lave-vaisselle.
8. Nettoyage du système interne de circulation d'eau : il est conseillé de nettoyer le système interne régulièrement. **Cycle de nettoyage** : remplir le bac d'eau claire jusqu'au-delà de la ligne "MIN". Ajouter un peu de détergent doux non-moussant ou acide. Régler la température sur 40°C/104°F et faire fonctionner l'appareil pendant 20 minutes. Vider toute l'eau du bac à l'aide du tuyau de vidange. Répéter le cycle de nettoyage au besoin. Rincer deux fois, en remplissant le bac d'eau claire et en le vidangeant à l'aide du tuyau de vidange, pour éliminer tout le détergent.

REMARQUE : toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être effectuée par un technicien autorisé.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

L'appareil ne se met pas en route :

1. Vérifier que le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant.
2. Vérifier que le cordon d'alimentation est en bon état.
3. Vérifier que la prise de courant fonctionne, en y branchant un autre appareil.
4. Vérifier que la touche de mise sous tension () est allumée. Si elle ne l'est pas, s'assurer d'appuyer dessus pendant plus de 2 secondes.

L'écran affiche un message d'erreur et l'appareil ne se met pas en route:

Code	Cause possible	Solution
E001	Le bac est vide.	Remplir le bac d'eau claire jusqu'au-delà de la ligne "MIN".
	Le niveau d'eau est trop bas.	Remplir le bac d'eau claire jusqu'au-delà de la ligne "MIN".
	Le système n'arrive pas à identifier le type d'eau utilisée.	Ajouter un peu de sel à l'eau et bien mélanger.
	Défaillance technique.	Contacter le service après-vente.
E002	Le filtre est sale.	Bien nettoyer le filtre.
	La prise d'eau est bloquée par un sachet de cuisson.	Déplacer le sachet. Toujours utiliser la grille fournie pour immobiliser/submerger les sachets.
	Le trou de sortie d'eau est bloqué par un sachet de cuisson.	Déplacer le sachet. Toujours utiliser la grille fournie pour immobiliser/submerger les sachets.
	Un sachet s'est déchiré et des aliments bloquent la prise d'eau.	Vider le bac et faire un cycle de nettoyage, comme indiqué dans la section "Nettoyage et entretien".
	Le système interne de circulation de l'eau est sale.	Vider le bac et faire un cycle de nettoyage, comme indiqué dans la section "Nettoyage et entretien".
	Défaillance technique.	Renvoyer l'appareil à un service après-vente autorisé.
E004	Le couvercle n'est pas fermé.	Fermer le couvercle.
	Défaillance technique.	Renvoyer l'appareil à un service après-vente autorisé.
E009	Défaillance technique.	Renvoyer l'appareil à un service après-vente autorisé.
C	Plus de 200 heures de fonctionnement.	Exécuter le cycle de nettoyage (voir le point n ° 8 de la section "Nettoyage et entretien").

MISE AU REBUT

Cet appareil doit être recyclé ; en fin de vie, l'amener à un centre de traitement des déchets spécialisé.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT AVANT TOUT



1. Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager, mais doit être amené à un centre de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.



2. La mise au rebut adéquate de cet appareil protège l'environnement et la santé publique, en évitant les dangers pouvant résulter du traitement non contrôlé des déchets. Pour plus de détails sur la récupération des matériaux et le traitement des déchets, veuillez contacter les services d'élimination des déchets de votre région.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung dieses elektrischen Gerätes sollten immer Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

ALLE ANWEISUNGEN LESEN

1. Lesen Sie vor der Verwendung dieses Gerätes aufmerksam alle Anweisungen durch und bewahren Sie sie zum Nachschlagen auf.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Um Verbrennungen zu vermeiden, halten Sie den Deckel immer am Griff, da dieser sich beim Kochen erhitzen kann.
3. Tauchen Sie dieses Gerät, Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Bei Verwendung durch Kinder oder in der Nähe von Kindern ist besondere Aufmerksamkeit geboten. Bewahren Sie dieses Gerät an einem sicheren Ort außer Reichweite von Kindern auf.
5. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Erfahrung und fehlendem Wissen gedacht, sofern diese nicht durch eine für ihre Sicherheit oder Anleitung zur Bedienung des Geräts verantwortliche Person beaufsichtigt werden.
6. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder solchen ohne Erfahrungen und Kenntnisse benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
7. Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
8. Kinder dürfen das Gerät weder unbeaufsichtigt reinigen noch warten.
9. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile einsetzen oder herausnehmen oder den Behälter leeren.
10. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu betreiben (erhitzen), ohne den Behälter ausreichend mit Wasser zu befüllen, sodass das untere Gestell vollständig eingetaucht ist und die Markierung für den Mindestwasserstand (MIN) an der Seitenwand erreicht wird.
11. Achten Sie darauf, den Behälter nicht zu überfüllen; lassen Sie ausreichend Platz für die Wasserverdrängung durch die Zutatenbeutel, wenn diese hineingegeben werden. Stellen Sie sicher, dass die Zutatenbeutel vollständig eingetaucht sind.
12. Stellen Sie die Verwendung des Gerätes unverzüglich ein, wenn das Stromkabel beschädigt ist, und lassen Sie es durch einen Fachmann ersetzen.
13. Verwenden Sie immer die originalen Zubehörteile des Herstellers.
14. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien oder auf nassen Oberflächen. Nur für den Innengebrauch empfohlen.
15. Das Kabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplatte hängen lassen oder auf heiße Oberflächen legen.

16. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines Gas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen.
17. Gehen Sie beim Bewegen von Geräten, die heißes Wasser oder andere heiße Flüssigkeiten beinhalten, äußerst vorsichtig vor. Lassen Sie den Behälter abkühlen, bevor Sie das Gerät entleeren.
18. Seien Sie vorsichtig beim Entfernen des Deckels, wenn das Gerät heiß ist, da sich beim Kochen heißes Wasser im Inneren ansammelt.
19. Benutzen Sie dieses Gerät nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.
20. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dieses heruntergefallen ist oder beschädigt zu sein scheint.
21. Es ist besser, dieses Gerät ohne Verlängerungskabel zu betreiben. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, muss dessen Leistung gleich oder höher als die elektrische Nennleistung des Gerätes sein.
22. Ziehen Sie beim Ausstecken des Gerätes am Stecker, nicht am Kabel.
23. Stellen Sie vor dem Einstecken oder Verwenden des Gerätes sicher, dass Ihre Hände trocken sind.
24. Befindet sich das Gerät in eingeschaltetem Zustand (ON) oder in Betriebsbereitschaft, muss es sicher auf einer stabilen Oberfläche (z.B. Tisch oder Arbeitsfläche) abgestellt sein.
25. Zum Ausschalten drücken Sie den Netzschalter POWER (🔌) für zwei (2) Sekunden und ziehen anschließend den Stecker aus der Steckdose.
26. Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, Kundendienst oder ähnlichen Fachkräften ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
27. Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung mit tiefgefrorenen Nahrungsmitteln vorgesehen.
28. Verwenden Sie keine Beutel mit einem Fassungsvermögen von mehr als 3,8 Litern, wenn Sie im Sous-vide-Garverfahren kochen.
29. **WARNUNG:** Das Öffnen des Ablaufhebels führt zu einem Ausfließen der heißen Inhalte des Behälters.
30. Diese Geräte sind für die Verwendung in gewerblichen Umgebungen vorgesehen, z.B. Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäuser, sowie in gewerblichen Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw., aber nicht für eine fortlaufende Massenproduktion von Lebensmitteln.
31. Das Gerät darf nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahler gereinigt werden.

**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF
FÜR DIE GEWERBLICHE
NUTZUNG ZUGELASSEN**

Richtige Entsorgung dieses Produktes



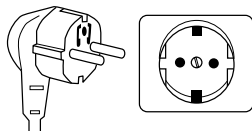
Diese Kennzeichnung gibt an, dass Sie dieses Produkt innerhalb der EU nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgen dürfen. Um einer möglichen Schädigung der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit vorzubeugen, führen Sie es auf verantwortliche Weise der Wiederverwertung zu. Dies begünstigt die nachhaltige Wiederverwendung von Rohstoffen. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, benutzen Sie bitte die Abholungs- und Sammlungsmöglichkeiten Ihrer Region oder setzen Sie sich mit dem Einzelhändler in Verbindung, bei dem das Gerät erworben wurde. Dieser kann dieses Produkt zur umweltgerechten Wiederverwertung zurücknehmen.

BEACHTEN SIE DIE ERDUNGSANWEISUNGEN UND STELLEN SIE DAMIT DEN ORDNUNGSGEMÄSSEN GEBRAUCH DES GERÄTS SICHER. DIE WICHTIGSTEN LÄNDER, DIE UNTERSCHIEDLICHE STECKERARTEN VERWENDEN, SIND HIER NUR ALS HINWEIS AUFGELISTET. BEZIEHEN SIE SICH AUF DEN GEWÜNSCHTEN GERÄTETYP, UM FESTZUSTELLEN, WELCHER STECKERTYP GEEIGNET IST.

TYP-F-STECKER

(DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH,
NIEDERLANDE, SCHWEDEN,
NORWEGEN, FINNLAND, PORTUGAL,
SPANIEN, OSTEUROPA)

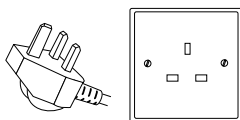
Der geerdete Stecker wird mit zwei runden Stiften und zwei Masseclips an der Steckdosen­seite geliefert. Dieser Stecker ist nicht gepolt, sodass er in jeder Richtung in die Steckdose eingeführt werden kann. Er ist geerdet, sobald der Clip an der Steckdose mit dem Kontakt am Stecker in Berührung kommt. Stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig eingesteckt wurde.



TYP-G-STECKER

(GROSSBRITANNIEN, IRLAND, ZYPERN,
MALTA, MALAYSIA, SINGAPUR UND
HONGKONG)

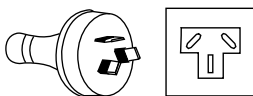
Dieser geerdete Stecker hat drei rechteckige Stifte, die ein Dreieck bilden. Richten Sie die Stifte an den entsprechenden Kontaktöffnungen der Steckdose aus und stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig eingesteckt wird. Dieser Stecker ist auch mit einer Sicherung vor Stromstößen geschützt.



TYP-I-STECKER

(ARGENTINIEN, AUSTRALIEN, CHINA,
NEUSEELAND, PAPUA-NEUGUINEA)

Dieser geerdete Stecker hat zwei V-förmig angeordnete flache Stifte und einen Erdungsdorn.



TYP-N-STECKER

(BRASILIEN, SÜDAFRIKA)

Es gibt zwei Varianten des Typ-N-Steckers, eine für 10 Ampere und eine für 20 Ampere. Die Version für 10 Ampere besitzt zwei runde Stifte mit jeweils 4 mm Stärke sowie einen Erdungsdorn. Die Version für 20 Ampere wird für größere Geräte verwendet und besitzt zwei runde Stifte mit jeweils 4,8 mm Durchmesser sowie einen Erdungsdorn. Die Typ-N-Steckdose ist auch für die Verwendung mit Typ-C-Steckern ausgelegt.



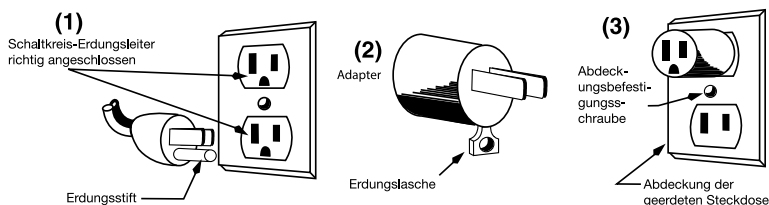
INHALT

Wichtige Sicherheitshinweise	2
Erdungsanleitungen	4
Wichtige Hinweise	4
Einführung in das Sous-vide-Garverfahren	5
Lebensmittelsicherheit	6
Teile	6
Bedienungsanleitung	8
Anleitung zur Zeit- und Temperatureinstellung	11
Reinigung und Wartung	13
Fehlerbehebung	13

ERDUNGSANLEITUNGEN

Zu Ihrem Schutz ist diese thermische Umwälzpumpe von Waring™ mit einem dreiadrigen Kabelsatz mit gespritztem dreipoligen Schutzkontaktstecker ausgestattet; er sollte in Verbindung mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen, geerdeten Steckdose verwendet werden. Ist keine geerdete Steckdose verfügbar, kann ein Adapter (siehe Abbildung 2) erworben werden, damit mit dem dreipoligen Stecker eine Steckdose für zweipolige Stecker verwendet werden kann. Wie in Abbildung 3 dargestellt, muss der Adapter geerdet werden, indem dessen Erdungsklemme unter der Schraube der Abdeckblende befestigt wird.

VORSICHT: Bevor Sie einen Adapter verwenden, muss festgestellt werden,



dass die Schraube der Abdeckblende der Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen geschulten Elektriker. Verwenden Sie einen Adapter nur bei ordnungsgemäßer Erdung.

Hinweis: Die Verwendung eines Adapters ist in Kanada nicht zulässig.

VERLÄNGERUNGSKABEL

Verwenden Sie nur 3-adrige Verlängerungskabel mit 3-zinkigen Erdungssteckern und 3-poligen Kabelsteckern, die den Stecker vom Gerät aufnehmen. Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die für den Innenbereich bestimmt sind. Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die eine elektrische Leistung haben, die nicht unter der Leistung des Geräts liegt. Verwenden Sie keine beschädigten Verlängerungskabel. Untersuchen Sie das Verlängerungskabel vor der Verwendung und ersetzen Sie es, falls es beschädigt ist. Missbrauchen Sie das Verlängerungskabel nicht und ziehen Sie nicht an einem Kabel, um die Stromversorgung zu trennen. Kabel von Hitze und scharfen Kanten fernhalten.

WICHTIGE HINWEISE

VORSICHT: Um sich dauerhaft gegen Elektroschock zu schützen, schließen Sie das Gerät nur an ordnungsgemäß geerdete Steckdosen an.

VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GERÄT AUSEINANDERZUBAUEN

Die Einheit enthält keine vom Anwender zu wartenden Teile. Versuchen Sie nicht, dieses Produkt selbst zu warten. Den Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Das Gerät hat ein kurzes Stromversorgungskabel, damit das Risiko verringert wird, sich darin zu verfangen oder über das Kabel zu stolpern. Ein Verlängerungskabel kann bei entsprechender Umsicht verwendet werden, allerdings muss die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels mindestens so hoch sein wie die elektrische Leistung des Geräts.

HINWEIS: Das Gerät ist für den Gebrauch in geschlossenen Räumen in gewerblichen Gastronomiebetrieben vorgesehen. Es ist nicht für den häuslichen, industriellen oder laborähnlichen Gebrauch bestimmt. Bedienen Sie das Gerät bei Raumtemperatur oder lassen Sie das Gerät sich der Raumtemperatur anpassen.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, bei Gebrauch den Deckel auf den Behälter zu legen, um die genauestmögliche Temperaturkontrolle zu ermöglichen.

HINWEIS: Dieses Gerät funktioniert nur ordnungsgemäß, wenn es mit Leitungswasser befüllt wird. Reinwasser (gefiltert) oder destilliertes Wasser wird nicht erkannt, da diese Wasserarten keine gelösten Feststoffe enthalten. Reinwasser (gefiltert) kann bei Bedarf Salz hinzugefügt werden, aber für den Gebrauch wird die Verwendung von Leitungswasser nachdrücklich empfohlen.

HINWEIS: Erhitzen Sie nur Wasser. Verwenden Sie dieses Gerät nicht zum Erhitzen von Öl, Fett oder anderen Flüssigkeiten. Andere Flüssigkeiten können unbeständig sein und gefährlich werden.

EINFÜHRUNG IN DAS SOUS-VIDE-GARVERFAHREN

Sous-vide (ausgesprochen: su:'vi:d) beschreibt ein Kochverfahren, bei dem Lebensmittel in Plastikvakuumbeuteln versiegelt und in einem Wasserbad bei genau kontrollierten Temperaturen gegart werden. Für diesen Vorgang liegen die Temperaturen oft viel niedriger als in herkömmlichen Öfen, dafür wird jedoch über längere Zeiträume gegart. Das Verfahren wurde zuerst in Frankreich unter der Bezeichnung Sous Vide entwickelt (französisch für „unter Vakuum“), obwohl es eigentlich „ohne viel Luft“ heißen müsste, da die Vakuumversiegelung nicht wirklich die gesamte Luft aus dem Beutel entfernt. Wird der überwiegende Luftanteil aus den Beuteln entfernt, verringert dies allerdings das Risiko von Bakterienwachstum und Verderb. Darüber hinaus verhindern die vakuumverschlossenen Beutel die Verdunstung und den Verlust von Geschmack und Nährwerten; die gegarten Lebensmittel bleiben saftig, zart und geschmackvoll.

Der hochpräzise Thermostat des Wasserbades mit den thermischen Umwälzpumpen von Waring® regelt die Temperatur in einem engen Toleranzbereich um die eingestellte Solltemperatur, sodass die Speisen mühelos mit der idealen Temperatur gegart werden können. Steaks sind nach der Zubereitung zwar in der Mitte perfekt, sind aber außen verkohlt und darunter zerkocht. Mit der Sous-Vide-Methode können sie durchgehend in der

gewünschten Temperatur zubereitet werden. Mit der Sous-vide-Methode wird ein englisch gebratenes Steak durchgehend englisch, ein medium gebratenes wird durchgehend medium und ein durch gebratenes Steak wird gleichbleibend durch sein. Kein Kochen nach Gefühl. Keine unerlässliche Zeitvorgabe. Keine Gefahr des Zerkochens.

Besuchen Sie uns auf waringcommercialproducts.com, um sich über unsere Vakuumversiegelungssysteme für die Lagerung von Lebensmitteln und das Sous-vide-Garverfahren zu informieren.

Herkömmliche Zubereitung im Vergleich zu Sous-vide



Herkömmliche Zubereitungsmethode im Vergleich zum Sous-vide-Garverfahren

NAHRUNGSMITTELSICHERHEIT

Überwachen Sie die Temperatur der Lebensmittel genau, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Der United States Public Health Service empfiehlt, dass Speisen bei einer Mindesttemperatur von 140 ° F (60 °C) erhitzt und heißgehalten werden, um dem Wachstum von Bakterien vorzubeugen.

Vakuumversiegelte Lebensmittel erzeugen eine sauerstoffarme Umgebung. Unsachgemäßer Umgang oder Zubereitung können das Bakterienwachstum fördern. Wir empfehlen die Umsetzung des HACCP-Programms für Lebensmittelsicherheit. Weitere Informationen erhalten Sie bei der US Food and Drug Administration (Zulassungsbehörde) unter www.fda.gov.

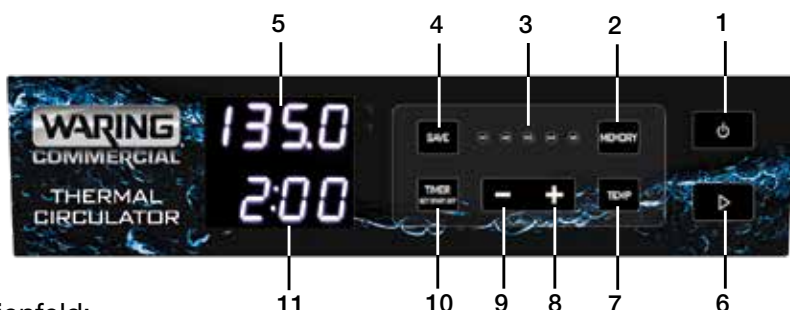
TEILE

1. **Edelstahldeckel mit hitzebeständigem Griff** – Setzen Sie während des Kochens immer einen Deckel auf den Behälter, um die Temperatur beständig zu halten und den Austritt von Wasserdampf zu reduzieren.
2. **Gestellheber** – Damit kann der Benutzer das Gestell und die Beutel aus dem Wasserbehälter entfernen. Ordnet einzelne oder mehrere Beutel in einer Reihe und ermöglicht so die Zirkulation des Wassers und gleichmäßiges Garen.
3. **Mehrzweckgestell** – Stellt das vollständige Eintauchen der Lebensmittel im Beutel sicher. Verhindert, dass größere Beutel sich berühren (was sich auf den Garvorgang auswirken kann).
4. **Wasserbehälter** – Maximales Fassungsvermögen 16/25 Liter an Lebensmitteln und Wasser.

5. **Griffe** – Asymmetrisch montierte Griffe erleichtern das Leeren des Behälters.
6. **Ablaufschlauch** – Zum Ablassen des Wassers aus dem Behälter.
- 6a. **Ablaufhebel** – Zum Öffnen oder Schließen des Ablaufs.
7. **Wasserzulauf** – Bereich, in dem das Wasser einläuft und durch das Umlaufheizpumpen-System gefiltert wird.
- 7a. **Wasserauslass** – Bereich, in dem das gefilterte Wasser aus dem Umlaufheizpumpen-System in den Behälter zurückfließt.
8. **Mindestwasserstand** – Markierung für den Mindestwasserstand. Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss der Behälter über dieser Markierung mit Wasser befüllt werden.
9. **Ablaufschlauch/Kabelaufwicklung** – Rückseitiges Fach mit Haken für Stromkabel und Ablaufschlauch.

BEDIENUNGSANLEITUNG

HINWEIS: Die Tasten sind kapazitive Bedienelemente und müssen für ihre Funktionen nur leicht mit dem Finger angetippt werden.

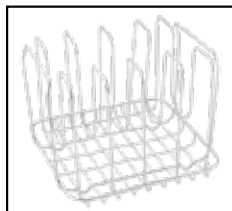


Bedienfeld:

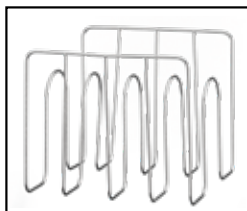
1. **1. Netzschalter** (⏻): Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes
Netzschalter berühren und 2 Sekunden lang gedrückt halten.
2. **Funktionsabruftaste:** Wählen Sie die Funktionsabruftaste (Memory) zum Programmieren der Speicherfunktionen M1–M5.
3. **LED-Speicherfunktionen M1–M5**
4. **Speichertaste:** Zum Speichern von programmierten Einstellungen.
5. **Wassertemperatur-Anzeiger** (C° oder F°)
6. **Starttaste** (▷): Startet die Umwälzpumpe.
7. **Temperatur-Taste:** Der Einstellungsbereich für die Temperatur liegt zwischen 35 °C/95 °F und 90 °C/194 °F; die voreingestellte Temperatur beträgt: 60 °C/140 °F.
- 8–9. **(+/-) Tasten:** Zum Erhöhen/Herabsetzen der Zeit oder Temperatur. Drücken und halten Sie die (+/-) Tasten, um schnell zu scrollen.



GESTELLPOSITIONEN



Normale Konfiguration: ausgelegt für 5 (WSV16)/8 (WVS25) Beutel mittlerer Größe.



Für längere Beutel verwenden Sie bitte diese Konfiguration, die für Beutel bis zu einer Größe von bis zu 28 cm (nur WSV25) ausgelegt ist.

HINWEIS: Die Gestelle erhitzen sich während des Heizvorgangs. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder anderweitig handhaben.

10. **TIMER-Taste (SET/START/OFF):** Zeiteinstellung von 00:00–99:00. Die voreingestellte Zeit ist 02:00. Zum Abschalten des Timers halten Sie die Timer-Taste für 4 Sekunden gedrückt; das Gerät bleibt bis zum manuellen Ausschalten eingeschaltet. Drücken Sie die Timer-Taste erneut, um den voreingestellten Wert von 02:00 Minuten einzurichten. Verwenden Sie die Pfeiltasten +/-, um die Zeit neu einzustellen.

11. **Zeitanzeige**

ZUM EINSTELLEN DER VERWENDUNG DES GERÄTES

1. Achten Sie vor dem Betrieb des Gerätes darauf, dass der Behälter mit Wasser befüllt ist. Der Wasserpegel muss sich über dem Mindestwasserstand (MIN) befinden, der auf der Seitenwand des Behälters markiert ist. Steht der Wasserpegel unter der MIN-Markierung, wird das Gerät nicht starten und den Fehler-Code E001 anzeigen.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
3. Halten Sie den Netzschalter (⏻) 2 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät einzuschalten. Hierbei sollte ein „Klick“-Geräusch zu hören sein. Das Display zeigt die aktuelle Wassertemperatur im Behälter an.
4. **Einstellen der Gartemperatur:**
 - 4.1 Tippen Sie einmal auf die TEMP-Taste. Auf dem Bildschirm wird die voreingestellte Temperatur von 60 °C/140 °F blinkend angezeigt.
 - 4.2 Um zwischen den Temperatureinstellungen für Fahrenheit und Celsius zu wechseln, drücken und halten Sie die TEMP-Taste 4 Sekunden lang. Die angezeigte Temperatur blinkt. Tippen Sie erneut auf die Taste, um die Einstellung zu wechseln. Wiederholen Sie die Schritte, um zu Fahrenheit zu wechseln.
 - 4.3 Drücken Sie die (+/-) Tasten, um die gewünschte Kochtemperatur einzustellen. Drücken und halten Sie die (+/-) Tasten, um schnell zu scrollen. Der Einstellungsbereich für die Temperatur liegt zwischen: 35 °–95 °C/95 °–194 °F.
5. **Einstellen der Garzeit:**
 - 5.1 Tippen Sie auf die TIMER-Taste. Auf dem LED wird blinkend die Zeit angezeigt. Die voreingestellte Zeit von 02:00 sollte angezeigt werden. Verwenden Sie die (+/-) Tasten, um die

Zeit zu erhöhen oder zu reduzieren. Der Bereich für die Zeiteinstellung ist 00:00–99:00 Stunden. Drücken und halten Sie die (+/-) Tasten, um schnell zu scrollen.

5.2 Fünf Sekunden nach dem Anwählen der gewünschten Zeit kehrt das Display zur Anzeige der Wassertemperatur zurück.

6. Einstellen der Speicherfunktionen:

Stellen Sie zunächst sicher, dass der Behälter mit Wasser über der MIN-Markierung an der Innenwand des Behälters befüllt ist. Steht der Wasserpegel unter der MIN-Markierung, wird das Gerät nicht starten und den Fehler-Code E001 anzeigen. Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Anweisungen unter „Einstellung der Verwendung des Gerätes“ befolgt haben, bevor Sie die MEMORY-Speicherfunktion einstellen.

Zum Einstellen einer Speicherfunktion schalten Sie das Gerät ein; auf dem Display erscheint die aktuelle Wassertemperatur und die Zeit 2:00. Drücken Sie die MEMORY-Taste, und die Speicherfunktion M1 leuchtet auf. Tippen Sie auf die TEMP-Taste, um die gewünschte Wassertemperatur einzustellen. Die Temperatur wird blinkend angezeigt. Verwenden Sie die (+/-) Tasten zur weiteren Anpassung. Tippen Sie als nächstes auf die TIMER-Taste, um die gewünschte Betriebszeit einzustellen. Die Zeit wird blinkend angezeigt. Verwenden Sie die (+/-) Tasten zur weiteren Anpassung und drücken Sie auf SAVE. Die Speicherfunktion M1 wurde programmiert und behält diesen Wert für die zukünftige Verwendung bei. Zum Einstellen weiterer Speicherfunktionen tippen Sie auf die MEMORY-Taste und folgen den oben erwähnten Schritten.

7. Beginn des Garvorgangs:

7.1 Nachdem Sie die gewünschte Garzeit und -temperatur eingestellt haben, tippen Sie die ▷-Taste, um mit dem Erhitzen des Wassers auf die eingestellte Temperatur zu beginnen. Oder wählen Sie mit der Taste MEMORY die entsprechende Speicherfunktion M1-M5 und drücken Sie dann die ▷-Taste, um mit dem Erhitzen des Wassers auf die voreingestellte Temperatur zu beginnen. Ein akustischer Ton ertönt, wenn der Behälter mit dem Heizvorgang beginnt.

7.2 Wird die gewünschte Temperatur erreicht, erzeugt das Gerät 3–5 mal einen Signalton und die ▷-Taste und die Zeitanzeige blinken und informieren Sie somit über den richtigen Zeitpunkt, die Zutaten in den Behälter zu geben. Drücken Sie die TIMER-Taste (SET/START/OFF). Das Gerät beginnt mit dem Abzählen der Garzeit.

7.3 Geben Sie die Beutel mit den Zutaten in den Behälter. Stellen Sie sicher, dass die Speisen mit Hilfe des mit diesem Gerät gelieferten Gestells oder Tablett vollständig in Wasser eingetaucht sind.

7.4 Setzen Sie den Deckel oben auf das Gerät. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, der Sie darauf hinweist, dass der Vorgang abgeschlossen ist. Nehmen Sie die Speisen aus dem Behälter, um sie zu servieren oder sie weiter zuzubereiten.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, bei Gebrauch den Deckel auf den Behälter zu legen, um die genauestmögliche Temperaturkontrolle zu ermöglichen.

HINWEIS: Der abgelaufene Timer schaltet das Gerät nicht aus.

8. Wenn Sie sich nicht im Speichermodus befinden, können Sie die Gartemperatur oder die Garzeit während des Garvorgangs ändern; wiederholen Sie einfach die Schritte 5 oder 6.
9. Das Gerät ist ohne Timer betriebsbereit, solange die Timer-Funktion ausgeschaltet ist. Zum Abschalten halten Sie die Timer-Taste für 4 Sekunden gedrückt. Auf dem Display erscheint die Anzeige OFF.

HERAUSNEHMEN VON LEBENSMITTELN AUS DEM WASSERBAD

Hinweis: Gehen Sie mit VORSICHT vor, da Wasser, Gestelle und Gestellheber heiß sind. Verwenden Sie bei Bedarf hitzebeständige Zangen und Ofenhandschuhe.

LEITFADEN ZUR ZEIT- UND TEMPERATUREINSTELLUNG

Diese Tabelle dient nur als Leitfaden. Temperaturen sollten entsprechend des gewünschten Garheitsgrads eingestellt werden. Die Garzeit sollte der Anfangstemperatur, Wärmeübertragungseigenschaften und Dicke der garenden Speisen angepasst werden.

	Temperatur	Dicke	Zeit bis Kerntemperatur	Zeit (Pasteurisiert bis Kerntemperatur)
RIND				
Filet	138 °F/59 °C	4,5 Zentimeter	1 Stunde 58 Minuten	5 Stunden 35 Minuten
Rib-Eye-Steak	138 °F/59 °C	3,8 cm	1 Stunde 58 Minuten	3 Stunden 20 Minuten
Strip Steak	138 °F/59 °C	3,8 cm	1 Stunde 58 Minuten	3 Stunden 20 Minuten
Porterhouse-Steak	138 °F/59 °C	3,8 cm	1 Stunde 58 Minuten	3 Stunden 20 Minuten
Bruststück	147 °F/64 °C		48 Stunden	3 Stunden 21 Minuten
Kalbshaxe	167 °F/75 °C		12–24 Stunden	9 Stunden 3 Minuten
LAMM				
Lammrücken	138 °F/59 °C	6,3 cm	2 Stunden 16 Minuten	3 Stunden 51 Minuten
SCHWEIN				
Schweinekotelett	145 °F/63 °C	4,4 cm	1 Stunde 45 Minuten	4 Stunden 2 Minuten
Rippensteak	140 °F/60 °C		24–48 Stunden	1 Stunde 6 Minuten
GEFLÜGEL				
Hähnchenbrust	150 °F/65 °C	2,5 cm	47 Minuten	1 Stunde 36 Minuten
Entenbrust	135 °F/57 °C	2,5 cm	60 Minuten	2 Stunden 41 Minuten
Hähnchenschenkel	150 °F/65 °C	3,8 cm	1 Stunde 20 Minuten	3 Stunden 3 Minuten
Gänseleber	147 °F/64 °C	4,5 Zentimeter	2 Stunden 16 Minuten	5 Stunden 9 Minuten
FISCH				
Lachsfilet	130 °F/54,4 °C	2,5 cm	1 Stunde 39 Minuten	5 Stunden 31 Minuten
Kabeljaufilet	129 °F/54 °C	2,5 cm	1 Stunde 39 Minuten	3 Stunden 47 Minuten
Heilbutt	129 °F/54 °C	2,5 cm	1 Stunde 39 Minuten	3 Stunden 47 Minuten
SCHALENTIERE				
Krabben/Garnelen	135 °F/57 °C	2,5 cm	43 Minuten	5 Stunden 21 Minuten
Hummer	145 °F/63 °C	2,5 cm	15 Minuten	5 Stunden 5 Minuten
Jakobsmuscheln	135 °F/57 °C	3,8 cm	1 Stunde 38 Minuten	2 Stunden 29 Minuten

	Temperatur	Dicke	Zeit bis Kerntemperatur	Zeit (Pasteurisiert bis Kerntemperatur)
GEMÜSE				
Wurzelgemüse, im Ganzen (Zuckerrüben, Möhren, Kartoffeln usw.)	190 °F/88 °C		60 Minuten	
Wurzelgemüse, geschnitten (Zuckerrüben, Möhren, Kartoffeln usw.)	185 °F/85 °C		30–40 Minuten	
Knollen, im Ganzen (Zwiebeln, Schalotten usw.)	194 °F/90 °C		85 Minuten	
Butternusskürbis, geschnitten	185 °F/85 °C		30 Minuten	
Artischockenherzen	194 °F/90 °C		60–75 Minuten	
FRÜCHTE				
Pfirsichkanten	190 °F/88 °C		16 Minuten	
Birnenkanten	190 °F/88 °C		60 Minuten	
Apfelscheiben	190 °F/88 °C		40 Minuten	
EIER IN DER SCHALE				
Pochiertes Ei	143 °F/62 °C		57 Minuten	44 Minuten
VANILLESOSSE				
Englische Creme	179,6 °F/82 °C		20 Minuten	

HINWEIS: Die in dieser Tabelle angegebenen Zeiten gelten für das Erreichen der absolut angegebenen Kerntemperatur. Durch Hinzufügen von 1 Grad zur Wasserbadtemperatur können die Garzeiten deutlich reduziert werden. Je näher die Wasserbadtemperatur an der Kerntemperatur liegt, desto länger beträgt die Garzeit.

Rohes oder unpasteurisiertes Essen darf niemals Personen mit einem geschwächten Immunsystem, Kindern, älteren Erwachsenen und Schwangeren gereicht werden, da dies das Risiko für schwere Erkrankungen erhöht.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, bei Gebrauch den Deckel auf den Behälter zu legen, um die genauestmögliche Temperaturkontrolle zu ermöglichen.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Lassen Sie das Wasser nach Gebrauch nicht im Behälter. Lassen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch immer gründlich ab, indem Sie den Ablaufschlauch und den Ablaufhebel zum Öffnen und Schließen des Ablaufventils verwenden.
2. Halten Sie den Wasserzulaufilter immer sauber; verwenden Sie eine Bürste zur Reinigung vor und nach jedem Gebrauch.
3. **Geben Sie nichts anderes als sauberes Leitungswasser in den Behälter.**
4. Im Falle eines platzendes Beutels im Behälter oder einer Vermischung anderer Stoffe mit dem Wasser müssen Sie den Behälter reinigen. Lassen Sie das Wasser in diesem Fall nicht über den Ablaufschlauch ab. Heben Sie den Behälter an, um ihn aus dem Gehäuse zu entfernen, und gießen Sie alles aus. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen weichen Schwamm und mildes Seifenwasser, um Rückstände oder Gegenstände aus dem Behälter zu entfernen.
5. Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung oder zum Ausspülen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
6. Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Gerätes niemals aggressive Chemikalien oder Scheuermittel.
7. Geben Sie das Gerät niemals in den Geschirrspüler.
8. Es wird empfohlen, regelmäßig einen **Reinigungszyklus** auf Ihrem Gerät auszuführen. Füllen Sie den Behälter mit sauberem Wasser bis über die MIN-Wasserstandsanzeige. Geben Sie ein mildes, seifiges Reinigungsmittel hinzu (geben Sie ein nicht schäumendes Reinigungsmittel oder eine säurehaltige Reinigungsflüssigkeit in das Wasser). Stellen Sie die Temperatur auf 40 °C/104 °F ein und lassen Sie die Maschine 20 Minuten lang laufen. Lassen Sie das gesamte Wasser aus dem Behälter. Möglicherweise müssen Sie diesen Zyklus zweimal ausführen, um sicherzustellen, dass das Innensystem der Maschine sauber und rein ist. Füllen Sie sauberes Wasser ein und lassen Sie es zweimal mit dem Ablaufschlauch ab, um sicherzustellen, dass sämtliche Seifenrückstände ausgespült wurden.

HINWEIS: Jegliche andere Wartungsarbeiten dürfen nur von autorisierten Kundendiensten vorgenommen werden.

FEHLERBEHEBUNG

Das Gerät funktioniert nicht.

1. Überprüfen Sie den Stecker des Stromkabels auf seinen festen Sitz in der Steckdose.
2. Untersuchen Sie das Stromkabel auf etwaige Beschädigungen.
3. Überprüfen Sie die Funktion der Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät an ihr anschließen.
4. Überprüfen Sie, dass die POWER -Taste beleuchtet ist. Falls nicht, stellen Sie sicher, dass Sie diese POWER -Taste für länger als 2 Sekunden gedrückt gehalten haben.

Das digitale Display zeigt einen Fehler-Code, und das Gerät startet nicht:

Fehler-Code	Mögliche Ursachen	LÖSUNG
E001	Behälter ist leer.	Füllen Sie den Behälter mit sauberem Wasser bis über die MIN-Wasserstandsanzeige.
	Wasserstand ist zu niedrig.	Füllen Sie den Behälter mit sauberem Wasser bis über die MIN-Wasserstandsanzeige.
	Das System erkennt nicht, ob sich Wasser im Behälter befindet.	Geben Sie etwas Salz in das Wasser und verrühren Sie es gut.
	Fehler in der Elektronik.	Bitte kontaktieren Sie den Waring-Kundenservice, um das Gerät warten zu lassen.
E002	Es befinden sich Ablagerungen im Filter.	Bitte den Filter gründlich reinigen.
	Zutatenbeutel blockiert den die Wasserablauföffnung.	Bitte richten Sie die Beutel neu aus. Verwenden Sie immer die mitgelieferten Beutelgestelle, um die Beutel richtig auszurichten.
	Zutatenbeutel blockiert den Wasserzulauf.	Bitte richten Sie die Beutel neu aus. Verwenden Sie immer die mitgelieferten Beutelgestelle, um die Beutel richtig auszurichten.
	Beutel ist gerissen, und Nahrungsmittel blockieren den Wasserzulauf.	Führen Sie den Gerätereinigungszyklus gemäß Punkt 8 unter Reinigung und Wartung durch.
	Im Inneren des Umlaufsystems des Gerätes hat sich Schmutz angesammelt.	Führen Sie den Gerätereinigungszyklus gemäß Punkt 8 unter Reinigung und Wartung durch.
	Fehler in der Geräteelektronik.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
E004	Gerät hat keine Abdeckung.	Decken Sie das Gerät ab.
	Fehler in der Geräteelektronik.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
E009	Fehler in der Elektronik.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
C	Über 200 Betriebsstunden	Führen Sie den Reinigungszyklus aus. Anleitung siehe Seite 13, Nr. 8

ENTSORGUNG DES GERÄTES

Am Ende der Lebensdauer Ihres Produkts sollte es einem speziell dafür ausgelegten Entsorgungszentrum übergeben werden.

UMWELTSCHUTZ AN ERSTER STELLE



1. Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden.



2. Durch die Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts helfen Sie, potenziell negative Folgen für Umwelt und Gesundheit zu verhindern, die sonst durch eine unsachgemäße Entsorgung dieses Geräts verursacht werden könnten. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder den Entsorgungsbetrieben.

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Trademarks or service marks of third parties used herein are
the trademarks or service marks of their respective owners.

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas
en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.

Toutes marques déposées ou marques de commerce
ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

Marken oder Dienstleistungsmarken Dritter, die hierin verwendet werden,
sind Marken oder Dienstleistungsmarken ihrer jeweiligen Eigentümer.

©2019 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine
Gedruckt in China

WSV16/WSV25 IB
18WC056607

IB-15947A