



Thermal Circulators
Stainless Steel Integrated Bath System

Termocirculadores
con cuba integrada de acero inoxidable

Thermo-circulateurs
avec bac intégré en acier inoxydable



WSV16/WSV25

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.

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. 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.
7. 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.
8. 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.
9. Stop using the machine immediately if the cord is damaged, and have it replaced by a professional.
10. Always use the manufacturer's original accessories.
11. Do not use this appliance outdoors or on a wet surface. It's recommended for indoor use only.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces.
13. Do not place unit on or near a gas or electric burner, or in a heated oven.



- 14. 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.
- 15. Take care when removing the lid when unit is hot, as hot water will collect on the inside during cooking.
- 16. Do not use this appliance for other than its intended use.
- 17. Don't use the appliance if it has fallen or appears to be damaged.
- 18. 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.
- 19. When unplugging unit, grasp the plug, not the cord.
- 20. Before plugging appliance in or operating, make sure your hands are dry.
- 21. When unit is ON or in working position, it must be on a stable surface, such as a table or counter.
- 22. To disconnect, press the POWER (⏻) button for two (2) seconds, then remove plug from wall outlet.
- 23. 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.
- 24. This unit is not intended to be used with frozen foods.
- 25. Do not use a bag larger than 1 gallon when cooking sous vide.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

APPROVED FOR COMMERCIAL USE

CONTENTS

Important Safeguards2

Grounding Instructions4

Important Notes4

Introduction to Sous Vide Cooking5

Food Safety6

Parts6

Operating Instructions8

Time and Temperature Guide 11

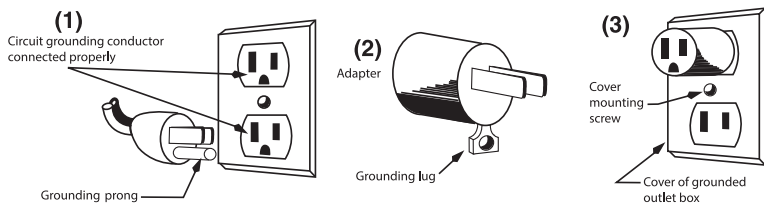
Cleaning and Maintenance 13

Troubleshooting 13



GROUNDING 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.

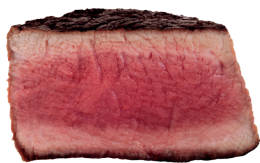
The high-precision thermostat of the Waring® Thermal Circulators water bath maintains the temperature with a tight window around the set target temperature, so food can be cooked to the perfect temperature effortlessly. Steaks prepared with the sous vide method can be cooked to the desired temperature 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.

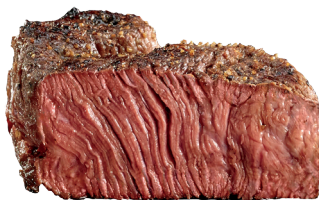
Check out waringcommercialproducts.com to see our vacuum sealing systems for food storage and sous vide cooking.



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.

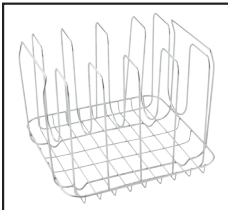
PARTS

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.

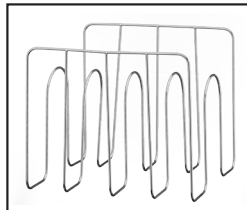




RACK POSITIONS



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

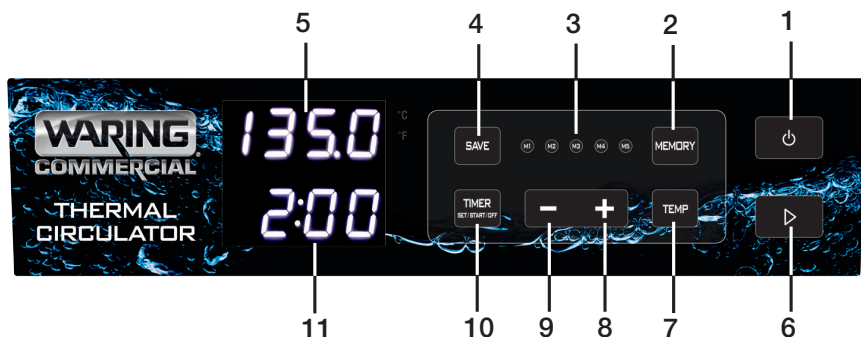


To accommodate
longer pouches, use
this configuration,
which allows pouches
up to 11 inches long
(WSV25 only)

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

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.
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/90°–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 --:--.

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.

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. 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.
7. Siempre llene la cuba hasta más arriba de la línea “MIN”; no utilice el aparato sin una cantidad suficiente de agua.
8. 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.
9. Si el cable está dañado, interrumpa el uso inmediatamente y lleve el aparato a un electricista o un técnico autorizado para que lo reemplace.
10. Siempre use los accesorios originales provistos por el fabricante.
11. No utilice el aparato en exteriores o sobre una superficie mojada. Este aparato ha sido diseñado para uso en interiores solamente.



12. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
13. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
14. 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.
15. Tenga cuidado al retirar la tapa, ya que vapor caliente puede acumularse debajo de esta durante la cocción y presentar un riesgo de quemaduras.
16. No utilice el aparato para ningún fin que no sea el indicado.
17. No utilice el aparato después de una caída o si parece dañado.
18. 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.
19. Nunca jale el cable para desconectar el aparato; agárrelo por la clavija.
20. Nunca enchufe o desenchufe el cable, ni opere los controles, con las manos mojadas.
21. Coloque el aparato sobre una superficie llana y estable, como una mesa o una encimera.
22. Siempre apague el aparato, manteniendo el botón de alimentación (🔌) oprimido por dos segundos antes de desenchufarlo.
23. Para su seguridad, el cable solo debe ser reemplazado por el fabricante, un centro de servicio autorizado o un electricista profesional.
24. Este aparato no ha sido diseñado para cocer alimentos congelados.
25. No utilice bolsas de más de un galón (3.8 L).

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
APROBADO PARA USO
COMERCIAL

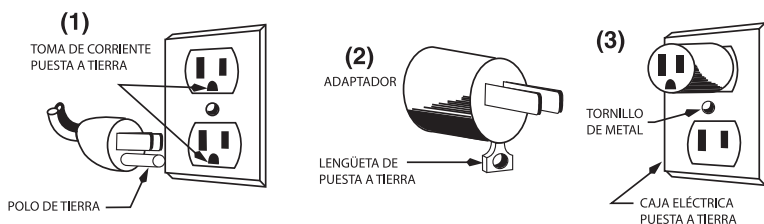


ÍNDICE

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

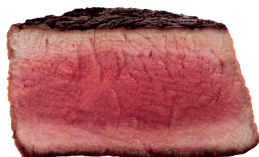
contenida en los alimentos y conserva su sabor y valor nutricional, para resultados jugosos, tiernos y sabrosos.

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 HACPP. Visite www.fda.gov para más información.

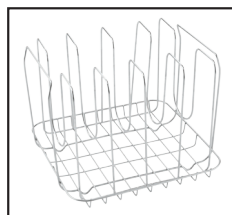
PIEZAS

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. **Palanca de desagüe** – 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.

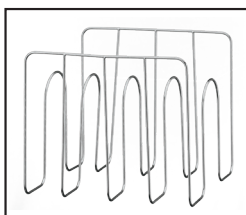




POSICIONES DE LA REJILLA



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 (90 °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
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.

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. 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.
7. Toujours remplir le bac jusqu'au-delà de la ligne "MIN" ; ne pas utiliser l'appareil sans une quantité suffisante d'eau.
8. 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.
9. Cesser immédiatement l'utilisation si le cordon d'alimentation est endommagé, et faire remplacer celui-ci par un électricien ou un technicien autorisé.
10. Toujours utiliser les accessoires d'origine fournis par le fabricant.
11. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre ou sur une surface mouillée. Cet appareil a été conçu pour utilisation en intérieur uniquement.
12. 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.



13. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
14. 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.
15. Retirer le couvercle avec précaution ; de la vapeur peut s'accumuler à l'intérieur pendant la cuisson et présenter un risque de brûlure.
16. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
17. Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou présente des signes apparents de dommages.
18. 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.
19. Pour débrancher, saisir le cordon par la prise ; ne pas tirer sur le cordon.
20. Ne jamais brancher ou débrancher le cordon, ou opérer les contrôles, avec les mains mouillées.
21. Placer l'appareil sur une surface plate et stable, comme une table ou un comptoir.
22. Toujours éteindre l'appareil, en appuyant sur la touche de mise sous tension () pendant deux secondes, avant de le débrancher.
23. En cas de dommage, le cordon électrique ne devrait être remplacé que par le fabricant, un technicien autorisé ou un électricien professionnel.
24. Cet appareil n'est pas conçu pour cuire les aliments congelés.
25. Ne pas utiliser des sachets de cuisson de plus d'un gallon (3,8 L).

GARDER CES INSTRUCTIONS

USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

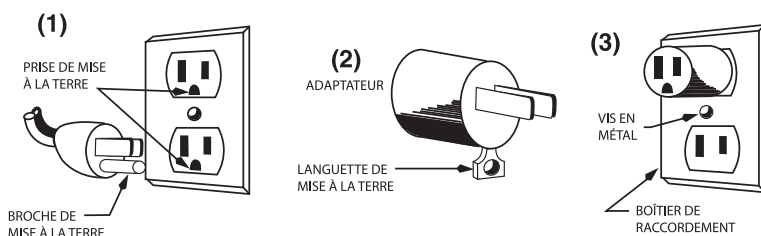


TABLE DES MATIÈRES

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

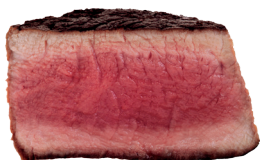
plus long. Cette technique, développée en France, ne cuit pas vraiment les aliments sous vide, puisque que l'emballage sous vide n'élimine pas complètement l'air du sachet. Toutefois, éliminer un maximum d'air pendant l'emballage sous vide réduit la possibilité de développement de bactéries et que les 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.

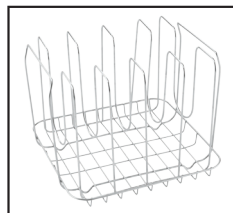
PIÈCES

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. **Levier 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.

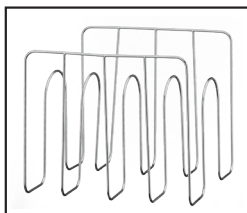




POSITIONS DE LA GRILLE



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

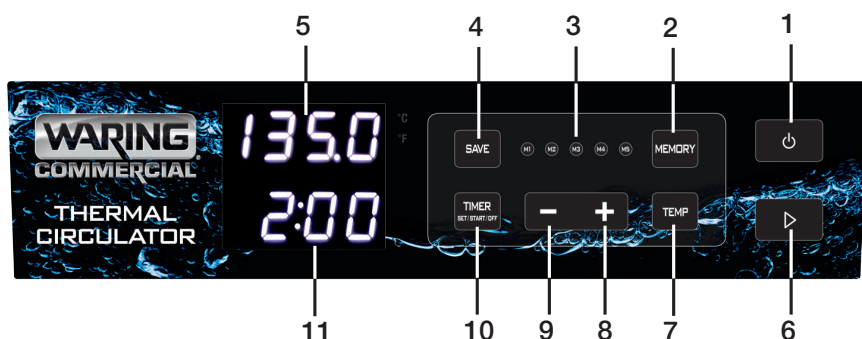


Configuration pour sachets plus longs : permet de faire cuire des sachets de jusqu'à 11 po. (27 cm) de long (modèle WSV25 seulement).

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 capacitives ; 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 (90 °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.

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.

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. The lines are thin and consistent in thickness. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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.

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.

©2018 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine

WSV16/WSV25 IB
18WC054637

IB-13159A

