



EN - English
SV - Svenska
DA - Danske
NO - Norsk
FI - Suomi

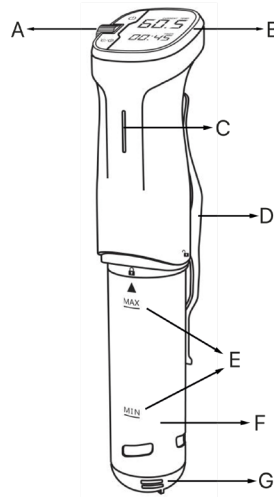
OPERATION WARNING

This section explains the potential dangers that may arise when operating the sous vide circulator and notes many important safety precautions.

- Counter tops such as marble and corian cannot withstand the heat generated by the circulator.
Place cooking container different surface to prevent damage.
- Do not use extension cords. Never operate with a damaged cord or plug. Use properly grounded electrical outlets only.
- Do not immerse system past the top etch mark of stainless steel skirt. Only the stainless steel skirt and the pump housing are dishwasher safe.
- Unplug from outlet when not in use and before the cleaning process.
- Burn Hazard - the cooking container, the stainless steel portion of circulator, and food pouches all get hot when used. Use oven mitts or tongs when handling. Allow system to cool before emptying the water bath.
- This system is an indoor appliance and is not a toy.
- Do not disassemble. Observe all warning labels. Do not remove warning labels.
- Do not use this appliance for anything other than intended use.
- Firmly lock the product by clamping it on the side of your container. Place the container on an even surface to prevent spills and tipping over. Do not place unit on a stove or in an oven.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the rating label of the appliance.
- Don't let children use and play with this appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Never use a damaged appliance. If it has been damaged, please get it to approved service center.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Don't let excess cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surface.
- Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazard involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Sous Vide circulators are designed to be used only with water.

Parts

- A) Scroll wheel
- B) Control interface
- C) Working illuminator
- D) Clamp
- E) Max and Min water level
- F) Stainless steel skirt
- G) Water pump cap

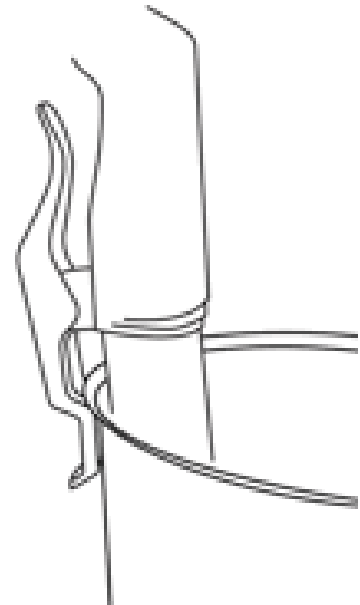


EN








Setup

Clamp & pot

- Sous Vide circulator requires a 6-15L container or pot.
- Firmly lock the product by clamping it on the side of your container



Temp./timer

1. Plug it into the outlet. The “” icon and working lamp will flash and it will enter the standby mode. Press the “” icon to enter the setting mode. You will hear a sound of beep.
2. Temperature setting: Slide the scroll wheel to set the temperature.
3. Time setting: Press the “” icon to set the time. The timer blinks. First slide the scroll wheel to set hour, then press “” again to set the minute. The timer will countdown when it meets the setting temperature.
4. Press the “” icon to confirm the setting and the unit will start. If you want to change the setting, press and hold the “” icon for 3 seconds, and then repeat the setting as above. The unit will stop automatically when it runs out of time and an “END” icon will show on the screen.
5. Press and hold the “” icon for 3 seconds to stop.



NOTE: If the unit is not immersed in water before starting the error code “EE1” will show on the display. Place the unit in water and re-start.

Maintenance

- Always turn off and unplug the unit before cleaning.
- Internal service work must be performed by certified personnel only.
- Check for signs of damage including pulled cord or physical damage to system or heaters. If any signs of physical damage are found, please contact seller for replacement parts.

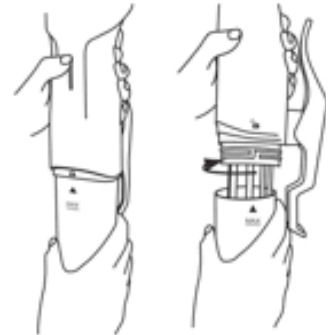
EN

Install the skirt

Hold the unit and align the unlocking symbol and the arrow, rotate the skirt in clockwise direction until you can see the arrow and locking symbol are in the same horizontal position.

Uninstall the skirt

Hold the unit and rotate the skirt in an anticlockwise direction to take off the skirt.



Maintenance (skirt/pump)

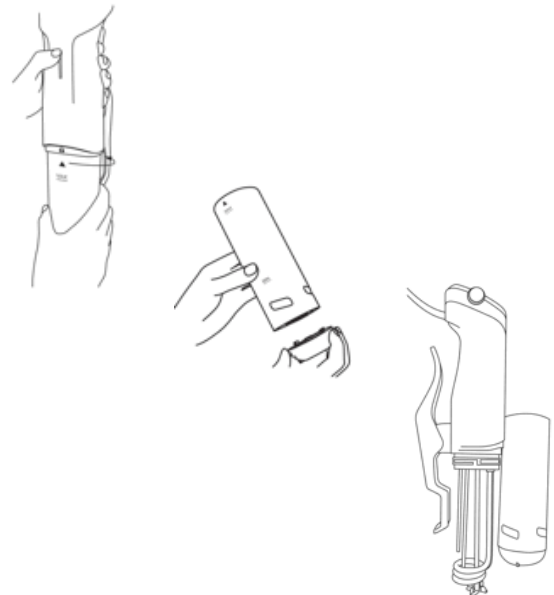
Turn the pump cap out of the lock position and then pull off. The skirt and pump cap can be placed into the dishwasher.

Cleaning the circulator

For cleaning the heating coil, pump shaft, and sensors, use dish soap, a soft tooth brush and rinse under water. Do not rinse the top part of the circulator including the main body in water.

Cleaning the skirt

To clean the stainless steel skirt and pump cover, place into a dishwasher or wash in the sink with detergent.



Trouble Shooting FAQ

1. **Noise:** Under normal operation the system will hum due to the motor, impeller and cooling fan in operation.
2. **Grinding noise:** The stainless steel skirt is loose. Push the stainless skirt up into the guide groove and turn to the right until you hear a click. With the skirt secure, the noise will go away. There might also be a chance that the stirring shaft was inadvertently bent. If this is the case, unscrew the bottom pump disk and gently push the impeller until it is centered.
3. **Slurping noise:** Your pump has formed a water vortex like when you are emptying out a bathroom sink or tub. Add more water or gently disturb water with a spoon. There is no sure way to eliminate a vortex from forming due to the pump rotation but usually will go away on its own.
4. **Gurgling + Woosh noise:** The pump is sucking air - add more water. You should also see small bubbles in your tank.
5. **Food damage:** The pump's water jet is cracking eggs or damaging fish fillets. Turn the pump outlet to face the container wall; this will greatly temper the flow of the pump output. It is also good practice to bag eggs to prevent them from being "blown" around in certain containers.

6. **System will not turn on:** Check power plug and breakers.
7. **Low water level alarm:** Add more water. The water level can be dropped during operation by the pump due to water turbulence.
8. **Low water level alarm turns on after a few seconds of operation:** Add more water - the pump generates "waves" - sometimes these waves will cause the water level at the sensors to fluctuate up and down. The waves sometimes drop the water level right under the sensor and will cause a low water alarm. This is normal and you just need to add more water.
9. **Temperature read does not match thermometer:** Sous Vide circulators are calibrated to a scientific platinum primary standard which is far more accurate than store thermometers.
10. **Lights in house are slightly flickering when system is on:** This is normal as the circulator is modulating power.
11. **EE1 shows on display:**
 1. The unit is not placed in water.
 2. The water level is under the minimum mark.
 3. There is dirt on the sensor. Remove the skirt and clean the sensor.

Suggested cooking time

Type of food	Result	Temperature	Min. time	Optimal time	Max. time
Pork tenderloin	Rare	60°C	1 h	1 h	2,5 h
Pork tenderloin	Medium	65°C	1 h	1 h	2 h
Pork tenderloin	Well Done	70°C	1 h	1 h	1,5 h
Pork chop	Rare	60°C	1 h	1 h	2,5 h
Pork chop	Medium	65°C	1 h	1 h	2 h
Pork chop	Well Done	70°C	1 h	1 h	1,5 h
Pork roast	Rare	60°C	2,5 h	3-3,5 h	5-6 h
Pork roast	Medium	65°C	2,5 h	3 h	4 h
Pork roast	Well Done	70°C	2,5 h	3 h	3,5 h
Chicken fillet	Medium	65°C	45 min	1-1,5 h	2 h
Chicken fillet	Well Done	72°C	1 h	1-1,5 h	3 h
Chicken thigh	Medium	65°C	1 h	1,5 h	4-5 h
Chicken thigh	Well Done	72°C	1 h	1,5 h	3 h
Sirloin	Rare	54°C	45 min	1,5 h	3 h
Sirloin	Medium	58°C	45 min	1,5 h	3 h
Sirloin	Well Done	70°C	45 min	1,5 h	3 h
Beef tender loin	Rare	54°C	45 min	1,5 h	3 h
Beef tender loin	Medium	58°C	45 min	1,5 h	3 h
Beef tender loin	Well Done	70°C	45 min	1,5 h	3 h

Rib eye – sliced – bonless	Rare	54°C	1 h	1,5 h	3 h
Rib eye – sliced – bonless	Medium	58°C	1 h	1,5 h	3 h
Rib eye – sliced – bonless	Medium/Well	65°C	1 h	1,5 h	3 h
Rib eye – sliced – bonless	Well Done	70°C	1 h	1,5 h	3 h
Rib eye on the bone	Rare	56°C	5 h	7-8 h	16 h
Rib eye on the bone	Medium	60°C	5 h	6 h	14 h
Rib eye on the bone	Medium/Well	65°C	5,5 h	5,5 h	12 h
Rib eye on the bone	Well Done	70°C	5 h	5 h	10 h
Chuck	Rare	58°C	24 h	24 h	48 h
Chuck	Medium	65°C	16 h	16 h	24 h
Chuck	Well Done	85°C	6-8 h	8 h	18 h
Fillet of fish	Rare	40°C	30 min	40 min	1 h
Fillet of fish	Medium	50°C	30 min	40 min	1 h
Fillet of fish	Well Done	60°C	30 min	40 min	1 h
Carrot/parsnip		85°C	15 min	15 min	20 min
Asparagus		85°C	15 min	15 min	20 min
Potatoes		85°C	1 h	1 h	3 h
Broccoli		85°C	20 min	20 min	30-45 min

Warranty

Champion Nordic guarantees that this product is free from manufacturing defects in terms of materials and workmanship during a period of 2 years in Sweden, Norway, Denmark and Finland. This warranty period begins on the day the product is purchased or delivered. Champion Nordic has no obligation to repair or replace products that are not accompanied by a valid proof of purchase. This warranty applies only to products purchased and used for home use and does not cover damage resulting from abuse, failure to comply with the instructions from Champion Nordic, cases in which the product has been modified or subjected to unauthorized repair, improper packaging on the part of the owner, normal wear and tear, or improper handling on the part of a transport company.

Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.



 **CHAMPION**

Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@championnordic.se



VARNING

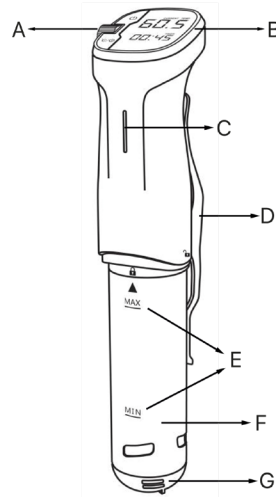
Denna sektion av användarmanualen beskriver potentiella faror som kan uppstå vid användning, samt förklarar åtgärder som bör vidtas för att undvika dessa.

- Vissa bänkskivor och andra underlag är inte gjorda för att tåla den värme som genereras av Sous Vide cirkulatorn. Placera tillagningskärlet på ett annat underlag för att undvika skador.
- Använd inga förlängningskablar. Använd inte apparaten och kabeln eller kontakten är skadad.
- Sänk inte ner systemet längre än till den övre markeringen på det rostfria höljet. Enbart det rostfria höljet och pumplocket är lämpliga att diska i diskmaskin.
- Koppla alltid ut apparaten från vägguttaget när den inte används samt när den ska rengöras.
- Risk för brännskada: Tillagningskärlet, det rostfria höljet samt livsmedel blir alla varma vid användning.
Använd grytvantar eller tång vid hantering. Låt alla delar kylas ner ordentligt innan tillagningskärlet töms.
- Denna apparat är avsedd att användas inomhus och ska inte ses som en leksak.
- Plocka inte isär apparaten. Observera alla varningsetiketter, plocka inte bort dessa från apparaten.
- Använd inte apparaten för annat än dess avsedda syfte.
- Använd apparaten genom att klämma fast den på sidan av tillagningskärlet. Placera tillagningskärlet på en jämn yta för att undvika spill. Placera inte det på en spis eller i en ugn.
- Innan apparaten kopplas in i ett uttag, kontrollera så att dess volt matchar specifikationerna för apparaten.
- Låt inte barn använda eller leka med apparaten. Håll den och dess kabel utom räckhåll för barn.
- Använd aldrig apparaten om den är skadad. Om den är skadad, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
- Om kabeln är skadad måste den repareras/bytas ut av tillverkaren, serviceverkstad eller likvärdig kvalificerad person för att undvika skada.
- Låt inte kabeln hänga ner över kanten på bord eller bänkskiva eller vidröra varma ytor.
- Stäng av apparaten och koppla ut från vägguttag innan du byter tillbehör eller vidrör rörliga delar.
- Denna produkt får inte användas av barn mellan 0-8 år. Produkten får endast användas av barn över 8 år om de övervakas av en äldre person som kan ansvara för deras säkerhet. Produkten kan även användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet om de övervakas eller har instruerats av en person som är medveten om riskerna med att använda produkten.
- Barn ska övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Denna produkt är endast avsedd att användas med vatten.

Delar

SV

- A) Skroll-hjul
- B) Display
- C) Blå LED-belysning
- D) Klämma
- E) Max och min vattennivå
- F) Hölje i rostfritt stål
- G) Lock till vattenpump



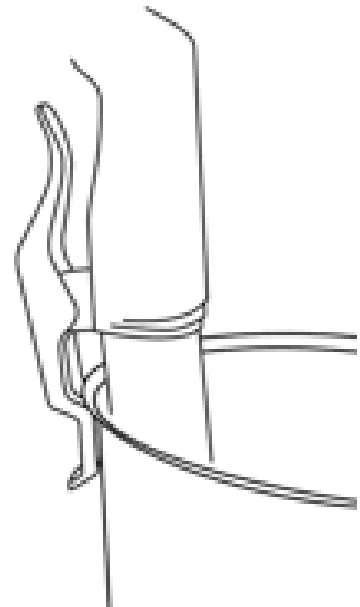
Setup

Klämman & kärl

- Sous Vide cirkulatoren kräver ett tillagningskärl på 6-15 liter.
- Kläm fast apparaten på sidan av kärlet och säkerställ att den sitter fast korrekt.

Temp./timer

1. Koppla in i vägguttaget. Symbolen "⏻" och lampan kommer att blinka och apparaten försätter sig i stand-by-läge. Tryck på "⏻" för att starta inställnings-läget, ett pip kommer att ljuda.
2. Temperaturinställning: Skrolla hjulet för att ställa in temperatur.
3. Tidsinställning: Tryck på "°C/⌚" för att ställa in tiden. Timern kommer att blinka. Skrolla först hjulet för att ställa in antal timmar, tryck sedan på "°C/⌚" igen för att ställa in antal minuter. Timern kommer att räkna ner när den nått inställd temperatur.
4. Tryck på "⏻" för att bekräfta inställningarna och apparaten kommer att starta. Om du vill ändra inställningarna, tryck på och håll nere "°C/⌚" i 3 sekunder, och upprepa sedan inställningarna enligt ovan. Apparaten kommer att stoppas automatiskt när tiden är slut och symbolen "END" kommer att synas på displayen.
5. Tryck på och håll nere "⏻" i 3 sekunder för att stoppa.



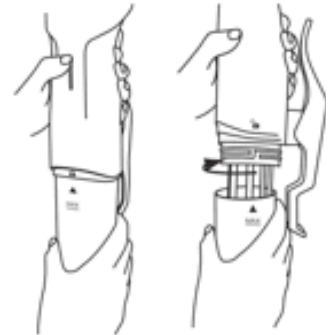
NOTE: Om apparaten inte placeras i vatten innan den startas kommer felkoden "EE1" visas i displayen. Placera den i vatten och starta igen.

Underhåll

- Stäng alltid av och koppla ut apparaten innan rengöring.
- Internt servicearbete får endast utföras av auktoriserad personal.
- Kontrollera produkten och dess kabel efter tecken på skador. Om tecken på skador finns, kontakta säljaren för reparation/reservdelar.

Installera det rostfria metallhöljet

Håll apparaten och rikta symbolen för "lås upp" mot pilen, rotera metallhöljet medsols tills symbolen för "lås upp" och pilen möts i samma horisontella position.



Avinstallera det rostfria metallhöljet

Håll i apparaten och rotera metallhöljet motsols.

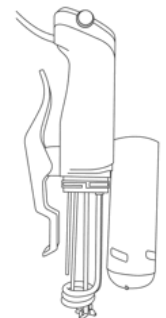
Rengöring (metallhölje/pump)

Vrid pumplocket ur låsposition och ta av det från metallhöljet. Pumplocket och metallhöljet kan diskas i diskmaskin.



Rengöring av cirkulatorn

Vid rengöring av cirkulatorn, använd diskmedel och en mjuk tandborste och skölj under vatten. Skölj ej överdelen (huvuddelen) av cirkulatorn under vatten.



Rengöring av metallhöljet

För att rengöra metallhöljet och pumplocket, placera i en diskmaskin eller diska för hand med diskmedel.

Felsökning FAQ

1. **Ljud:** Vid normal användning avger motorn ett svagt brummande ljud pga. att motorn och kylfläkten arbetar.
2. **Gnisslande ljud:** Metallhöljet sitter löst. Säkerställ att metallhöljet sitter fast, när det är på plats kommer ljudet att upphöra. Det finns också en möjlighet att omrörningsskaftet har blivit oavsiktligt böjt. Om detta är fallet, skruva av den nedersta pump-disken och tryck försiktigt på omrörningsskaftet till det är centrerat.
3. **Sörplande ljud:** Pumpen har skapat en vattenvirvel. Håll i mer vatten eller stör försiktigt virveln med en sked. Det finns inget effektivt sätt att förhindra att en vattenvirvel skapas, men vanligtvis försvinner den av sig själv.
4. **Gurglande- och spilljud:** Pumpen sugen in luft, lägg till mer vatten. Det bör även synas små bubblor i tillagningskärlet.
5. **Skador på livsmedel:** Vänd pumpens utgång så att den riktas mot tillagningskärlets vägg istället.
6. **Systemet startar inte:** Kontrollera kontakter och brytare.

7. **Alarm för låg vattennivå:** Häll på mer vatten. Vattennivån kan sjunka under användning pga. vattenturbulens.
8. **Alarm för låg vattennivå startar efter ett par sekunders användning:** Häll på mer vatten. Pumpen genererar en sorts vågor, ibland orsakar dessa vågor att vattennivån rör sig runt sensorerna.
9. **Visad temperatur matchar inte termometern:** Sous Vide Cirkulatorn är kalibrerad efter en vetenskaplig primör metod vilket gör den mycket mer noggrann än en vanlig termometer.
10. **Belysningen flackar emellanåt under användning:** Detta är normalt då cirkulatorn modulerar ström.
11. **EE1 visas på displayen:**
 1. Enheten måste placeras i vatten.
 2. Vattennivån är under minimum-markeringen.
 3. Det finns smuts/kalk på sensorn. Avlägsna metallhöljet och rengör sensorn.

Förslag på tillagningstid

Typ av råvara	Resultat	Temperatur	Min. tid	Optimal tid	Max. tid
Fläskfilé	Rare	60°C	1 h	1 h	2,5 h
Fläskfilé	Medium	65°C	1 h	1 h	2 h
Fläskfilé	Well Done	70°C	1 h	1 h	1,5 h
Fläskkotlett	Rare	60°C	1 h	1 h	2,5 h
Fläskkotlett	Medium	65°C	1 h	1 h	2 h
Fläskkotlett	Well Done	70°C	1 h	1 h	1,5 h
Fläskstek	Rare	60°C	2,5 h	3-3,5 h	5-6 h
Fläskstek	Medium	65°C	2,5 h	3 h	4 h
Fläskstek	Well Done	70°C	2,5 h	3 h	3,5 h
Kycklingfilé	Medium	65°C	45 min	1-1,5 h	2 h
Kycklingfilé	Well Done	72°C	1 h	1-1,5 h	3 h
Kycklinglår	Medium	65°C	1 h	1,5 h	4-5 h
Kycklinglår	Well Done	72°C	1 h	1,5 h	3 h
Ryggbiff	Rare	54°C	45 min	1,5 h	3 h
Ryggbiff	Medium	58°C	45 min	1,5 h	3 h
Ryggbiff	Well Done	70°C	45 min	1,5 h	3 h
Oxfile	Rare	54°C	45 min	1,5 h	3 h
Oxfile	Medium	58°C	45 min	1,5 h	3 h
Oxfile	Well Done	70°C	45 min	1,5 h	3 h

Entrecote – skivad – utan ben	Rare	54°C	1 h	1,5 h	3 h
Entrecote – skivad – utan ben	Medium	58°C	1 h	1,5 h	3 h
Entrecote – skivad – utan ben	Medium/Well	65°C	1 h	1,5 h	3 h
Entrecote – skivad – utan ben	Well Done	70°C	1 h	1,5 h	3 h
Entrecote på ben	Rare	56°C	5 h	7-8 h	16 h
Entrecote på ben	Medium	60°C	5 h	6 h	14 h
Entrecote på ben	Medium/Well	65°C	5,5 h	5,5 h	12 h
Entrecote på ben	Well Done	70°C	5 h	5 h	10 h
Högre	Rare	58°C	24 h	24 h	48 h
Högre	Medium	65°C	16 h	16 h	24 h
Högre	Well Done	85°C	6-8 h	8 h	18 h
Fiskfilé	Rare	40°C	30 min	40 min	1 h
Fiskfilé	Medium	50°C	30 min	40 min	1 h
Fiskfilé	Well Done	60°C	30 min	40 min	1 h
Morot/palsternacka		85°C	15 min	15 min	20 min
Sparris		85°C	15 min	15 min	20 min
Potatis		85°C	1 h	1 h	3 h
Broccoli		85°C	20 min	20 min	30-45 min

Garanti

Champion Nordic garanterar att den här produkten är fri från tillverkningsdefekter vad gäller material och hantverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark och Finland. Garantin börjar löpa den dag då produkten köps eller levereras. Champion Nordic har ingen skyldighet att reparera eller ersätta produkter som inte åtföljs av ett giltigt inköpsbevis. Denna garanti gäller endast för produkter som köps och används för hemmabruk och omfattar inte skador som uppstår till följd av missbruk, misslyckande med att följa Champion Nordics instruktioner eller då produkten har modifierats eller utsatts för en ej godkänd reparation, felaktig emballering av ägaren, normalt slitage eller felhantering av ett transportföretag.

Korrekt avfallshantering

Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att den ska slängas separat från annat hushållsavfall när den inte fungerar längre. Inom EU finns separata återvinningssystem för avfall. Kontakta lokala myndigheter eller din återförsäljare för mer information.



 **CHAMPION**

Champion ®

Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@championnordic.se



ADVARSEL

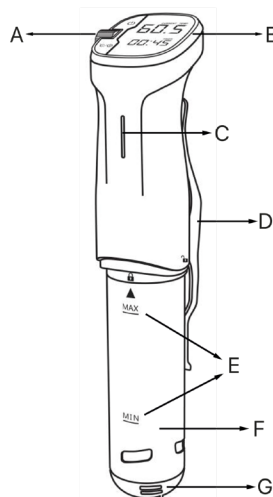
Dette afsnit af brugervejledningen beskriver de potentielle farer, der kan opstå under brug, og afsnittet forklarer endvidere de foranstaltninger, man bør tage, så man undgår disse farlige situationer.

DA

- Visse bordplader og andre overflader er ikke designet til at modstå varmen, der genereres af dette produkt, Sous Vide Precision Circulator. Placér derfor karret på en anden overflade, så skader kan undgås.
- Anvend ikke forlængerledninger. Anvend ej heller apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
- Sænk aldrig systemet længere ned end til det øverste mærke på det rustfrie dæksel. Kun det rustfrie dæksel og pumpelåget er egnet til vask i opvaskemaskinen.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og når det skal rengøres.
- Brandfare: Karret, det rustfrie dæksel samt fødevarerne bliver alle varme under brug. Brug derfor grydelapper eller tænger ved håndteringen. Lad alle dele køle helt af, før karret tømmes.
- Dette apparat er beregnet til indendørs brug og bør ikke betragtes som legetøj.
- Skil ikke apparatet ad. Overhold alle advarselsskilte og fjern ej disse fra apparatet.
- Anvend ikke apparatet til andet end det tiltænkte formål.
- Klem enheden fast på siden af karret. Placér karret på en plan overflade for at undgå spild. Det må ikke placeres på et komfur eller i en ovn.
- Før apparatet tilsluttes en stikkontakt, bør man kontrollere, at dets spænding matcher specifikationerne for enheden.
- Lad ikke børn anvende eller lege med apparatet. Hold det uden for børns rækkevidde.
- Anvend aldrig apparatet, hvis det er beskadiget. Er det tilfældet, skal et autoriseret serviceværksted kontaktes.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den repareres/udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende fagperson, så man undgår skader.
- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten, og lad den ej røre ved varme overflader.
- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten, før der skiftes mellem tilbehør eller bevægelige dele.
- Dette produkt bør ikke anvendes af børn mellem 0-8 år. Produktet må kun anvendes af børn over 8 år, hvis de er under opsyn af en ældre person, der kan være ansvarlig for deres sikkerhed. Produktet kan endvidere benyttes af folk med en nedsat fysisk, sensorisk eller mental evne, hvis de er under tilsyn eller bliver instrueret af en person, der er bekendt med risikoen ved at anvende produktet.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Dette produkt er beregnet til brug med vand.

Dele

- A) Drejehjul
- B) Display
- C) Blå LED-belysning
- D) Klemme
- E) Maksimalt og minimalt vandniveau
- F) Dæksel i rustfrit stål
- G) Låg til vandpumpe



DA

Setup

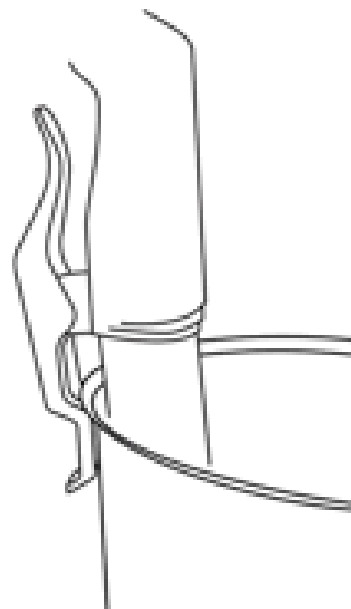
Klemme & kar

- Sous Vide Precision Circulator kræver et kogekar på 6-15 liter.
- Klem enheden fast på siden af karret og sikr, at det sidder korrekt.

Temp./timer

1. Sæt stikket i stikkontakten. Symbolet "⏻" og lyset blinker, og apparatet går over på standby. Tryk på "⏻" for at påbegynde startindstillingen. Herefter lyder der et bip.
2. Temperaturindstilling: Scroll på hjulet for at indstille temperaturen.
3. Tidsindstilling: Tryk på "°C/⌚" for at indstille tiden. Timeren vil her blinke. Scroll først på hjulet for at indstille antal timer, tryk derefter atter på "°C/⌚" for at indstille antal minutter. Timeren tæller ned, indtil den ønskede temperatur er opnået.
4. Tryk på "⏻" for at bekræfte indstillingerne, hvorefter apparatet starter op. Hvis indstillingerne skal ændres, trykker man og holder "°C/⌚" inde i 3 sekunder. Gentag derefter indstillingerne som beskrevet ovenfor. Enheden stopper automatisk, når tiden er gået, og symbolet "END" vises på displayet.
5. Tryk og hold "⏻" nede i 3 sekunder for at stoppe.

NOTE: Hvis enheden ikke er nedsænket i vand, før du starter fejlkoden "EE1" vises på displayet. Placer enheden i vand og re-start.



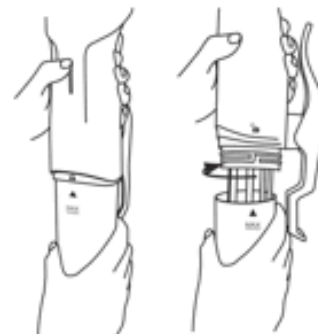
Vedligeholdelse

- Sluk altid apparatet og frakobl det dernæst fra strømkilden før rengøring.
- Internt servicearbejde må kun udføres af et autoriseret fagpersonale.
- Kontrollér produktet og ledningen for tegn på skader. Hvis der er tegn på skader, kontaktes sælgeren med henblik på reparation/udskiftning af dele.

DA

Installér det rustfrie metaldæksel

Hold på apparatet og drej symbolet for "lås op" mod pilen. Rotér metaldækslet med uret, indtil symbolet for "lås op" og pilen mødes i den samme vandrette position.



Afinstallér det rustfrie metaldæksel

Hold på apparatet og rotér metaldækslet mod uret.

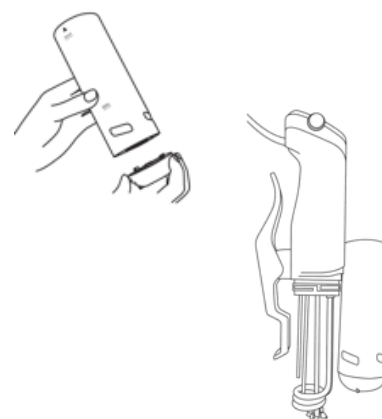
Rengøring (metaldæksel/pumpe)

Drej pumpelåget ud af den låste position og fjern det fra metaldækslet. Pumpelåget og metaldækslet kan vaskes i en opvaskemaskine.



Rengøring af cirkulatoren

Ved rengøring af cirkulatoren anvendes der opvaskemiddel og en blød tandbørste, skyl under vand. Skyl dog ikke overdelen (hoveddelen) på cirkulatoren under vand.



Rengøring af metaldækslet

Metaldækslet og pumpelåget kan rengøres i en opvaskemaskine, ligesom det kan vaskes i hånden med opvaskemiddel.

Fejlfinding FAQ

1. **Lyd:** Ved normal brug udsender motoren en svag summende lyd, hvilket indikerer, at både motoren og blæseren fungerer.
2. **Knirkende lyd:** Metaldækslet sidder løst. Sørg for, at metaldækslet er fastgjort på korrekt vis. Det skulle gerne få lyden til at stoppe. Der er også en mulighed for, at omrøringsskaffet er blevet bøjet. Er dette tilfældet, skrues den nederste pumpeplade af, hvorefter der trykkes forsigtigt på skaffet, indtil det er centreret.
3. **Slubrende lyd:** Pumpen har skabt en vandhvirvel. Ihæld mere vand eller rør forsigtigt hvirvlen ud med en ske. Der er ingen effektiv metode, der forhindrer dette, men normalt forsvinder hvirvlen helt af sig selv.
4. **Gurglende- og spulelyd:** Pumpen suger luft ind, tilsæt mere vand. Der bør også være små bobler i kogekarret.
5. **Skader på fødevarer:** Drej pumpens udgang, så den er rettet mod karrets bagside i stedet.
6. **Systemet vil ikke starte:** Kontrollér kontakterne.

7. **Alarm for lav vandstand:** Ihæld mere vand. Vandstanden kan falde under brug grundet vandturbulens.
8. **Alarm for lav vandstand starter efter et par sekunders brug:** Ihæld mere vand. Pumpen genererer en slags bølger, undertiden forårsager disse bølger, at vandet bevæger sig omkring sensorerne.
9. **De angivne temperaturer stemmer ikke overens med termometeret:** Sous Vide Precision Circulator er kalibreret efter en videnskabelig primeur-metode, hvilket gør apparatet meget mere præcist end et standardtermometer.
10. **Lyset flimrer lejlighedsvis under brug:** Dette er helt normalt, når cirkulationspumpen modulerer strøm.
11. **EE1 vises:**
 1. Enheden skal placeres i vand.
 2. Vandstanden er under minimum mærket.
 3. Der er snavs / kalk på sensoren. Fjern metaldækslet og rengør sensoren.

Forslag til madlavning

Type af fødevarer	Resultater	Temperatur	Min. tid	Optimal tid	Max. tid
Fillet af svinekød	Rare	60°C	1 h	1 h	2,5 h
Fillet af svinekød	Medium	65°C	1 h	1 h	2 h
Fillet af svinekød	Well Done	70°C	1 h	1 h	1,5 h
Svinekotelet	Rare	60°C	1 h	1 h	2,5 h
Svinekotelet	Medium	65°C	1 h	1 h	2 h
Svinekotelet	Well Done	70°C	1 h	1 h	1,5 h
Flæskesteg	Rare	60°C	2,5 h	3-3,5 h	5-6 h
Flæskesteg	Medium	65°C	2,5 h	3 h	4 h
Flæskesteg	Well Done	70°C	2,5 h	3 h	3,5 h
Kyllingefilet	Medium	65°C	45 min	1-1,5 h	2 h
Kyllingefilet	Well Done	72°C	1 h	1-1,5 h	3 h
Kylling lår	Medium	65°C	1 h	1,5 h	4-5 h
Kylling lår	Well Done	72°C	1 h	1,5 h	3 h
Böf	Rare	54°C	45 min	1,5 h	3 h
Böf	Medium	58°C	45 min	1,5 h	3 h
Böf	Well Done	70°C	45 min	1,5 h	3 h
Oksefilet	Rare	54°C	45 min	1,5 h	3 h
Oksefilet	Medium	58°C	45 min	1,5 h	3 h
Oksefilet	Well Done	70°C	45 min	1,5 h	3 h

Entrecote – skiveskåret – uden ben	Rare	54°C	1 h	1,5 h	3 h
Entrecote – skiveskåret – uden ben	Medium	58°C	1 h	1,5 h	3 h
Entrecote – skiveskåret – uden ben	Medium/Well	65°C	1 h	1,5 h	3 h
Entrecote – skiveskåret – uden ben	Well Done	70°C	1 h	1,5 h	3 h
Entrecote på knoglen	Rare	56°C	5 h	7-8 h	16 h
Entrecote på knoglen	Medium	60°C	5 h	6 h	14 h
Entrecote på knoglen	Medium/Well	65°C	5,5 h	5,5 h	12 h
Entrecote på knoglen	Well Done	70°C	5 h	5 h	10 h
Oksehøjreb	Rare	58°C	24 h	24 h	48 h
Oksehøjreb	Medium	65°C	16 h	16 h	24 h
Oksehøjreb	Well Done	85°C	6-8 h	8 h	18 h
Fiskefilet	Rare	40°C	30 min	40 min	1 h
Fiskefilet	Medium	50°C	30 min	40 min	1 h
Fiskefilet	Well Done	60°C	30 min	40 min	1 h
Gulerod/pastinak		85°C	15 min	15 min	20 min
Asparges		85°C	15 min	15 min	20 min
Kartofler		85°C	1 h	1 h	3 h
Broccoli		85°C	20 min	20 min	30-45 min

Garanti

Champion Nordic garanterer at dette produkt ikke har nogen fremstillingsfejl i forhold til materiale og forarbejdning. Garantien gælder i to år i Sverige, Norge, Danmark og Finland. Garantien begynder fra den dag hvor produktet købes eller leveres. Champion Nordic er ikke forpligtet til at reparere eller erstatte produkter som ikke er ledsaget af et gyldigt købsbevis. Denne garanti gælder kun for produkter som er købt og brugt derhjemme, og den omfatter ikke skader som er opstået som følge af misbrug, manglende opmærksomhed på Champion Nordics instruktioner, modifikationer, ikke-godkendte reparationer, forkert indpakning fra ejers side, normal slitage eller fejlhåndtering hos et transportfirma.

Korrekt affaldshåndtering

Dette symbol på produktet eller i instruktionerne betyder at det skal smides ud separat fra andet husaffald, når det ikke fungerer længere. I EU findes separate genbrugssystemer for affald. Kontakt de lokale myndigheder eller din sælger for mere information.



 **CHAMPION**

Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@championnordic.se



ADVARSEL

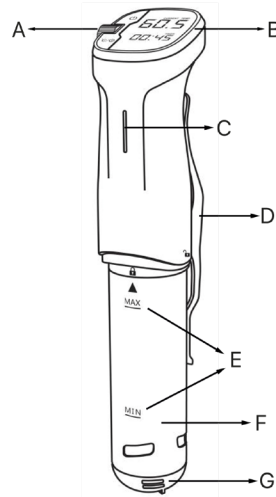
Denne seksjonen av brukermanualen beskriver potensielle farer som kan oppstå ved bruk og hvilke tiltak som bør settes inn for å unngå disse.

- Visse benkeplater og andre underlag er ikke laget for å tåle den varmen som genereres av Sous Vide-sirkulatoren. Sett derfor kokekaret* på et annet underlag for å unngå skader.
- Ikke bruk skjøteledninger. Bruk heller ikke apparatet og kabelen dersom støpselet er skadd.
- Ikke senk apparatet lenger ned enn til det øverste merket på det rustfrie dekslet. Kun det rustfrie dekslet og pumpelokket kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Koble alltid apparatet fra stikkkontakten når det ikke er i bruk eller når det skal rengjøres.
- Risiko for brannskader: Kokekar, det rustfrie dekslet og mat blir varmt ved tilbereding. Bruk grytevotter eller tang ved håndtering. La alle deler nedkjøles ordentlig før du tømmer kokekaret.
- Apparatet er beregnet for innendørs bruk og skal ikke brukes som leketøy.
- Ikke demonter apparatet. Følg alle advarsler, ikke fjern advarselsetikettene fra enheten.
- Ikke bruk apparatet til annet enn det er tiltenkt.
- Når apparatet er i bruk skal det klemmes fast på siden av kokekaret. Sett kokekaret på en flatt underlag for å unngå søl. Ikke sett det på en komfyr eller i en ovn.
- Kontroller at voltstyrken i stikkkontakten samsvarer med apparatets spesifikasjoner før du kobler det inn.
- Ikke la barn bruke eller leke med apparatet. Oppbevar apparatet og kabelen utilgjengelig for barn.
- Ikke bruk apparatet dersom det er skadd. Kontakt et autorisert serviceverksted.
- Dersom kabelen er skadet må den repareres/byttes ut av produsenten, et serviceverksted eller en tilsvarende kvalifisert person, for å unngå skade.
- Ikke la kabelen henge ned over bordkanten eller benkeplaten. Den må heller ikke være i berøring med varme flater.
- Slå av apparatet og koble det ut fra stikkkontakten før du bytter tilbehør eller berører bevegelige deler.
- Dette produktet skal ikke brukes av barn under 8 år. Produktet får kun brukes av barn over 8 år under tilsyn av en eldre person som kan være ansvarlig for deres sikkerhet. Produktet kan også anvendes av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapasitet under tilsyn eller instruks av en person som er klar over risikoen ved å bruke produktet.
- Barn skal være under tilsyn slik at de ikke leker med produktet.
- Produktet er kun ment for å brukes med vann.

NO

Deler

- A) Scrollehjul
- B) Display
- C) Blå LED-belysning
- D) Klemme
- E) Maks. og min. vannivå
- F) Deksel i rustfritt stål
- G) Lokk til vannpumpe



Setup

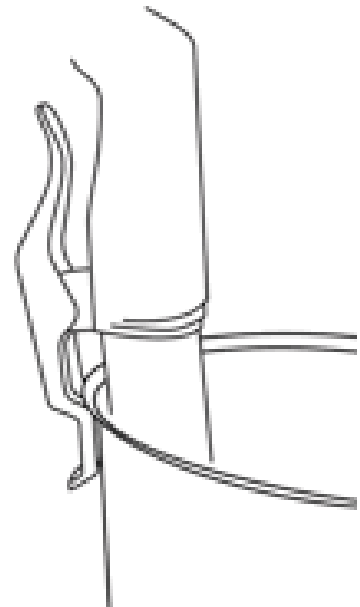
Klemme & kokekar

- Sous Vide-sirkulatoren trenger et kokekar på 6–15 liter.
- Klem fast apparatet på siden av karet og sjekk at det sitter fast korrekt.

Temp./timer

1. Koble inn i stikkontakten. Symbolet "⏻" og lampen begynner å blinke og apparatet går i stand-by-modus. For å starte innstillings-modus, trykk på "⏻" og du hører et pip.
2. Temperaturinnstilling: Scroll hjulet for å regulere temperatur.
3. Tidsinnstilling: Trykk på "°C/⌚" for å stille tiden. Timeren vil blinke. Scroll først hjulet for å stille inn antall timer, trykk så på "°C/⌚" igjen for å stille inn antall minutter. Timeren kommer til å begynne nedtellingen så snart vannet har oppnådd innstilt temperatur.
4. Trykk på "⏻" for å bekrefte innstillingene og apparatet vil starte. Dersom du vil endre innstillingene, trykk på og hold nede "°C/⌚" i 3 sekunder, og gjenta så innstillingsprosedyrene som beskrevet ovenfor. Apparatet stopper automatisk når tiden er slutt og symbolet "END" vises i displayet.
5. Trykk på og hold nede "⏻" i 3 sekunder for å stoppe.

NOTE: Hvis enheten er nedsenket i vann før du starter feilkode "EE1" vises. Plasser enheten i vann og re-start.

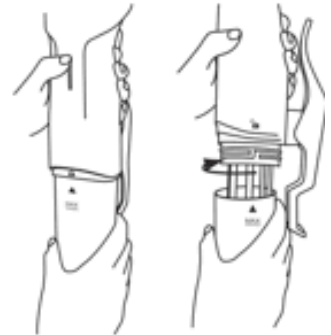


Vedlikehold

- Slå alltid av og koble ut apparatet før rengjøring.
- Indre servicearbeid skal kun utføres av autoriserte reparatører.
- Kontroller produktet og medfølgende kabel for tegn på skader. Dersom du finner tegn på skader, kontakt selger for reparasjon/reservedeler.

Installer det rustfrie metalldekslet

Hold apparatet og still symbolet for "lås opp" mot pilen, roter metalldekslet med klokka til symbolet for "lås opp" og pilen møtes i samme horisontale posisjon.



Avinstaller det rustfrie metalldekslet

Hold i apparatet og roter metalldekslet mot klokka.

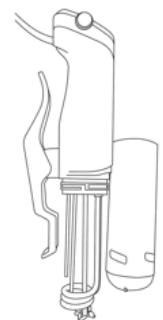
Rengjøring (metalldeksel/pumpe)

Vri pumpelokket ut av låseposisjonen og ta det av metalldekslet. Pumpelokket og metalldekslet kan vaskes i oppvaskmaskin.



Rengjøring av sirkulatoren

Ved rengjøring av sirkulatoren, bruk oppvaskmiddel og en myk tannbørste – skyll med vann. Ikke skyll overdelen (hoveddelen) av sirkulatoren i vann.



Rengjøring av metalldekslet

For å rengjøre metalldekslet og pumpelokket, bruk oppvaskmaskin eller vask for hånd med oppvaskmiddel.

Feilsøking FAQ

1. **Lyd:** Ved normal bruk avgir motoren og kjøleviften en lav brummende lyd.
2. **Hvinelyd:** Metalldekslet sitter løst. Sørg for at metalldekslet sitter fast, når det er på plass vil lyden forsvinne. Det er også en mulighet for at omrøringsdelen utilsiktet har blitt bøyd. Om dette er tilfelle, skru av den nederste delen av pumpen og trykk forsiktig på omrøringsdelen til den er sentrert.
3. **Slurpelyd:** Pumpen har laget et dragsug. Hell på mer vann eller rør forsiktig i virvelen med en skje. Det finnes ingen effektiv måte å forhindre dragsug, men vanligvis forsvinner det av seg selv.
4. **Gurgle- og spylelyd:** Pumpen suger inn luft, hell på mer vann. Det bør også være små bobler i kokekaret.
5. **Skader på mat:** Snu pumpens utgang slik at den vender mot kokekarets vegg.
6. **Systemet starter ikke:** Kontroller kontakter og brytere.

7. **Alarm for lav vannstand:** Hell på mer vann. Vannivået kan synke under bruk pga. vannturbulens.
8. **Alarm for lav vannstand starter etter bare et par sekunder:** Hell på mer vann. Pumpen genererer bølger som i blant forårsaker at vannivået beveger seg rundt sensorene.
9. **Vist temperatur samsvarer ikke med termometeret:** Sous Vide Circulator er kalibrert etter en vitenskapelig overlegen metode som gjør den mye mer nøyaktig enn et vanlig termometer.
10. **Lyset flimrer under bruk:** Dette er normalt pga. sirkulatoren
11. **EE1 vises:**
1. Enheten må plasseres i vann.
 2. Vannstanden er under minimumsmerket.
 3. Det er skitt / kalk på sensoren. Fjern metalldekselet og rengjør.

Forslag til madlavning

Type mat	Resultater	Temperatur	Min. tid	Optimal tid	Max. tid
Indrefilet av svin	Rare	60°C	1 h	1 h	2,5 h
Indrefilet av svin	Medium	65°C	1 h	1 h	2 h
Indrefilet av svin	Well Done	70°C	1 h	1 h	1,5 h
Svinekotelett	Rare	60°C	1 h	1 h	2,5 h
Svinekotelett	Medium	65°C	1 h	1 h	2 h
Svinekotelett	Well Done	70°C	1 h	1 h	1,5 h
Ribbe	Rare	60°C	2,5 h	3-3,5 h	5-6 h
Ribbe	Medium	65°C	2,5 h	3 h	4 h
Ribbe	Well Done	70°C	2,5 h	3 h	3,5 h
Kyllingfilet	Medium	65°C	45 min	1-1,5 h	2 h
Kyllingfilet	Well Done	72°C	1 h	1-1,5 h	3 h
Kyllinglår	Medium	65°C	1 h	1,5 h	4-5 h
Kyllinglår	Well Done	72°C	1 h	1,5 h	3 h
Ytrefilet	Rare	54°C	45 min	1,5 h	3 h
Ytrefilet	Medium	58°C	45 min	1,5 h	3 h
Ytrefilet	Well Done	70°C	45 min	1,5 h	3 h
Indrefilet av okse	Rare	54°C	45 min	1,5 h	3 h
Indrefilet av okse	Medium	58°C	45 min	1,5 h	3 h
Indrefilet av okse	Well Done	70°C	45 min	1,5 h	3 h

Entrecote – skivet – uten bein	Rare	54°C	1 h	1,5 h	3 h
Entrecote – skivet – uten bein	Medium	58°C	1 h	1,5 h	3 h
Entrecote – skivet – uten bein	Medium/Well	65°C	1 h	1,5 h	3 h
Entrecote – skivet – uten bein	Well Done	70°C	1 h	1,5 h	3 h
Entrecote med bein	Rare	56°C	5 h	7-8 h	16 h
Entrecote med bein	Medium	60°C	5 h	6 h	14 h
Entrecote med bein	Medium/Well	65°C	5,5 h	5,5 h	12 h
Entrecote med bein	Well Done	70°C	5 h	5 h	10 h
Høyrygg	Rare	58°C	24 h	24 h	48 h
Høyrygg	Medium	65°C	16 h	16 h	24 h
Høyrygg	Well Done	85°C	6-8 h	8 h	18 h
Filèt av fisk	Rare	40°C	30 min	40 min	1 h
Filèt av fisk	Medium	50°C	30 min	40 min	1 h
Filèt av fisk	Well Done	60°C	30 min	40 min	1 h
Gulrot/pastinakk		85°C	15 min	15 min	20 min
Asparges		85°C	15 min	15 min	20 min
Poteter		85°C	1 h	1 h	3 h
Brokkoli		85°C	20 min	20 min	30-45 min

Garanti

Champion Nordic garanterer at dette produktet er fri for fabrikkasjonsfeil når det kommer til materialer og håndverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland. Garantien starter å løpe den dagen produktet kjøpes eller leveres. Champion Nordic har ikke plikt til å reparere eller erstatte produkter dersom et gyldig innkjøpsbevis ikke følger med. Denne garantien gjelder kun for produkter som kjøpes og brukes til hjemmebruk, og omfatter ikke skader som oppstår som følge av misbruk, svikt i å følge Champion Nordics instruksjoner på grunn av at produktet har blitt modifisert eller utsatt for en godkjent reparasjon, feilaktig pakking av eieren, normal slitasje eller feilhåndtering av et transportforetak.

Korrekt avfallshåndtering

Dette symbolet på produktet eller i instruksjonene betyr at det skal kastes separat fra annet husholdningsavfall når det ikke virker lenger. Det finnes leveringspunkter og gjenbruksstasjoner som skal håndtere denne typen avfall. Kontakt lokale myndigheter eller forhandler for mer informasjon.



 **CHAMPION**

Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@championnordic.se



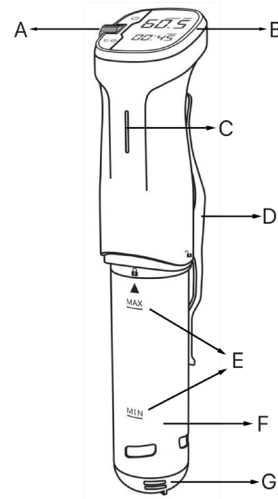
VAROITUS

Käyttöohjeen tässä osiossa kuvataan mahdollisia vaaratilanteita, joita laitteen käytön yhteydessä voi ilmetä sekä varotoimenpiteitä näiden välttämiseksi.

- Joitain pöytälevyjä ja tasoja ei ole suunniteltu kestäämään Sous Vide Circulatorin tuottamaa lämpöä. Aseta valmistusastia toiselle alustalle vaurioiden välttämiseksi.
- Älä käytä jatkojohtoja. Älä käytä laitetta, jos pistotulppa tai johto on vaurioitunut.
- Älä upota laitetta ruostumattomassa suojuksessa olevaa merkintää alemmas. Ainoastaan ruostumaton suojus ja pumpun kansi soveltuvat konetiskaukseen.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen ja ennen laitteen puhdistusta.
- Riski palovammoille: Valmistusastia, ruostumaton suojus sekä elintarvikkeet lämpenevät käytön yhteydessä. Käytä patalappuja tai pihtejä laitetta käsitellessäsi. Anna kaikkien osien jäähtyä kunnolla ennen kuin tyhjennät valmistusastian.
- Laitte on tarkoitettu käytettäväksi vain sisätiloissa ja sitä ei tule käyttää leikkikaluna.
- Älä pura laitetta. Huomioi varoitustarrat, niitä ei tule irrottaa laitteesta.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin sen alkuperäiseen tarkoitukseen.
- Käytä laitetta pitämällä kiinni valmistusastian sivusta. Aseta valmistusastia tasaiselle pinnalle välttyäksesi roiskeilta. Älä laita sitä keittolevyille tai uuniin.
- Ennen kuin liität laitteen pistorasiaan, varmista, että jännite on yhteensopiva laitteen kanssa.
- Älä anna lasten käyttää laitetta tai leikkiä sillä. Säilytä laite johtoineen lasten ulottumattomissa.
- Älä koskaan käytä vioittunutta laitetta. Jos laite on vaurioitunut, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Vaurioitunut johto tulee korjauttaa/vaihdattaa valmistajalla, huoltoliikkeessä tai vastaavalla ammattitaitoisella henkilöllä vahingoilta välttymiseksi.
- Älä anna johdon roikkua pöydänreunan tai keittiötason yli tai osua lämpimille pinnoille.
- Sammuta laite ja ota johto pois seinästä ennen kuin vaihdat tarvikkeita tai kosket liikkuviin osiin.
- 0-8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta. Yli 8-vuotiaat lapset saavat käyttää tuotetta ainoastaan aikuisen, joka voi vastata heidän turvallisuudestaan, valvonnan alaisuudessa. Tuotetta voivat myös käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen kyky on alentunut, jos heitä valvoo tai on ohjeistanut henkilö, joka on tietoinen laitteen käyttöön liittyvistä riskeistä.
- Valvo, etteivät lapset leiki laitteella.
- Tuote on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan veden kanssa.

Käyttöohje

- A) Vierityspyörä
- B) Näyttö
- C) Sininen LED-valo
- D) Liitin
- E) Veden tason minimi ja maksimi
- F) Suojus ruostumatonta terästä
- G) Vesipumpun kansi










FI

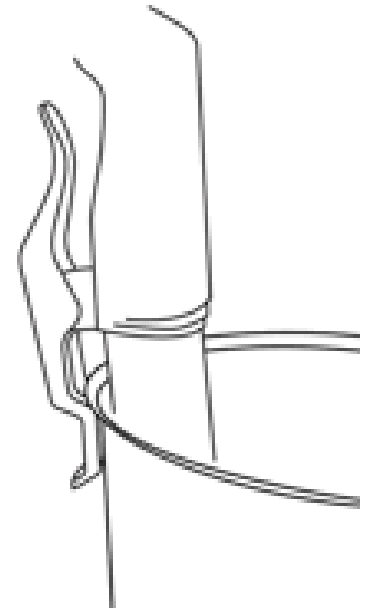
Setup

Liitin & astia

- Sous Vide Circulator vaatii 6-15 litran valmistusastian.
- Ota kiinni laitteesta astian sivusta ja varmista, että astia on kunnolla paikoillaan.

Lämpötila/ajastin

1. Laita johto seinään. Symboli “” ja lamppu alkavat välkkyä ja laite siirtyy stand-by-tilaan. Paina “” käynnistääksesi asetustila, laite päästää piip-äänen.
2. Lämpötila-asetus: Säädä lämpötila vierityspyörällä.
3. Aika-asetus: Paina “” asettaaksesi ajan. Ajastin alkaa välkkyä. Vieritä ensin pyörää säätääksesi tuntimäärän, paina sen jälkeen “” uudelleen säätääksesi minuuttimäärän. Ajastimen aika kuluu taaksepäin kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.
4. Paina “” vahvistaaksesi asetukset ja laite käynnistyy. Jos haluat muuttaa asetuksia, paina ja pidä painettuna “” 3 sekuntia, ja toista sitten asetukset ylläolevien ohjeiden mukaisesti. Laite tulee pysähtymään automaattisesti kun aika on kulunut loppuun ja näytössä tulee näkymään symboli “END”.
5. Paina ja pidä painettuna “” 3 sekuntia pysäyttääksesi laitteen



NOTE: Jos laitetta ei ole asetettu veteen ennen käynnistämistä, virhekoodi “EE1” ilmestyy näyttöön. Aseta se veteen ja aloittaa alusta.

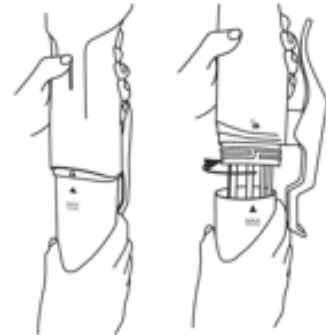
Huolto

- Sulje laite ja irrota johto seinästä aina ennen puhdistamista.
- Sisäiset huoltotyöt saa suorittaa vain valtuutettu ammatti-ihminen.
- Tarkista onko tuotteessa ja johdossa merkkejä vaurioista. Jos tuotteessa ilmenee merkkejä vaurioista, ota yhteyttä myyjään huolto/varaosia varten.

FI

Ruostumattoman metallisuojuksen asennus

Pidä kiinni laitteesta ja osoita ”avaa”-symboli kohti nuolta, kierrä metallisuojusta myötäpäivään, kunnes ”avaa”-symboli ja nuoli kohtaavat horisontaalisesti samassa asennossa.



Ruostumattoman metallisuojuksen irrottaminen

Pidä kiinni laitteesta ja kierrä metallisuojusta vastapäivään.

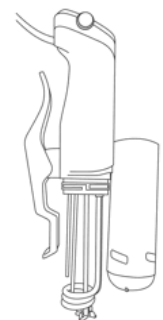
Puhdistaminen (metallisuojus/pumppu)

Käännä pumpun kansi pois lukitusasennosta ja irrota metallisuojusta. Pumpun kannen ja metallisuojuksen voi konetiskata.



Sirkulaattorin puhdistaminen

Käytä astianpesuainetta ja pehmeää hammasharjaa sirkulaattorin puhdistamiseen ja huuhtelee sirkulaattori veden alla. Älä huuhtelee sirkulaattorin yläosaa (pääosa) vedessä. Metallisuojuksen puhdistaminen.



Puhdista pumpun kansi ja metallisuojus

Astianpesukoneessa tai tiskaa käsin astianpesuaineella.

Vianmääritys FAQ

1. **Ääni:** Moottorin ja jäähdyttimen toiminta saa normaalissa käytössä aikaan vaimeaa, hurisevaa ääntä.
2. **Narskuva ääni:** Metallisuojus ei ole kunnolla paikoillaan. Varmista, että metallisuojus on tukevasti paikoillaan, tällöin ääni lakkaa. On myös mahdollista, että sekoitusvarsi on tarkoituksettomasti vääntynyt. Jos näin on käynyt, ruuvaa alin pumppulevy irti ja paina varovasti sekoitusvarrtta, kunnes se on keskellä.
3. **Hörppivä ääni:** Pumppu on saanut aikaan vesipyörteen. Kaada lisää vettä tai sekoita pyörrettä varovasti lusikalla. Ei ole olemassa tehokasta tapaa estää vesipyörteen syntymistä, mutta tavallisesti se häviää itsestään.
4. **Kurlaava ja huuhteleva ääni:** Pumppu imee ilmaa. Lisää vettä. Valmistusastiassa näkyy todennäköisesti myös pieniä kuplia.
5. **Vaurioita elintarvikkeessa:** Käännä pumpun aukko niin että se on sen sijaan kohti valmistusastian seinää.
6. **Järjestelmä ei käynnisty:** tarkista pistotulppa ja katkaisin.

7. **Hälytys alhaisesta vedentasosta:** Kaada lisää vettä. Veden taso voi laskea käytön aikana vesiturbulenssin takia.
8. **Hälytys alhaisesta vedentasosta alkaa parin sekunnin käytön jälkeen:** Kaada lisää vettä. Pumppu saa aikaan tietynlaisia aaltoja, joiden johdosta veden taso käy joskus antureiden ympärillä.
9. **Lämpötila ei vastaa lämpömittarin osoittamaa astelukemaa:** Sous Vide Circulator on kalibroitu tieteellisen lähtömetodin mukaan, jonka johdosta Sous Vide Circulator on huomattavasti tarkempi kuin tavallinen lämpömittari.
10. **Valo välkkyvä välillä käytön aikana:** Tämä on normaalia sirkulaattorin tuottaessa virtaa.
11. **EE1 näkyviin:**
 1. Laite tulee sijoittaa veteen.
 2. Vedenkorkeus on alle alimman merkin.
 3. On likaa / lime anturin. Poista metallinen kansi ja puhdista anturi.

Ehdotuksia ruoanlaittoon

Tyypistä ruokaa	Tulokset	Lämpötila	Min. aika	Optimaalinen aika	Max. aika
Porsaanfileetä	Rare	60°C	1 h	1 h	2,5 h
Porsaanfileetä	Medium	65°C	1 h	1 h	2 h
Porsaanfileetä	Well Done	70°C	1 h	1 h	1,5 h
Porsaankyljys	Rare	60°C	1 h	1 h	2,5 h
Porsaankyljys	Medium	65°C	1 h	1 h	2 h
Porsaankyljys	Well Done	70°C	1 h	1 h	1,5 h
Porsaanpaisti	Rare	60°C	2,5 h	3-3,5 h	5-6 h
Porsaanpaisti	Medium	65°C	2,5 h	3 h	4 h
Porsaanpaisti	Well Done	70°C	2,5 h	3 h	3,5 h
Kana tiedosto	Medium	65°C	45 min	1-1,5 h	2 h
Kana tiedosto	Well Done	72°C	1 h	1-1,5 h	3 h
Kanankoipi	Medium	65°C	1 h	1,5 h	4-5 h
Kanankoipi	Well Done	72°C	1 h	1,5 h	3 h
Ulkofileetä	Rare	54°C	45 min	1,5 h	3 h
Ulkofileetä	Medium	58°C	45 min	1,5 h	3 h
Ulkofileetä	Well Done	70°C	45 min	1,5 h	3 h
Häränfilee	Rare	54°C	45 min	1,5 h	3 h
Häränfilee	Medium	58°C	45 min	1,5 h	3 h
Häränfilee	Well Done	70°C	45 min	1,5 h	3 h

Entrecote – viipaloitu – ilman jalkoja	Rare	54°C	1 h	1,5 h	3 h
Entrecote – viipaloitu – ilman jalkoja	Medium	58°C	1 h	1,5 h	3 h
Entrecote – viipaloitu – ilman jalkoja	Medium/Well	65°C	1 h	1,5 h	3 h
Entrecote – viipaloitu – ilman jalkoja	Well Done	70°C	1 h	1,5 h	3 h
Entrecote luun	Rare	56°C	5 h	7-8 h	16 h
Entrecote luun	Medium	60°C	5 h	6 h	14 h
Entrecote luun	Medium/Well	65°C	5,5 h	5,5 h	12 h
Entrecote luun	Well Done	70°C	5 h	5 h	10 h
Naudan etuselkä	Rare	58°C	24 h	24 h	48 h
Naudan etuselkä	Medium	65°C	16 h	16 h	24 h
Naudan etuselkä	Well Done	85°C	6-8 h	8 h	18 h
Kalafileet	Rare	40°C	30 min	40 min	1 h
Kalafileet	Medium	50°C	30 min	40 min	1 h
Kalafileet	Well Done	60°C	30 min	40 min	1 h
Porkkana/palsternakka		85°C	15 min	15 min	20 min
Parsa		85°C	15 min	15 min	20 min
Perunat		85°C	1 h	1 h	3 h
Parsakaali		85°C	20 min	20 min	30-45 min

Takuu

Champion Nordic takaa, että tässä tuotteessa ei ole materiaaliin tai käsityöhön liittyviä valmistusvikoja. Takuu on voimassa 2 vuotta Ruotsissa, Norjassa, Tanskassa ja Suomessa. Takuu alkaa siitä hetkestä, kun tuote joko ostetaan tai toimitetaan. Champion Nordicilla ei ole velvollisuutta korjata tai korvata tuotetta, johon ei ole voimassa olevaa ostotodistusta. Tämä takuu on voimassa ainoastaan tuotteissa, jotka ostetaan kotikäyttöön ja joita käytetään kotona. Takuu ei kata vaurioita, jotka johtuvat tuotteen väärinkäytöstä, Champion Nordicin käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, siitä että tuotetta on käsitelty tai korjattu ei-hyväksyttävällä tavalla, tuotteen omistajan virheellisistä pakkaustoimista tuotetta käsiteltäessä, normaalista kulumisesta tai kuljetusyrityksen suorittamista vääränlaisista käsittelytavoista.

Oikea hävittäminen

Tämä symboli tuotteessa tai ohjeissa tarkoittaa, että laite täytyy hävittää erillään muista talousjätteistä, kun se ei enää toimi. EU:n sisällä on jätteille erillisiä kierrätysjärjestelmiä. Lisätietojen saamiseksi ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai jälleenmyyjääsi.



 **CHAMPION**

Champion®

Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@championnordic.se

