



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

## Safety instructions

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

1. Counter tops such as marble cannot withstand the heat generated by the circulator. Place cooking container different surface to prevent damage.
2. Do not use extension cords. Never operate with a damaged cord or plug. Use properly grounded electrical outlets only.
3. Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the rating label of the appliance.
4. Do not immerse system past the top etch mark (Max.) of stainless-steel skirt. Only the stainless-steel skirt and the pump housing are dishwasher safe.
5. Unplug from outlet when not in use and before the cleaning process.
6. 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.
7. This appliance is intended for indoor use only.
8. Do not disassemble.
9. Observe all warning labels, do not remove warning labels.
10. Do not use this appliance for anything other than intended use. (Like laboratory work or heating a hot tub)
11. 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.
12. Do not use deionized water (DI water).
13. Don't let children use and play with this appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
14. Never use a damaged appliance. If it has been damaged, take it to approved service center to have it checked or repaired.
15. 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.
16. Don't let excess cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surface.
17. Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
18. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and it's cord out of reach of children aged less than 8 years.
19. Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazard involved.
20. Children shall not play with the appliance.
21. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motel and other residential type environments;
22. If the appliance falls into water tank by careless operation, unplug it first, then remove it out of the tank, wipe up the water on the appliance surface, placing it in airy place. It would be ok for use after complete dry up.
23. Sous Vide circulators are designed to be used only with water.

### Change from °C to °F C

When plugged in, check display to see units setting. To change setting from °C to °F long press ON/OFF-button for approx. 3 seconds. Display will change from C to F. Repeat same steps to change back.

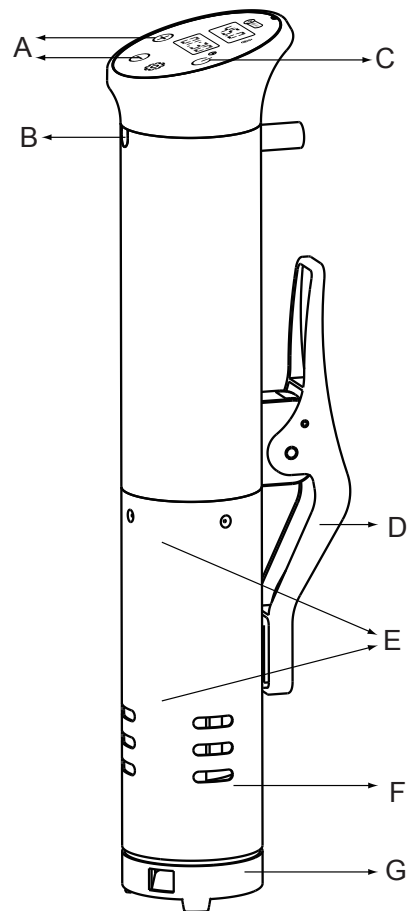
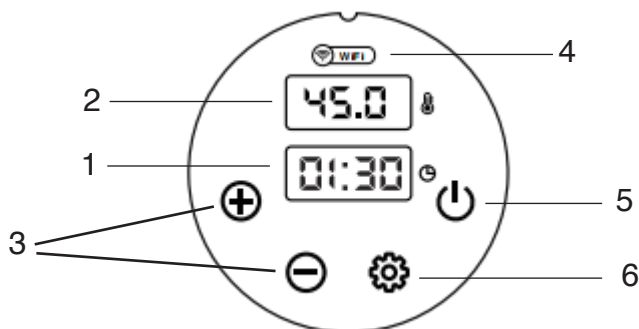
## Technical specifications

Capacity:	20L (min. 6L)
Circulates:	10.0L water/minute
Temperature:	0-90°C
Timer:	up to 99 Tim
Precision:	+/- 0.1°C
Cord length:	1,2 meters
IP-rating:	IPX7
Power:	1200W
Rate:	220-240V / 50/60Hz
Weight:	1 kg
Size:	31x5,8cm

EN

## Introduction

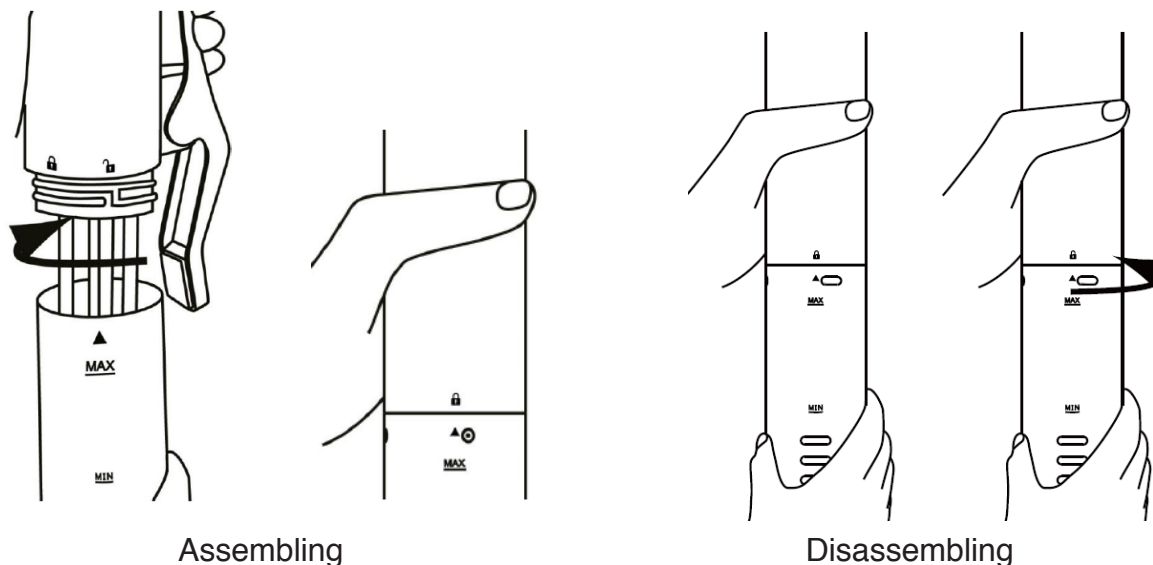
- A. + and - adjustment buttons
  - B. Working illuminator
  - C. ON/OFF-buttons
  - D. Clamp
  - E. Max and Min water level
  - F. Stainless steel skirt
  - G. Water pump cap
1. Timer
  2. Temperature
  3. + and - adjustment buttons
  4. WIFI-light
  5. ON/OFF button
  6. Temperature / Time setting / WIFI start-up



## Assembling of stainless-steel skirt

1. Hold the Sous Vide Stick with the heating element upwards and open the clamp.
2. Slide the stainless-steel skirt over the heating rods so that the arrow points to the opened lock symbol. Make sure that the propeller does not get stuck. It must be positioned in the center of the hole in the clear plastic cover.
3. Rotate the stainless-steel skirt until the arrow points to the closed lock symbol.
4. For disassembling turn the stainless-steel skirt counterclockwise.

**Note:** Make sure that the propeller does not touch the stainless-steel skirt as it can easily be deformed.



Assembling

Disassembling

## Setup

### Clamp & Pot

**Note:** CHSV510 requires a 6-20L container or pot, make sure the container or pot capacity meets the requirement.

1. Firmly lock the product by clamping it on the side of container. Make sure enough water in the container above the Min level on the stainless-steel skirt.


### Temperature & Timer

1. Plug CHSV510 into the outlet. The “⏻” icon and working light will turn on and it will enter the standby mode.
2. Press the “⏻” icon to enter the setting mode. You will hear a sound of beep for every pressing.
3. Temperature setting: Press the “+” or “-” adjust button to set the temperature.
4. Time setting. Press the “⚙️” icon to set the time, the timer blinks. First press the + or – adjust button to set hour, then press “⚙️” again to set the minute.
5. Press the “⏻” icon to confirm the setting and the unit will start operating.
6. When CHSV510 reaches the set temperature there will be 2 sounds of beep and working light will flash.
7. When CHSV510 runs out of time there will be 3 sounds of beep and “END” icon will show on the screen, the unit stops working automatically and goes into standby mode.
8. If you want to change the setting, press and hold the “⚙️” icon for 3 seconds, then repeat the setting as above instruction.
9. At any time, it is ok to stop the device by pressing and holding the “⏻” icon for 3 seconds.

**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.

## WIFI Function

1. Download the Champion Sous Vide App by Apple Store or Google Play, name CHAMPION SOUS VIDE.
2. Input username and password for registration.
3. Ensure the Smartphone is connected to 2.4GHz WIFI-network.
4. Click “Start” on main page in App.
5. Click on the “+” in App to connect new unit.

6. Plug in Sous Vide and long-press the WIFI-icon  for approx. 3-5 seconds. 3 beeps will sound and the icon will start flashing.
7. Click "Next step" in App. Current WIFI will show, input password to start configuration.

**NOTE:** The configuration won't be successfully if App's SSID does not display the current connected WIFI name of 2.4GHz frequency channel.

8. After configuration is complete the CHSV510 device will be displayed on App interface.
9. If "configuration failed" appears on display - Click "cancel" and repeat above steps 2-6.
10. When using for other than the first time (provided same APP account No. and same router setting) - enter APP operation page, turn power on for CHSV510, short press WIFI-button to turn on WIFI-function and wait for it to connect.
11. The WIFI light will be constant light when sous vide connected to router successfully (configuring successfully).
12. When configuration is finished you can start cooking, using guides and/or recipes in CHAMPION SOUS VIDE App.

### Function page:

My recipes: Add your own favorite recipe.

Guides: Use one of many pre-set recipes for both fish, meat and vegetables

13. When CHSV510 is finished cooking there will be 3 sounds of beep and "END" icon will show on the screen, the unit stops working automatically and goes into standby mode.

## Cleaning & Maintenance

### Descaling

After using the CHSV510 for some time, scale may occur on the heating element and the housing.

1. Place the device into cooking container and clamp it so that it is covered with a mixture of 1/3 vinegar and 2/3 water just under max marking. Set temperature to 80°C and heat up the mixture for at least 1 hour.
2. After this thoroughly clean all parts under the running water that were in contact with the water and dry them.

### Maintenance

1. Always turn off and unplug the unit before cleaning/storing. Internal service work must be performed by certified personnel only.
2. Make sure the CHSV510 is stored in room temperature.
3. Don't disassemble the water pump cap.
4. Check for signs of damage including pulled cord or physical damage to system or heaters. If any signs of physical damage are found, contact authorized service center.

## Trouble Shooting FAQ

### Noise

- Under normal operation the system will hum due to the motor, impeller and cooling fan in operation.

### Slurping noise

- The 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.

### **Gurgling + Whoosh noise**

- The pump is sucking air - add more water. You should also see small bubbles in your tank.

### **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.

### **System will not turn on**

- Check power plug and breakers.

### **Low water level alarm**

- Add more water - the water level will drop during operation due to water turbulence.

### **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, just add more water.

### **Temperature on display does not match thermometer**

- Sous Vide circulators are calibrated to a scientific platinum primary standard which is far more accurate than store thermometers.
- If variation is more than +/- 1°C there might be a malfunction – contact authorized service center.
- When the Sous Vide circulator reaches the desired temperature, it might take a few minutes to stabilize the exact temperature. This is likelier to occur when using a small container, due to fast heating.

### **Lights in house are slightly flickering when system is on**

- This is normal as the circulator is modulating power.

### **Error code EE1 and alarm sound**

- No water in tank.
- Appliance is not immersed in water at all.
- Water below minimum level. Appliance in situation of short circuit.

## **Suggested cooking time**

<b>Type of food</b>	<b>Result</b>	<b>Temperature</b>	<b>Min. time</b>	<b>Optimal time</b>	<b>Max. tim</b>
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  
Designed in Sweden | Assembled in China



## Säkerhetsföreskrifter

Den här sektionen förklarar de faror som kan uppstå vid användning av en sous vide-cirkulator och listar viktiga säkerhetsföreskrifter.

1. Köksbänkar i t.ex. marmor klarar inte av värmen som genereras av cirkulatorn. Placera apparaten på en annan yta för att undvika skador.
2. Använd inte förlängningsladdar. Använd aldrig apparaten om nätsladden eller elkontakten är skadade. Använd endast jordade eluttag.
3. Innan du ansluter elkontakten i ett eluttag, kontrollera att strömförsörjningen motsvarar märkningen på apparaten.
4. Överfyll inte behållaren, överskrid ej Max-markeringen. Endast den rostfria behållaren och pumphuset kan diskas i diskmaskin.
5. Koppla bort apparaten från eluttagen när den inte används och före rengöring.
6. Risk för brännskador – tillagningsbehållaren, den rostfria delen på cirkulatorn och tillagningspåsarna blir varma när apparaten är i drift. Använd grytvantar eller kökstång vid hantering. Låt apparaten svalna av helt innan vattnet dräneras.
7. Apparaten är endast avsedd för inomhusbruk.
8. Montera inte isär apparaten.
9. Observera alla varningsmärkingar, ta inte bort varningsmärkningarna.
10. Använd inte apparaten för annat än det avsedda ändamålet (så som laboratoriearbete eller uppvärmning av badkar).
11. Fäst produkten ordentligt genom att fästa den på behållarens sida. Placera behållaren på en jämn yta för att apparaten inte ska spilla eller välta. Placera inte apparaten på spisen eller i ugnen.
12. Använd inte avjoniserat vatten.
13. Låt inte barn använda eller leka med apparaten. Håll apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn.
14. Använd aldrig apparaten om den blivit skadad. Om den är skadad, ta den till ett auktoriserat servicecenter för att få den kontrollerad eller reparerad.
15. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, ett serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
16. Låt inte nätsladden hänga över en bords- eller bänkkant eller vidröra en varm yta.
17. Stäng av apparaten och koppla bort eluttaget innan byte av tillbehör eller hantering av delar som är i rörelse när apparaten är i bruk.
18. Denna apparat kan användas av barn i åldern 8 år och äldre om de har fått tillsyn eller instruktioner om användningen av apparaten på ett säkert sätt och om de förstår de faror som är inblandade. Rengöring och underhåll av apparaten ska inte göras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas. Håll apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn under 8 år.
19. Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användningen av apparaten på ett säkert sätt och om de är medvetna om möjliga risker.
20. Barn ska inte leka med apparaten.
21. Apparaten är avsedd för att användas i hushåll eller liknande miljöer så som personalkök i butiker, kontor eller andra arbetsmiljöer, bondgårdar, hotellrum och andra typer av boendemiljöer.
22. Om apparaten trillar ner i vattenbehållare på grund av oaktsam användning, koppla först bort apparaten från eluttaget, ta sedan bort den från behållaren, torka av vattnet på apparatens yta och placera den på en ventilerad plats.
23. Sous Vide-cirkulatorer är utformade för att endast användas med vatten.

### Ändra från °C till °F

När apparaten är inkopplad, titta på displayen för att se vilken temperaturenhet som är vald. För att ändra från °C till °F, tryck på ON/OFF-knappen i ca 3 sekunder. Displayen ändrar då temperaturenhet från C till F. Upprepa samma steg för att byta temperaturenhet.



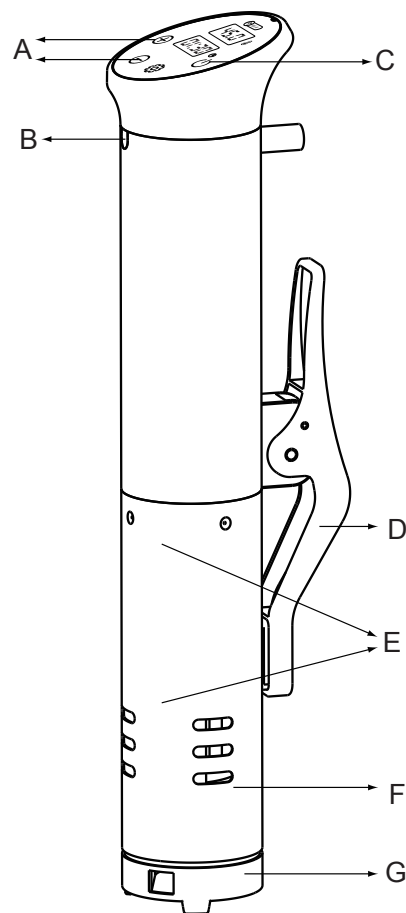
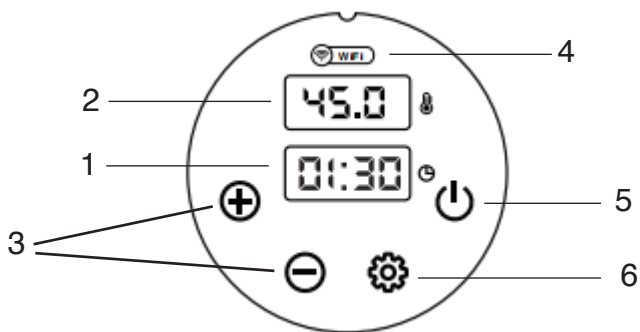
## Tekniska specifikationer

Kapacitet:	20L (min. 6L)
Cirkulerar:	10.0L vatten/minut
Temperatur:	0-90°C
Timer:	upp till 99 tim
Precision:	+/- 0.1°C
Sladdlängd:	1,2 meters
IP-rating:	IPX7
Effekt:	1200W
Märkning:	220-240V / 50/60Hz
Vikt:	1 kg
Storlek:	31x5,8cm

SE

## Översikt

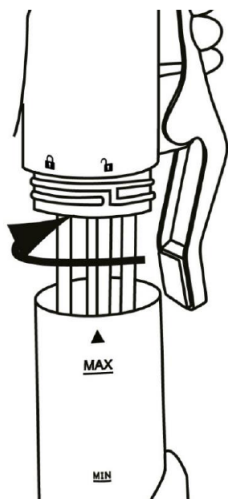
- A. + / - knapp
  - B. Indikatorlampa
  - C. PÅ/AV-knappar
  - D. Klämma
  - E. Max- och Min-markeringar för vattennivå
  - F. Hölje i rostfritt stål
  - G. Lock till vattenpumpen
1. Timerknapp
  2. Temperaturknapp
  3. + / - knapp
  4. WIFI-ljus
  5. PÅ/AV-knappar
  6. Temperatur / Tidsinställning / WIFI start-up



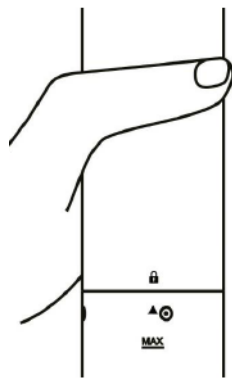
## Montering av höljet i rostfritt stål

1. Håll Sous Vide-staven med värmeelementet uppåt och öppna klämman.
2. För höljet i rostfritt stål över värmeelementet tills pilen är i linje med symbolen för "öppet lås". Kontrollera att propellern inte fastnar. Den måste vara positionerad i mitten av hålet i det genomskinliga plastlocket.
3. Roter det rostfria höljet tills pilen är i linje med symbolen för "stängt lås".
4. För att montera isär, vrid det rostfria höljet moturs.

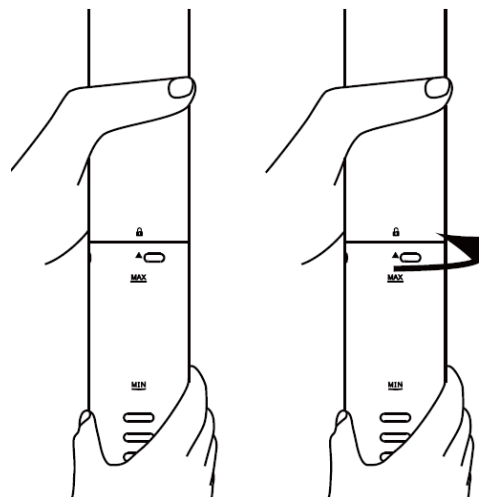
**OBS:** Kontrollera att propellern inte vidrör det rostfria höljet då den lätt kan bli missformad.



Montering



Demontering



## Användning

### Klämma & Kastrull

**OBS:** CHSV510 kräver en 6-20L behållare eller kastrull, kontrollera att behållaren eller kastrullen motsvarar kraven.

1. Fäst produkten ordentligt genom att fästa den i sidan på behållaren. Säkerställ att vattennivån överstiger MIN-markeringen.


### Temperatur & Timer

1. Anslut CHSV510 till eluttaget. "⏻"-ikonen och indikatorlampan tänds och apparaten övergår i standby-läge.
2. Tryck på "⏻"-ikonen för att gå till läget för inställningar. Du hör ett pip för varje tryck.
3. Temperaturinställning: Tryck på "+" eller "-"-knapparna för att ställa in temperaturen.
4. Tidsinställning. Tryck på "⚙️"-ikonen för att ställa in tiden, timern blinkar. Tryck först på + eller - knapparna för att ställa in timmar, tryck sedan "⚙️" igen för att ställa in minuter.
5. Tryck på "⏻"-för att bekräfta inställningen och apparaten startar.
6. När CHSV510 når den inställda temperaturen hörs två pip och indikatorlampan blinkar.
7. När CHSV510 når den förinställda tiden hörs tre pip och "END"-ikonen visas på displayen, apparaten stängs av och övergår i standby-läge.
8. Om du vill ändra inställning, tryck och håll nere "⚙️"-ikonen i tre sekunder, upprepa sedan inställningsförfarandet enligt ovan.
9. Apparaten kan stängas av när som helst genom att trycka och hålla nere "⏻"-ikonen i tre sekunder.

**OBS:** Om inte enheten är nedsänkt i vatten innan den startas visas felkoden "EE1" på displayen. Placera enheten i vatten och starta igen.

## WiFi-Funktion

1. Ladda ner Champion Sous Vide App på App Store eller Google Play, namn CHAMPION SOUS VIDE.
2. Skriv in användarnamn och lösenord för registrering.
3. Säkerställ att smartphonen är kopplad till 2,4GHz WiFi-nätverk.
4. Klicka "Start" på huvudsidan i appen.
5. Klicka på "+" i appen för att koppla till ny enhet.

6. Plugga in Sous Vide och tryck länge på WiFi-ikonen ”  ”, ca 3-5 sekunder. 3 bip ljud hörs och ikonen börjar att blinka.
  7. Klicka “Next step” i appen. Nuvarande WiFi visas, skriv in lösenord för att påbörja konfiguration.
- OBS:** Konfigurationen kommer inte att lyckas om appens SSID inte visar nuvarande anslutet WiFi-namn på 2,4GHz frekvenskanal.
8. Efter att konfigurationen är färdig kommer CHSV510-enheten att visas på appens gränssnitt.
  9. Om “configuration fail” visas på displayen – Klicka “cancel” och repetera stegen 2-6 ovan.
  10. Vid användandet andra gånger än den första (förutsättning att det är samma APP-konto-nr och samma routerinställningar) – skriv in APP-användarsidan, sätt på strömmen för CHSV510, tryck kort på WiFi-knappen och sätt på WiFi-funktionen och vänta på att den ansluter.
  11. Wi-Fi-ljuset kommer att vara konstant när sous vide är korrekt ansluten till routern (konfiguration lyckades)
  12. När konfigurationen är avslutad kan du börja laga, använda guider och/eller recept i CHAMPION SOUS VIDE app.

### Funktionssida:

- Mina recept:           Lägg till ditt eget favoritrecept.  
Guider:                 Använd ett av många förinlagda recept för både fisk, kött och grönsaker.

13. När CHSV510 har avslutat tillagningen hörs tre pip och “END”-ikonen visas på displayen. Apparaten stängs av automatiskt och övergår i standby-läge.

## Rengöring & Underhåll

### Avkalkning

Efter att CHSV510 används under en tid kan det hända att det uppstår kalkbildningar på värmeelementen och pumpskyddet.

1. Placera enheten i ett tillagningskärl och fäst det så att det är övertäckt med en blandning av 1/3 vinäger och 2/3 vatten precis under max-nivån. Ställ in temperaturen till 80°C och värm blandningen i minst en timme.
2. Tvätta sedan noggrant alla delar som varit i kontakt med blandningen under rinnande vatten och torka dem.

### Underhåll

1. Stäng alltid av och koppla ur apparaten innan rengöring/förvaring. Underhåll av inre delar får bara utföras av auktoriserad tekniker.
2. Säkerställ att CHSV510 förvaras i rumstemperatur.
3. Montera inte isär locket till vattenpumpen.
4. Kontrollera efter tecken på skador som t.ex. skador på nätsladd eller synliga skador på systemet eller värmeelement. Vid tecken på skador, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

## Felsökning FAQ

### Ljud

- Vid normal drift kommer systemet att humma på grund av att motorn, pumpen och fläkten är igång.

### Sörplande ljud

- Pumpen har skapat en vattenvirvel som när du tappar ut vatten från ett handfat eller badkar. Tillsätt mer vatten eller rör försiktigt runt i vattnet med en sked. Det finns inget sätt att förhindra att det uppstår virvlar till följd av pumprotationen men det brukar gå över av sig själv.

## Gurglande + Whoosh-ljud

- Pumpen suger in luft – tillsätt mer vatten. Du kan även se små bubblor i tanken.

## Skador på maten

- Pumpens vattenstrålar knäcker ägg eller skadar fiskfiléer: vänd pumptutsläppet mot behållarens vägg; detta dämpar utflödet från pumpen. Det är bra att koka ägg i påse för att förhindra att de skjutsas runt i vissa behållare.

## Systemet startar inte

- Kontrollera elkontakt och strömbrytare.

## Larm för låg vattennivå

- Tillsätt mer vatten – vattennivån sjunker under drift till följd av vattenturbulens.

## Larm för låg vattennivå utlöses några sekunder efter start

- Tillsätt mer vatten – pumpen genererar ”vågor” vilket gör att vattennivån vid sensorerna kan gå upp och ner. När vattennivån sänks precis under sensorn utlöser detta larmet för låg vattennivå. Detta är normalt, tillsätt bara mer vatten.

## Temperaturen på displayen motsvarar inte termometern

- Sous Vide-cirkulatorn är kalibrerad enligt en certifierat vetenskaplig standard vilket innebär att den är mycket mera exakt än termometrar som säljs i butik.
- Om variationen är mer än +/- 1°C kan det bero på ett tekniskt fel – kontakta ett auktoriserat servicecenter.
- När Sous Vide-cirkulatorn når den önskade temperaturen kan det ta några minuter att stabilisera den exakta temperaturen. Detta inträffar oftare när man använder en liten behållare då det går snabbare att värma upp.

## Lamporna i hemmet flimrar lite när systemet är igång

- Detta är helt normalt eftersom cirkulatorn modulerar ström.

## Felkod EE1 och larmljud

- Inget vatten i tanken.
- Enheten är inte alls nedsänkt i vatten.
- Vatten under miniminivå.
- Apparaten har kortslutit.

## 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
Oxfilé	Rare	54°C	45 min	1,5 h	3 h
Oxfilé	Medium	58°C	45 min	1,5 h	3 h
Oxfilé	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

Designed in Sweden | Assembled in China



## Sikkerhedsinstruktioner

Dette afsnit forklarer de potentielle farer, der kan opstå, når du bruger en sous vide-cirkulator og noterer mange vigtige sikkerhedsforanstaltninger.

- DA
1. Bordplader såsom marmor kan ikke modstå den varme, der genereres af cirkulatoren. Placér opbevaringsbeholderens på andre overflader for at undgå skader.
  2. Brug ikke forlængerledninger. Anvend aldrig med en beskadiget ledning eller stik. Brug kun jordforbundne stikkontakter.
  3. Kontrollér, om din spænding svarer til apparatets mærke, inden du sætter den i stikkontakten.
  4. Undgå at sænke systemet forbi det øverste mærke (maks.) på det rustfrie stål. Kun rustfrit stålskørt og pumpehus kan vaskes i opvaskemaskine.
  5. Træk stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug og før rengøringen.
  6. Brandfare - madlavningsbeholderen, den rustfrie ståldel af cirkulatoren og madposer bliver alle varme, når de bruges. Brug grydelapper eller tang ved håndtering. Lad systemet afkøle, før vandbadet tømmes.
  7. Dette apparat er kun beregnet til indendørsbrug.
  8. Afmonter ikke.
  9. Overhold alle advarselsetiketter, fjern ikke advarselsetiketter.
  10. Brug ikke dette apparat til andet end beregnet anvendelse. (Såsom laboratoriearbejde eller opvarmning af et badekar).
  11. Lås produktet fast ved at klemme det på siden af din beholder. Anbring beholderen på en jævn overflade for at forhindre udslip og at den vælter. Placér ikke enheden på et komfur eller i en ovn.
  12. Brug ikke deioniseret vand (DI vand).
  13. Lad børn ikke bruge og lege med dette apparat. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
  14. Brug aldrig et beskadiget apparat. Hvis det er blevet beskadiget, skal du tage det til godkendt servicecenter for at få det kontrolleret eller repareret.
  15. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
  16. Lad ikke overskydende ledning hænge over kanten af bordet eller bordpladen eller røre den varme overflade.
  17. Sluk for apparatet, og afbryd strømforsyningen, inden du skifter tilbehør eller nærmer dig dele, der bevæger sig i brug.
  18. Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og derover, hvis de har fået vejledning eller instruktion om brug af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de involverede farer. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er ældre end 8 og under opsyn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
  19. Apparatet kan bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion om brug af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår den pågældende risiko.
  20. Børn må ikke lege med apparatet.
  21. Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende såsom: personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, gårdhuse, på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer;
  22. Hvis apparatet falder i vandtank ved uforsigtig drift, skal du først tage det ud af stikkontakten, tag det herefter ud af tanken, tør vandet af på apparatets overflade, og placér det et luftigt sted. Det vil være brugbart efter fuldstændig tørring.
  23. Sous Vide-cirkulatorer er designet til kun at blive anvendt med vand.

### Skift fra °C til °F

Tjek displayet for at se temperaturenheden mens produktet er tilkoblet. Hold ON/OFF-knappen inde i ca. 3 sekunder for at skifte fra °C til °F. Displayet vil ændre temperaturenhed fra Celsius til Fahrenheit. Gentag de samme trin for at skifte tilbage igen.

## Tekniske specifikationer

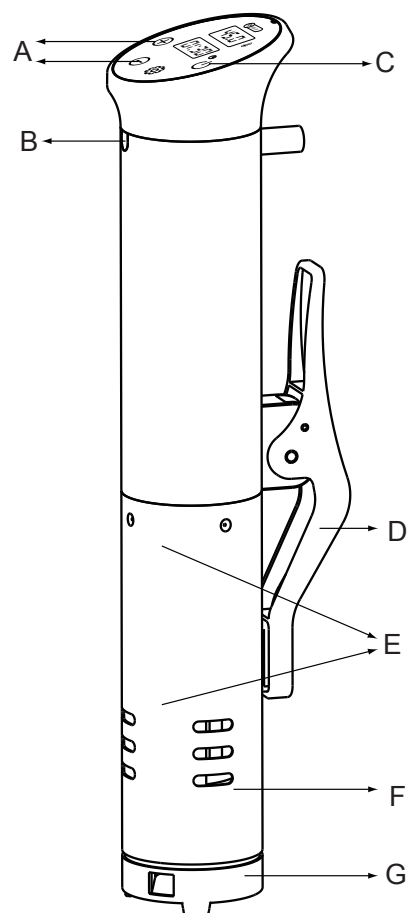
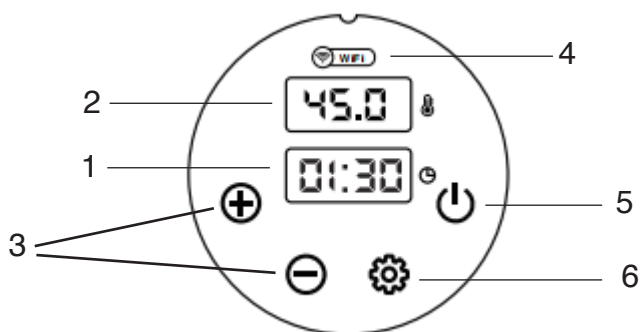
Kapacitet:	20 L (min. 6 L)
Cirkulation:	10,0 L vand/minut
Temperatur:	0-90°C
Timer:	op til 99 T
Præcision:	+/- 0.1°C
Ledningslængde:	1,2 meter
IP-rating:	IPX7
Effekt:	1200 W
Rate:	220-240 V / 50/60 Hz
Vægt:	1 kg
Størrelse:	31x5,8 cm

DA

## Introduktion

- A. + og - tilpasningsknapper
- B. Lys
- C. ON/OFF-knapper
- D. Klemme
- E. Maks.- og min. vandniveau
- F. Rustfri stål-del
- G. Vandpumpehætte

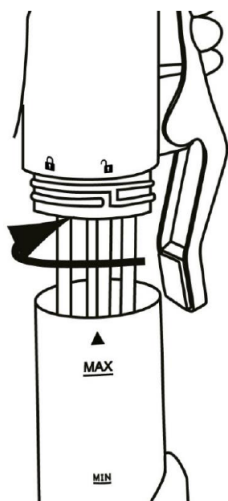
1. Timer
2. Temperatur
3. + og - tilpasningsknapper
4. WIFI-lys
5. ON/OFF-knapper
6. Temperatur / Time-indstilling / WIFI start-up



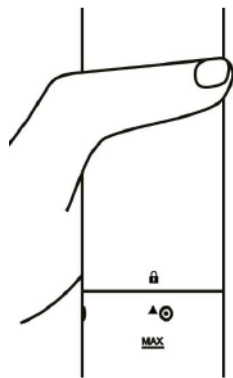
## Montering af rustfri stål-del

1. Hold Sous Vide Stick med varmeelementet opad, og åbn klemmen.
2. Skub den rustfrie stål-del over varmeelementerne, så pilen peger på det åbne låsesymbol. Sørg for at propellen ikke sidder fast. Den skal placeres i midten af hullet i det klare plastdæksel.
3. Drej den rustfrie stål-del indtil pilen peger på det lukkede låsesymbol.
4. Drej den rustfrie stål-del mod uret for demontering.

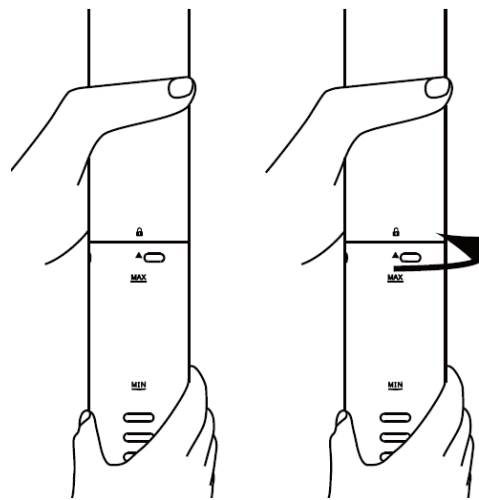
**Bemærk:** Sørg for at propellen ikke rører den rustfrie stål-del, da den let kan deformeres.



Montering



Demontering



## Opsætning

### Klemme & Gryde

**Bemærk:** CHSV510 kræver en 6-20 L beholder eller gryde, sørg for at beholderens kapacitet lever op til dette krav.

1. Lås produktet fast ved at klemme det på beholderens side. Sørg for at der er tilstrækkeligt vand i beholderen over min.-niveau på den rustfrie stål-del.

### Temperatur & Timer

1. Sæt CHSV510 i stikkontakten. Ikonet "⏻" og arbejdslampe tændes, og produktet går i standbytilstand.
2. Tryk på ikonet "⏻" for at gå ind i indstillingsfunktionen. Du hører en biplyd for hvert tryk.
3. Temperaturindstilling: Tryk på knappen "+" eller "-" for at indstille temperaturen.
4. Tidsindstilling. Tryk på ikonet "⚙️" for at indstille tiden, timeren blinker. Tryk først på knappen + eller - juster for at indstille timer, og tryk derefter på "⚙️" igen for at indstille minutter.
5. Tryk på ikonet "⏻" for at bekræfte indstillingen, og enheden begynder at fungere.
6. Når CHSV510 når den indstillede temperatur, vil der være 2 biplyde, og arbejdslampen vil blinke.
7. Når CHSV510 løber tør for tid, vil der være tre biplyde, og "END"-ikonet vises på skærmen, enheden stopper automatisk og går i standbytilstand.
8. Hvis du vil ændre indstillingen, skal du trykke på "⚙️"-ikonet og holde det nede i tre sekunder, og gentag derefter indstillingen som beskrevet ovenfor.
9. Du kan når som helst stoppe enheden ved at trykke på "⏻"-ikonet i tre sekunder.

**Bemærk:** Hvis enheden ikke er nedsænket i vand før start, vises fejlkoden "EE1" på displayet. Anbring enheden i vand, og genstart.

## WIFI-Funktion

1. Download Champion Sous Vide-appen gennem Apple Store eller Google Play, navnet er CHAMPION SOUS VIDE.
2. Indtast brugernavn og password til registrering.
3. Sørg for at din smartphone er forbundet med et 2.4GHz WIFI-netværk.
4. Klik på "Start" på appens forside.
5. Klik på "+" i appen for at forbinde en ny enhed.



6. Forbind Sous Vide, og hold WIFI-ikonet ”  ”nede i cirka 3-5 sekunder. Der kommer tre bip-lyde, og ikonet begynder at blinke.
7. Klik på “Next step” i appen. Der vises det aktuelle WIFI, indtast password for at begynde konfigurationen.

**NB:** Konfigurationen kan ikke gennemføres hvis appens SSID ikke viser det aktuelle WIFI-navn på 2.4GHz-kanal.

8. Når konfigurationen er gennemført, vises CHSV510-enheden i appens interface.
9. Hvis der står “configuration failed” på displayet - Klik på “cancel”, og gentag trin 2-6.
10. Når appens bruges næste gang (såfremt der bruges det samme APP-kontonummer og samme routerindstillinger) - gå ind på appens funktionsside, tænd for CHSV510, tryk kortvarigt på WIFI-knappen for at tænde WIFI-funktionen, og vent på at den forbinder.
11. WIFI-lyset er konstant når sous vide er forbundet til routeren (konfigurationen lykkedes).
12. Når konfigurationen er færdig, kan du begynde at lave mad ved hjælp af opskrifter i CHAMPION SOUS VIDE-appen.

#### **Funktion-side:**

Mine opskrifter: Tilføj dine egne yndlingsopskrifter.

Guides: Brug en af mange forudindstillede opskrifter til både fisk, kød og grøntsager.

13. Når CHSV510 er færdig, vil du høre tre biplyde, og “END”-ikonet vil vises på skærmen, enheden stopper automatisk og går i standbytilstand.

## **Rengøring & vedligeholdelse**

### **Afkalkning**

Efter brug af CHSV510 i nogen tid kan der forekomme kalk på varmeelementet og beholderen.

1. Anbring enheden i opbevaringsbeholderen, og klem den, så den er dækket med en blanding af 1/3 eddike og 2/3 vand lige under maks.-markeringen. Indstil temperatur til 80 ° C, og opvarm blandingen i mindst en time.
2. Efter dette rengøres og alle dele, som har været i kontakt med vandet, under rindende vand , hvorefter de tørres.

### **Vedligeholdelse**

1. Sluk altid, og tag stikket ud af stikkontakten før rengøring / opbevaring. Internt servicearbejde skal kun udføres af certificeret personale.
2. Sørg for at CHSV510 er opbevaret ved stuetemperatur.
3. Afmontér ikke vandpumpehætten.
4. Kontroller tegn på skade, herunder trukket ledning eller fysisk beskadigelse af system eller varmeapparater. Hvis der opdages tegn på fysisk skade, skal du kontakte autoriseret service-center.

## **Fejlfinding FAQ**

### **Støj**

- Under normal drift vil systemet summe på grund af motor, pumpehjul og kølevifte i drift.

### **Slubrende støj**

- Pumpen har dannet et vandvortex, ligesom når du tømmer en vask eller badekar. Tilsæt mere vand, eller rør forsigtigt rundt i vandet med en ske. Der er ingen helt sikker måde at forebygge en hvirvel på grundet pumpens rotation, men den vil normalt gå væk af sig selv.

## Gurglende + Whoosh støj

- Pumpen suger luft - tilsæt mere vand. Du bør også se små bobler i din tank.

## Fødevareskader

- Pumpens vandstråle ødelægger æg eller beskadiger fiskefileter: Drej pumpestikket mod beholdervæggen; Dette vil i høj grad dæmpe strømmen af pumpens udgang. Det er også god praksis at putte æg i poser for at forhindre dem i at blive "blæst" rundt i visse beholdere.

## Systemet tændes ikke

- Kontrollér stikket og afbrydere.

## Lavt vandniveau-alarm

- Tilsæt mere vand - vandniveauet vil falde under drift på grund af vandturbulens.

## Lavt vandniveau-alarm tændes efter nogle få sekunder drift

- Tilsæt mere vand - Pumpen genererer "bølger" - nogle gange vil disse bølger forårsage, at vandniveauet på sensorer fluktuerer op og ned. Bølgerne sænker nogle gange vandstanden lige under sensoren og vil forårsage en lav vand-alarm. Dette er normalt, tilføj bare mere vand.

## Temperaturen på displayet svarer ikke til termometeret

- Sous Vide-cirkulatorer kalibreres til en videnskabelig platin primær standard, som er langt mere præcis end butiktermometre.
- Hvis variationen er mere end +/- 1 ° C, kan der være en fejlfunktion - kontakt autoriseret servicecenter.
- Når Sous Vide-cirkulatoren når den ønskede temperatur, kan det tage et par minutter at stabilisere den nøjagtige temperatur. Det er mere sandsynligt at dette forekommer ved brug af en lille beholder på grund af hurtig opvarmning.

## Lysene i beholderen blinker lidt, når systemet er tændt

- Dette er normalt, da cirkulatoren modulerer strøm.

## Fejlkode EE1 og alarmlyd

- Intet vand i tanken.
- Apparatet er ikke nedsænket i vand.
- Vand under minimumsniveau.
- Apparat i kortslutningstilstand.

## 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 ejerens 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  
Designed in Sweden | Assembled in China



## Sikkerhetsinstruksjoner

NO Dette avsnittet forklarer de potensielle farene som kan oppstå ved bruk av en sous vide-sirkulator, og beskriver flere viktige sikkerhetsforanstaltninger.

1. Benkeplater av marmor tåler ikke varmen sirkulatoren genererer. Plasser apparatet på en annen overflate for å unngå skader.
2. Ikke bruk skjøteledning. Bruk aldri apparatet dersom ledning eller støpsel er skadet. Kun bruk apparatet i en jordet stikkontakt.
3. Kontroller at spenningen din samsvarer med den på apparatets merke før du plugger det inn i stikkontakten.
4. Ikke senk apparatet dypere enn til den øverste markeringen (Max.) på delen av rustfritt stål. Kun delen av rustfritt stål og beholderen til pumpen kan vaskes i oppvaskmaskin.
5. Koble apparatet fra strømmen når det ikke er i bruk og før rengjøring.
6. Forbrenningsfare — matlagingsbeholderen, den delen av sirkulatoren som er av rustfritt stål og matposene blir varme når de er i bruk. Bruk grytevotter eller klype ved håndtering. La systemet kjøle seg ned før du tømmer ut vannet.
7. Apparatet er kun ment for bruk innendørs.
8. Ikke demonter apparatet.
9. Les alle advarselsetiketter. Ikke fjern noen advarselsetiketter.
10. Ikke bruk dette apparatet til noen andre formål enn de tiltenkte (som f.eks. laboratoriearbeid eller oppvarming av vann i boblebad).
11. Lås produktet fast ved å klemme det på siden av beholderen din. Plasser beholderen på en jevn overflate for å forhindre at det renner over eller velter. Ikke plasser apparatet på en komfyr eller i en ovn.
12. Ikke bruk demineralisert vann (DI-vann).
13. Ikke la barn bruke eller leke med apparatet. Hold apparatet og ledningen utenfor barns rekkevidde.
14. Bruk aldri et skadet apparat. Ta det med til et godkjent servicesenter for å få det undersøkt og reparert hvis det har blitt skadet.
15. Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, produsentens serviceverksted eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
16. Ikke la ledningen henge over kanten av bordet, benken eller komme i kontakt med varme overflater.
17. Skru av apparatet og koble det fra strømmen før du bytter tilbehør eller nærmer deg deler som beveger seg når de er i bruk.
18. Dette apparatet kan brukes av barn som er 8 år og eldre hvis de har fått veiledning og instruksjoner om hvordan de skal bruke apparatet på en trygg måte, og de forstår de potensielle farene. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn 8 år og under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
19. Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de har fått veiledning og instruksjoner om hvordan de skal bruke apparatet på en sikker måte, og de forstår de potensielle farene.
20. Barn skal ikke leke med apparatet.
21. Apparatet er tiltenkt bruk i husholdninger og lignende bruksområder, som f.eks. kjøkkenområdet til personalet i butikker, kontorer og på andre arbeidsplasser, gårder, av kunder på hoteller, moteller og andre bomiljøer.
22. Dersom apparatet faller i vannet på grunn av uforsiktig bruk, skal du først koble det fra strømmen. Ta det deretter ut av vannet, tørk av overflaten og plasser det på et luftig sted. Det kan brukes igjen når det har tørket helt.
23. Sous vide-sirkulatorer er kun designet for å bli brukt med vann.

### Endre fra °C til °F

Sjekk displayet for å se temperaturenheten mens produktet er tilkoblet. Trykk inn ON/OFF-knappen i ca. 3 sekunder for å endre fra °C til °F. Displayet vil endre temperaturenhet fra Celsius til Fahrenheit. Repeter de samme trinnene for å endre tilbake igjen.

## Tekniske spesifikasjoner

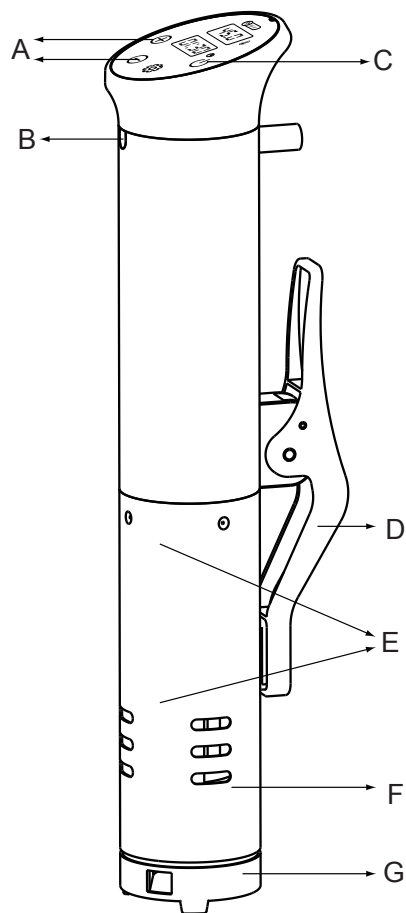
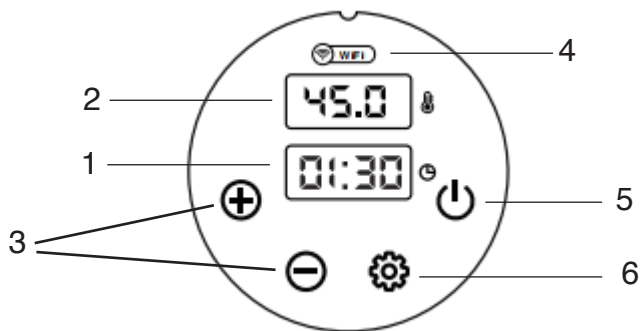
Kapasitet:	20L (min. 6L)
Sirkulerer:	10.0L vann/minutt
Temperatur:	0-90°C
Timer:	Opptil 99 Tim
Presisjon:	+/- 0.1°C
Kabellengde:	1,2 meter
IP-rating:	IPX7
Effekt:	1200W
Merkespenning:	220-240V / 50/60Hz
Vekt:	1 kg
Størrelse:	31x5,8cm

NO

## Introduksjon

- A. + og - justeringsknapper
- B. Lys
- C. ON/OFF-knapper
- D. Klemme
- E. Maks og min. vannnivå
- F. Del i rustfritt stål
- G. Vannpumpedeksel

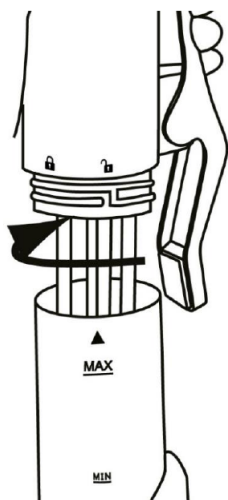
- 1. Timer
- 2. Temperatur
- 3. + og - justeringsknapper
- 4. WIFI-lys
- 5. ON/OFF-knapper
- 6. Temperatur / Tidsinnstilling / Wi-Fi oppstart



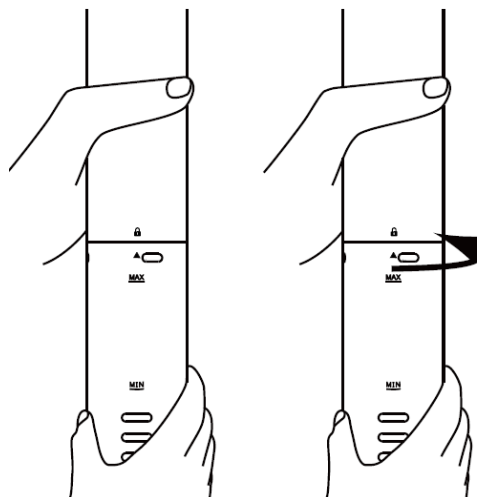
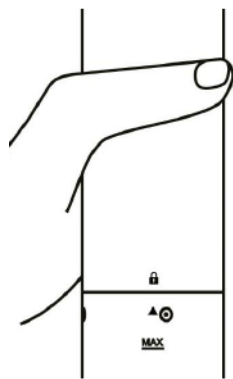
## Montering av delen i rustfritt stål

1. Hold sous vide-sticken med varmeelementet opp og åpne klemmen.
2. La delen i rustfritt stål skli ned over varmepinnene slik at pilen peker mot «åpen lås»-symbolet. Sørg for at propellen ikke setter seg fast. Den må plasseres i midten av hullet i det gjennomsiktige plastdekselet.
3. Roter delen i rustfritt stål til pilen peker mot «stengt lås»-symbolet.
4. Roter delen i rustfritt stål mot klokken for demontering.

**Merk:** Sørg for at propellen ikke kommer i kontakt med delen i rustfritt stål, da den lett kan bli misdannet.



Montering



Demontering

## Oppsett

### Klemme & Gryte

**Merk:** CHSV510 trenger en 6–20 liters beholder eller kjele. Sørg for at beholderen eller kjele har stor nok kapasitet.

1. Lås produktet godt fast ved å klemme det på siden av beholderen. Sørg for at det er nok vann i beholderen, over minimumsnivået på delen i rustfritt stål.


### Temperatur & Timer

1. Sett CHSV510 inn i stikkontakten. "⏻"-ikonet og lyset vil skru seg på, og apparatet setter seg i standby-modus.
2. Trykk på "⏻"-ikonet for tilgang til innstillinger. Du vil høre en pipelyd hver gang du trykker.
3. Temperaturinnstilling: Trykk på justeringsknappen "+" eller "-" for å stille inn temperaturen.
4. Tidsinnstilling: Trykk på "⚙️"-ikonet for å stille inn tiden. Timeren blinker. Trykk først på justeringsknappen "+" eller "-" for å stille inn timer, trykk deretter på "⚙️" igjen for å stille inn minutter.
5. Trykk på "⏻"-ikonet for å bekrefte innstillingen, og apparatet vil begynne å fungere.
6. Når CHSV510 når temperaturen som er satt vil det komme 2 pipelyder, og lyset vil blinke.
7. Når tiden på CHSV510 går ut vil det komme 3 pipelyder, og "END"-ikonet vil dukke opp på skjermen. Apparatet avslutter deretter automatisk, og settes i standby-modus.
8. Dersom du vil endre innstilling, trykk og hold "⚙️"-ikonet inne i 3 sekunder. Gjenta deretter innstillingene, som beskrevet over.
9. Du kan stoppe apparatet når som helst ved å holde "⏻"-ikonet inne i 3 sekunder.

**Merk:** Hvis apparatet ikke senkes i vann før start vil feilkoden "EE1" vises på skjermen. Plasser apparatet i vann og start igjen.

## WIFI-Funksjon

1. Last ned Champion Sous Vide-appen hos Apple Store eller Google Play, navnet er CHAMPION SOUS VIDE.
2. Legg inn brukernavn og passord for registreringen.
3. Sjekk at smarttelefonen er koblet til et 2,4GHz WIFI-nettverk.
4. Klikk "Start" på hovedsiden i appen.
5. Klikk på "+" i appen for å koble til en ny enhet.

6. Plugg inn Sous Vide og trykk på WIFI-ikonet ”  ” i ca. 3–5 sekunder. 3 pip vil høres og ikonet begynner å blinke.
7. Klikk “Next step” i appen. Tilgjengelig WIFI blir synlig, tast inn passordet for å starte konfigureringen.

**OBS:** Konfigureringen vil ikke bli vellykket hvis appens SSID ikke viser det aktuelle WIFI-navnet til en tilkoblet 2,4GHz-kanal.

8. Etter at konfigureringen er avsluttet, vil CHSV510-enheten synes i displayet for grensesnittet til appen.
9. Hvis “Configuration failed” vises på displayet, kan du trykke “Cancel” og gjenta punktene 2–6 ovenfor.
10. Når du bruker appen neste gang (dersom du har samme app-kontonummer og rutersetting) kan du gå inn på appens funksjonsside, skru på CHSV510, trykke kort på WIFI-knappen for å slå på WIFI-funksjonen og vente på at enheten skal koble seg opp.
11. WIFI-lyset vil være konstant på når sous vide er korrekt koblet til ruterens (konfigureringen er vellykket).
12. Når konfigureringen er avsluttet kan du starte med matlagingen og bruke retningslinjer og/eller oppskrifter i CHAMPION SOUS VIDE-appen.

### Funksjoner:

Mine oppskrifter: Legg til favorittoppskriften din.

Guider: Bruk en av de mange forhåndslagrede oppskriftene på fisk, kjøtt eller grønnsaker.

13. Når CHSV510 er ferdig med matlagingen vil det komme 3 pipelyder og «END»-ikonet vil vises på skjermen. Apparatet avslutter automatisk, og går i standby-modus.

## Rengjøring & Vedlikehold

### Avkalking

Etter å ha brukt CHSV510 en stund kan det forekomme kalk på varmeelementet og beholderen.

1. Plasser apparatet i beholderen og dekk den med en blanding av 1/3 eddik og 2/3 vann til rett under maks-markeringen. Still inn temperaturen til 80°C og varm opp blandingen i minst 1 time.
2. Rengjør deretter alle delene som har vært i kontakt med vannet godt under rennende vann, og tørk dem.

### Vedlikehold

1. Skru alltid av apparatet og trekk ut kontakten før rengjøring/oppbevaring. Reparasjoner på de interne delene skal kun utføres av sertifisert personale.
2. Sørg for at CHSV510 oppbevares i romtemperatur.
3. Ikke demonter vannpumpedekselet.
4. Se etter tegn på skader, inkludert slitt ledning eller fysiske skader på systemet og varmeelementene. Kontakt et autorisert servicesenter ved enhver tegn på skade.

## Feilsøking Hjelpespørsmål

### Lyd

- Ved normal bruk vil apparatet dure på grunn av motoren, pumpen og viften.

### Slurpelyd

- Pumpen har dannet en vannvirvel, som når du tømmer vasken eller badekaret. Tilsett mer vann eller rør forsiktig i vannet med en skje. Det er ingen sikker måte å unngå at virvelen danner seg på grunn av pumperotasjonen, men den forsvinner som regel av seg selv.

## Gurgling + Whoosh-lyd

- Pumpen suger inn luft — tilsett mer vann. Du bør også kunne se små bobler i beholderen.

## Skade på maten

- Pumpens vannstråle sprekker egg eller skader fiskefileter: Skru pumpeuttaket mot beholderveggen. Dette vil i stor grad dempe pumpestrømmen. Det lønner seg også å legge egg i pose for å unngå at de blir «blåst» rundt i enkelte beholdere.

## Systemet slår seg ikke på

- Kontroller stikkontakt og brytere.

## Lavt vannivå-alarm

- Tilsett mer vann — vannivået vil synke under bruk på grunn av vannturbulens.

## Lavt vannivå-alarm skrur seg på etter noen sekunders bruk

- Tilsett mer vann. Pumpen genererer «bølger», og noen ganger vil disse bølgene gjøre at vannivået ved sensorene svinger opp eller ned. Bølgene senker noen ganger vannivået til rett under sensoren, og utløser lavt vannivå-alarmlarmen. Dette er normalt, bare tilsett mer vann.

## Temperaturen på displayet matcher ikke termometeret

- Sous vide-sirkulatorer er kalibrerte til en vitenskapelig platina primærstandard, som er mye mer presis enn butiktermometre.
- Hvis variasjonen er mer enn +/- 1°C kan det skyldes en feilfunksjon — kontakt autorisert servicecenter.
- Når sous vide-sirkulatoren når ønsket temperatur, kan det ta noen minutter å stabilisere den nøyaktige temperaturen. Det skjer mest sannsynlig ved bruk av en liten beholder, på grunn av hurtig oppvarming.

## Lysene i beholderen blinker litt når systemet er på

- Dette er normalt, ettersom sirkulatoren modulerer strøm.

## Feilkode EE1 og en alarmlyd

- Tomt for vann i tanken.
- Apparatet er ikke senket i vann i det hele tatt.
- Vann under minimumsnivå.
- Apparatet er i ferd med å kortslutte.

## 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

Designed in Sweden | Assembled in China



## Turvallisuusohjeet

Tässä osassa kerrotaan mahdollisista vaaroista, joita voi syntyä, kun käytät sous vide -sirkulaattoria.

1. Pöytäpinnat, kuten marmori, eivät kestä sirkulaattorin tuottamaa lämpöä. Aseta keittoastia eri pinnalle vahingoittumisen estämiseksi.
2. Älä käytä jatkojohtoja. Älä koskaan käytä vaurioitunutta johtoa tai pistoketta. Käytä vain maa-doitettuja pistorasioita.
3. Ennen kuin kytket keittimen pistorasiaan, tarkista, onko jännite laitteen arvokilven mukainen.
4. Älä upota järjestelmää ruostumattomasta teräksestä valmistetun rungon syövytetyn merkin (max.) alapuolelle. Vain ruostumattomasta teräksestä valmistettu runko ja pumpun kotelo voidaan pestä astianpesukoneessa.
5. Irrota pistoke pistorasiasta, kun sitä ei käytetä ja ennen puhdistusta.
6. Palovammavaara - ruoanlaittoastia, sirkulaattorin ruostumaton teräsosa ja ruokapussit kuume-nevat, kun niitä käytetään. Käytä patakintaita tai pihtejä niitä käsitellessäsi. Anna järjestelmän jäähtyä ennen vesihauteen tyhjentämistä.
7. Tämä laite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön.
8. Älä pura laitetta osiin.
9. Noudata kaikkia varoitusmerkintöjä, älä poista varoitusmerkintöjä.
10. Älä käytä tätä laitetta muuhun kuin laitteen tarkoitettuun käyttöön (kuten laboratoriotöihin tai porealtaan lämmitykseen).
11. Lukitse tuote tukevasti kiinnittämällä se säiliön sivulle. Aseta astia tasaiselle pinnalle, jotta nesteet eivät pääse kaatumaan. Älä aseta laitetta hellalle tai uuniin.
12. Älä käytä deionisoitua vettä (DI-vettä).
13. Älä anna lasten käyttää ja leikkiä tällä laitteella. Pidä laite ja sen johto poissa lasten ulottuvilta.
14. Älä koskaan käytä vaurioitunutta laitetta. Jos se on vaurioitunut, vie se valtuutettuun huoltoon tarkastettavaksi ja korjattavaksi.
15. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoliikkeen tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
16. Älä anna ylimääräisen johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai koskea kuumaa pintaa.
17. Katkaise laitteesta virta ja irrota se ennen kuin vaihdat lisävarusteita tai lähestyt osia, jotka liikkuvat käytössä.
18. Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset, jos he ovat saaneet ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta tai osia, elleivät he ole vanhempien seurassa ja heitä valvotaan. Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
19. Laitetta voivat käyttää henkilöt, joilla on heikentynyt fyysinen, aistillinen tai henkinen kapasiteetti, tai kokemuksen ja tiedon puute, jos heille on annettu ohjeita ja neuvoja laitteen käytöstä turvallisesti ja jos he ymmärtävät siihen liittyvän vaaran.
20. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa.
21. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa tiloissa, kuten esimerkiksi henkilökunnan keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä, maataloilla, asiakkaiden hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä.
22. Jos laite putoaa vesisäiliöön huolimattoman toiminnan vuoksi, irrota se ensin pistorasiasta ja poista se sitten säiliöstä. Pyyhi vesi laitteen pinnasta ja laita se ilmavaan paikkaan kuivumaan. Laitetta voidaan käyttää sen täydellisen kuivumisen jälkeen.
23. Sous Vide -sirkulaattori on suunniteltu käytettäväksi vain vedellä.

### Vaihda °C-asteikosta °F-asteikkoon

Kun laitteeseen on kytketty virta, tarkista näytössä näkyvä lämpötila-asetus. Vaihtaaksesi lämpötila-asetuksen °C-asteikosta °F-asteikkoon pidä ON/OFF-painike alaspainettuna noin 3 sekunnin ajan. Näyttö vaihtuu Celsius-asteikosta Fahrenheit-asteikkoon. Toista samat vaiheet vaihtaaksesi lämpötilayksikön ennalleen.

## Tekniset tiedot

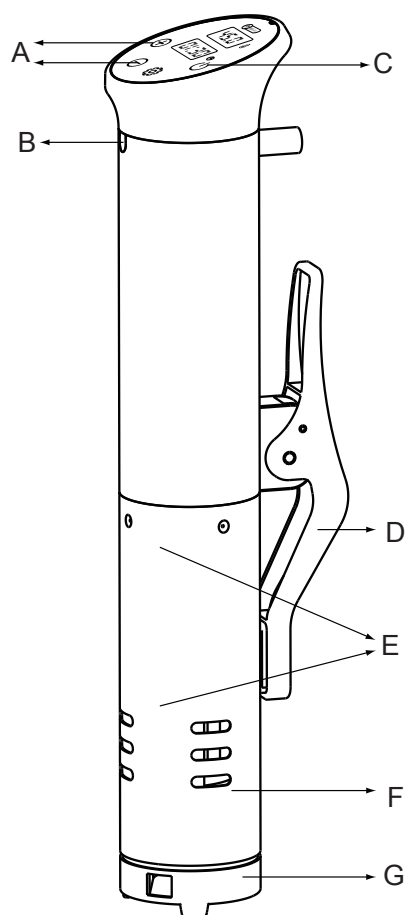
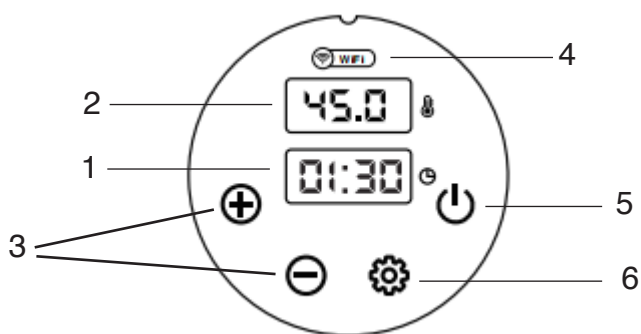
Kapasiteetti:	20 l (min. 6 l)
Kierto:	10,0 l vettä / minuutti
Lämpötila:	0-90 ° C
Ajastin:	jopa 99 tuntia
Tarkkuus:	+/- 0,1 ° C
Johdon pituus:	1,2 metriä
IP-luokitus:	IPX7
Teho:	1200W
Energiankulutus:	220-240V / 50 / 60Hz
Paino:	1 kg
Koko:	31 cm x 5,8 cm

FI

## Esittely

- A. + ja -säätöpainikkeet
- B. Työvalaisin
- C. ON / OFF -painikkeet
- D. Puristin
- E. Max- ja Min -vesitaso
- F. Ruostumaton teräsrunko
- G. Vesipumpun korkki

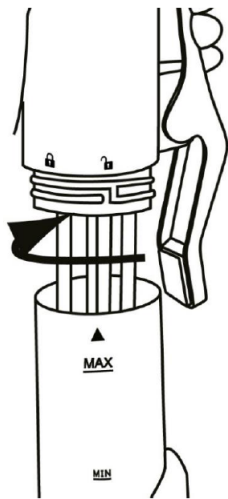
1. Ajastin
2. Lämpötila
3. + ja -säätöpainikkeet
4. WiFi-valo
5. ON / OFF-painikkeet
6. Lämpötila / aika-asetus / WIFI-käynnistys



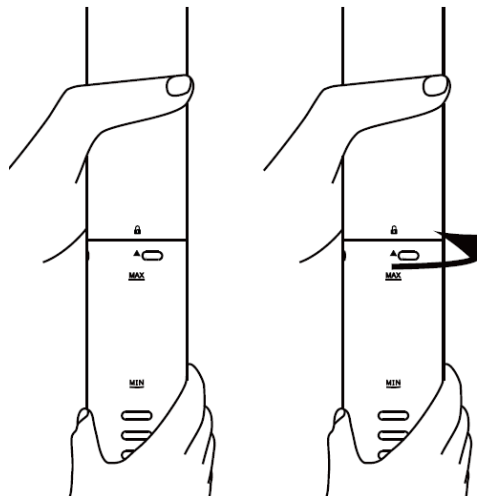
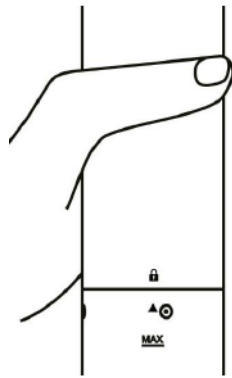
## Ruostumattomasta teräksestä valmistetun rungon kokoaminen

1. Pidä Sous Vide Stick -lämmityselementti ylöspäin ja avaa puristin.
2. Työnnä ruostumattomasta teräksestä valmistettu runko lämmitystankojen yli niin, että nuoli osoittaa avattuun lukkosymboliin. Varmista, että potkuri ei jää kiinni. Se on sijoitettava läpinäkyvän muovikannen reiän keskelle.
3. Käännä ruostumatonta terästä olevaa runkoa, kunnes nuoli osoittaa suljetun lukon symboliin.
4. Irrota ruostumattomasta teräksestä valmistettu runko vastapäivään.

**Huomautus:** Varmista, että potkuri ei kosketa ruostumattomasta teräksestä valmistettua runkoa, koska se saattaa aiheuttaa vahinkoa.



Asennus



Purkaminen








## Toiminnot

### Puristin & astia

**Huomautus:** CHSV510 vaatii 6-20 litran säiliön tai astian. Varmista, että säiliön tai astian kapasiteetti täyttää vaatimukset.

1. Lukitse tuote tukevasti kiinnittämällä se säiliön puolelle. Varmista, että säiliössä on riittävästi vettä ruostumattomasta teräksestä valmistetun rungon Min-tason yläpuolella.


### Lämpötila ja ajastin

1. Liitä CHSV510 pistorasiaan. ”” -kuvake ja työvalo syttyvät ja se siirtyy valmiustilaan.
2. Siirry asetustilaan painamalla ”” -kuvaketta. Kuulet äänimerkin jokaisesta painalluksesta.
3. Lämpötilan asetus: Säädä lämpötila painamalla ”+” tai ”-”.
4. Ajan asetus: Aseta aika painamalla ”” -kuvaketta, ajastin vilkkuu. Paina ensin + tai - säätöpainiketta asettaaksesi tunnin, ja paina sitten ”” uudelleen asettaaksesi minuutit.
5. Vahvista asetus painamalla ”” -kuvaketta ja laite käynnistyy.
6. Kun CHSV510 saavuttaa asetetun lämpötilan, kuuluu 2 äänimerkkiä ja työvalo vilkkuu.
7. Kun CHSV510:aan säädetty aika loppuu, kuuluu 3 äänimerkkiä ja ”END” -kuvake näkyy näytössä, laite lakkaa toimimasta automaattisesti ja siirtyy valmiustilaan.
8. Jos haluat muuttaa asetusta, pidä ”” -kuvaketta painettuna 3 sekunnin ajan ja toista sitten asetus yllä olevan ohjeen mukaisesti.
9. Voit milloin tahansa pysäyttää laitteen painamalla ”” -kuvaketta 3 sekunnin ajan.

**Huomautus:** Jos laitetta ei ole upotettu veteen ennen käynnistämistä, näyttöön tulee virhekoodi ”EE1”. Aseta laite veteen ja käynnistä se uudelleen.

## WiFi-toiminto

1. Lataa Champion Sous Vide -sovellus Apple Storesta tai Google Playsta nimeltään CHAMPION SOUS VIDE.
2. Syötä käyttäjänimi ja salasana rekisteröintiä varten.
3. Varmista, että älypuhelin on yhdistetty 2.4GHz WiFi-verkkoon.
4. Napauta ”Aloita” (”Start”) sovelluksen etusivulla.
5. Napauta ”+” sovelluksessa yhdistääksesi uuteen laitteeseen.

6. Kytke Sous Vide päälle ja pidä pohjassa WiFi-kuvaketta ”  ” noin 3–5 sekunnin ajan. Kuuluu 3 piippausta ja kuvake alkaa vilkkua.
7. Napauta ”Seuraava vaihe” (“Next step”) sovelluksessa. Nykyinen WiFi-verkko ilmestyy näkyviin, syötä salasana aloittaaksesi konfiguraation.

**HUOMIO:** Konfiguraatio ei onnistu, mikäli sovelluksen SSID ei näytä parhaillaan yhdistetyn 2.4GHz taajuuskanavan WiFi-verkon nimeä.

8. Kun konfiguraatio on valmis, CHSV510-laite näkyy sovelluksen rajapinnassa.
9. Mikäli näyttöön ilmestyy ”konfiguraatio epäonnistui”(“configuration failed”) – napauta ”peruuta” (“cancel”) ja toista kohdat 2–6.
10. Kun käytät laitetta ensimmäisen kerran jälkeen (samaa APP-tilinumeroa ja reititinasetuksia käyttäen) - syötä APP-toimintosisivu, kytke virta päälle CHSV510-laitteeseen, paina nopeasti WiFi-painiketta kytkeäksesi päälle WiFi-toiminnon ja odota yhdistymistä.
11. WiFi-valo palaa kiinteästi, kun sous vide on liitetty reitittimeen onnistuneesti (konfiguroiden onnistuneesti).
12. Kun konfiguraatio on valmis, voit aloittaa ruoanlaiton käyttäen ohjeita ja/tai reseptejä, jotka löydät CHAMPION SOUS VIDE -sovellusta.

### Toimintosisivu:

Omat reseptit: Lisää oma suosikkiresepti.

Oppaat: Käytä yhtä monista valmiista resepteistä kaloille, lihalle ja vihanneksille.

13. Kun CHSV510 on suorittanut ruoanlaiton loppuun, kuuluu 3 äänimerkkiä ja ”END” -kuvake näkyy näytössä, laite lakkaa toimimasta automaattisesti ja siirtyy valmiustilaan.

## Puhdistus ja huolto

### Kalkinpoisto

Kun CHSV510-laitetta on jo jonkin aikaa käytetty, lämmityselementissä ja kotelossa voi esiintyä kalkin jäämiä.

1. Aseta laite keittoastiaan ja kiinnitä se niin, että se on peitetty 1/3 etikan ja 2/3 veden seoksella, joka on alle max-rajan. Aseta lämpötila 80°C ja kuumenna seosta vähintään 1 tunti.
2. Tämän jälkeen puhdista kaikki etikka-vesiseoksen kanssa kosketuksissa olleet osat huolellisesti juoksevan veden alla ja kuivaa ne.

### Ylläpito

1. Katkaise aina virta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta / säilytystä. Sisäisen huollon tulee suorittaa vain sertifioitu henkilöstö.
2. Varmista, että CHSV510 säilytetään huoneenlämmössä.
3. Älä pura sirkulaattorin korkkia.
4. Tarkista laite mahdollisten vaurioiden varalta, mukaan lukien vedetty johto tai järjestelmän tai lämmittimien fyysiset vauriot. Jos havaitset fyysisiä vaurioita, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

## Vianmääritys FAQ

### Melu

- Normaalikäytössä järjestelmä humisee moottorin, juoksupyörän ja jäähdytystuulettimen ansiosta.

### Ryystävä ääni

- Pumppu on muodostanut veden pyörteen, samanlaisen joka tulee kun tyhjennetään kylpyhuoneen pesuallas tai amme. Lisää vettä tai sekoita varovasti vettä lusikalla. Ei ole varmaa tapaa estää pyörrettä muodostumasta pumpun pyörimisen vuoksi, mutta yleensä se poistuu itsestään.

## Ruokavauriot

- Pumpun vesisuihku rikkoo munia tai vahingoittaa kalafileitä: Käännä pumpun ulostuloa kontin seinämän suuntaan. Tämä säätää merkittävästi pumpun tehon virtausta. On myös hyvä, että munat pussitetaan, jotta ne eivät ”pyöri” tietyissä säiliöissä.

## Järjestelmä ei käynnisty

- Tarkista pistoke ja katkaisijat.

## Alhaisen vedenpinnan hälytys

- Lisää vettä - vedenpinta laskee käytön aikana veden turbulenssin vuoksi.

## Alhaisen veden tason hälytys käynnistyy muutaman sekunnin käytön jälkeen

- Lisää vettä - Pumppu tuottaa ”aaltoja” - joskus nämä aallot aiheuttavat vedenpinnan anturien vaihtelua ylös ja alas. Aallot laskevat joskus vedenpinnan tason suoraan anturin alle ja aiheuttavat alhaisen veden hälytyksen. Tämä on normaalia, lisää vettä.

## Näytön lämpötila ei vastaa lämpömittaria

- Sous Vide -sirkulaattorit on kalibroitu tieteelliseen platina-perusstandardiin, joka on paljon tarkempi kuin myymälän lämpömittarit.
- Jos vaihtelu on yli +/- 1 ° C, saattaa kyseessä olla toimintahäiriö - ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Kun Sous Vide -sirkulaattori saavuttaa halutun lämpötilan, saattaa tarkan lämpötilan määrittämisessä kestää muutama minuutti. Tämä on todennäköisempää, kun käytät pientä astiaa nopean lämmityksen vuoksi.

## Rakennuksen valot vilkkuvat hieman, kun järjestelmä on päällä

- Tämä on normaalia, koska sirkulaattori moduloi tehoa.

## Virhekoodi EE1 ja hälytysääni

- Ei vettä säiliössä.
- Laitetta ei ole upotettu veteen lainkaan.
- Vesi on alle minimitason.
- Laitteessa on oikosulku.

## 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 jälleenmyyjäsi.



**CHAMPION**

Champion®  
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden  
info@championnordic.se  
Designed in Sweden | Assembled in China

