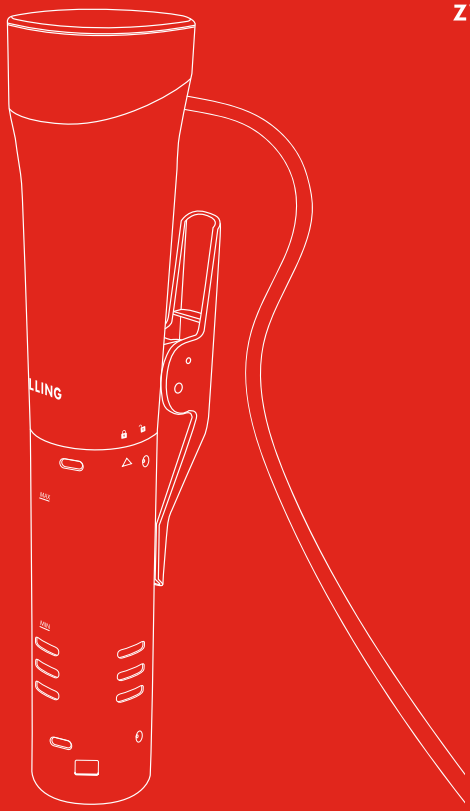
ZWILLING



Bedienungsanleitung **2** | Operating instructions **16** | Manuel d'utilisation **30** | Manual de instrucciones **44**| Istruzioni per l'uso **58** | Bedieningshandleiding **72** | Kullanım kılavuzu **86** | Betjeningsvejledning **100** | Bruksanvisning **114** | Инструкция по применению **128**

# **ZWILLING** ENFINIGY® SOUS VIDE STICK

53102-8

# Sicherheit

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie Ihren Sous Vide Stick benutzen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf. Falls Sie den Sous Vide Stick an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernimmt ZWILLING keine Haftung.

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden.

## Sicherheitshinweise

Der Sous Vide Stick (im Folgenden „Gerät") dient ausschließlich zum Erwärmen von Wasser für das Garen von vakuumierten Lebensmitteln im Wasserbad. Es darf ausschließlich mit den mitgelieferten oder von ZWILLING zugelassenen Zubehörteilen genutzt werden.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich im Innenbereich.

Keine heißen Fette oder Öle und keine Gegenstände in das Gerät geben.

Das Gerät ist nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Die zu garenden Lebensmittel müssen verschlossen in Vakuum- oder Gefrierbeuteln eingepackt sein, bevor das Gerät eingesetzt wird.

Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung

- im Haushalt
- in Personalküchen von Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Anwesen
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen

bestimmt. Nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Für bestimmte Personen besteht erhöhte Gefahr:

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Bewahren Sie das Gerät und seine

Anschlussleitung für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich auf.

Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr.

Das Gerät wird mit elektrischem Strom betrieben. Daher besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags:

Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an.

Betreiben Sie das Gerät nur, wenn die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt.

Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht geknickt oder eingeklemmt wird und dass das Anschlusskabel und das Gerät nicht mit Hitzequellen (z. B. Kochplatten, Gasflammen) in Berührung kommen.

Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen, ziehen Sie immer direkt am Netzstecker. Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

Fassen Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen an.

Führen Sie keine Gegenstände in Geräteöffnungen ein.

Auch bei ausgeschaltetem Gerät liegt im Inneren des Geräts Spannung an, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, im Gefahrenfall oder im Falle eines Defekts unverzüglich den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie aus diesem Grund die Steckdose, in der der Netzstecker des Geräts steckt, jederzeit leicht zugänglich.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder pflegen.

Schrauben Sie das Gerät niemals auf und nehmen Sie keine technischen Veränderungen vor.

Stellen Sie den Kochbehälter auf eine trockene, ebene, rutschfeste Oberfläche.

Stellen Sie den Kochbehälter nicht auf einer heißen Oberfläche oder in der Nähe von starken Hitzequellen auf.

Beim Gebrauch des Geräts muss der Kochbehälter zwischen der minimalen und maximalen Füllstandsanzeige auf dem Gerät mit Wasser gefüllt sein.

Befestigen Sie das Gerät, indem Sie es an der Seite Ihres Kochbehälters festklemmen.

Tauchen Sie das Gerät nicht über die obere Ätzmarke am Edelstahlgehäuse hinaus in Wasser ein.

Verwenden Sie kein entionisiertes Wasser (VE-Wasser).

Heben oder bewegen Sie das Gerät und den Kochbehälter nicht während des Gebrauchs.

Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn es mit der Klemme am Kochbehälter befestigt und in Wasser getaucht ist.

Verbrennungsgefahr - Der Kochbehälter, der Edelstahlteil des Zirkulators und die Vakuumbeutel werden bei Verwendung

heiß. Verwenden Sie beim Umgang Topflappen oder Zangen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Wasserbad entleeren.

Wenn das Gerät unter einer abnormalen Netzstörung arbeitet, kann dies zu Leistungseinbußen führen. Möglicherweise muss der Netzstecker gezogen werden, um den normalen Betrieb wiederherzustellen.

Ziehen Sie bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, vor dem Auseinandernehmen und vor dem Reinigen den Netzstecker.

Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile gründlich vor der ersten Verwendung und unmittelbar nach jeder Anwendung.

Ein defektes Gerät kann zu Sachschäden und Verletzungen führen:

Prüfen Sie das Gerät vor jeder Benutzung auf Schäden. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Händler, von dem Sie das Gerät erworben haben. Betreiben Sie niemals ein defektes Gerät oder defekte Zubehörteile. Betreiben Sie niemals ein Gerät oder Zubehörteile, die heruntergefallen sind.

Im Falle eines Defekts oder eines beschädigten Anschlusskabels muss das Gerät durch den Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person repariert werden. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Das Gerät enthält keinerlei Teile, die Sie selbst reparieren können.

Durch falsche Handhabung des Geräts können Schäden entstehen.

Lassen Sie das Anschlusskabel nicht herunterhängen.

Wenn das Gerät durch unachtsamen Betrieb in den Kochbehälter fällt, ziehen Sie zuerst den Netzstecker, nehmen Sie es dann aus dem Behälter und wischen Sie das Wasser auf der Geräteoberfläche ab. Stellen Sie das Gerät zum Trocknen an einen luftigen Ort. Nach vollständigem Austrocknen können Sie das Gerät wieder verwenden.

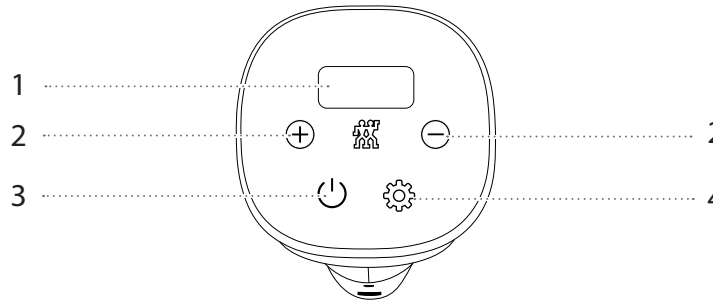
## Symbolerklärung

| | |
|---|---|
| | Lebensgefahr durch Stromschlag |
| | Verbrühungsgefahr an heißen Flüssigkeiten |
| | Gefahr von Sachschäden und Schäden am Gerät |

# Technische Daten

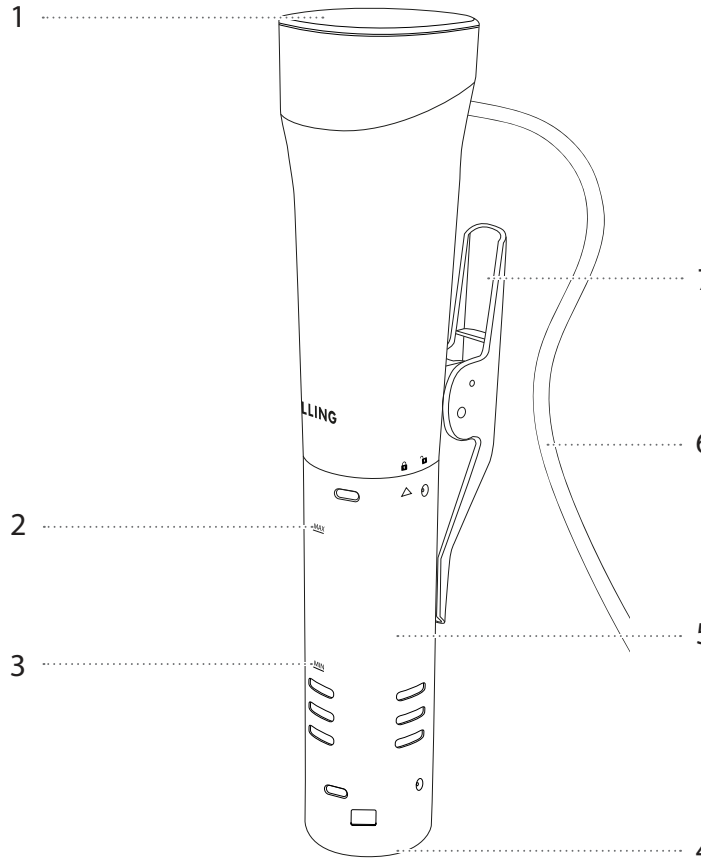
| | |
|---|---|
| Stromversorgung | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Energieverbrauch/Leistung | 1200 W |
| Sicherheitsklasse | IPX7 |
| Temperatur | max. 90 °C |
| Temperaturstabilität 40-70 °C: | ± 0,1-0,2 °C |
| Temperaturstabilität <40 und >70 °C: | ± 0,2-0,5 °C |
| Zeiteinstellung | 0-99:59 Stunden |
| Fassungsvermögen des Kochgefäßes | 6-20 L |
| Länge Anschlusskabel | 1,25 m |
| Umwälzung | 10 L/Min |
| Abmessungen ohne/ mit Klemme (Ø x H) | 65 x 315 mm/ 95 x 315 mm |
| Gewicht | 1,2 kg |
| Kennzeichnungen | Nicht im Hausmüll entsorgen. |
| | Das Gerät entspricht den Richtlinien für die CE-Kennzeichnung. |

# Programmfunktionen




| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Display | **3** | Ein/ Aus |
| **2** | Temperatur- und Zeiteinstelltaste | **4** | Funktionstaste |

# Übersicht

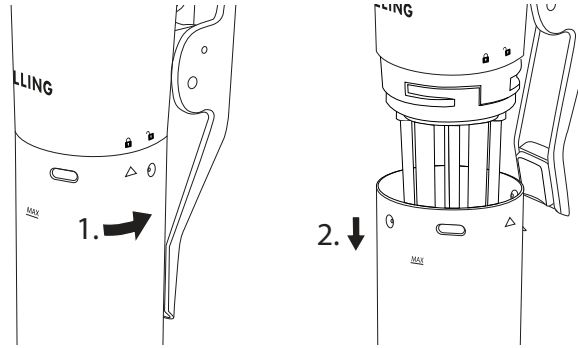



| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Bedienfeld | **5** | Edelstahlgehäuse |
| **2** | MAX-Wasserfüllstand | **6** | Netzstecker |
| **3** | MIN-Wasserfüllstand | **7** | Befestigungsklemme |
| **4** | Verschlusskappe | | |

# Bedienung

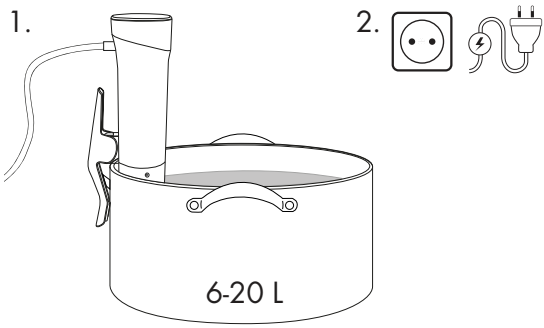
## 1 Sous Vide Stick erstmalig benutzen

Spülen Sie Edelstahlgehäuse und Heizstäbe vor erstmaliger Nutzung mit klarem Wasser aus. Drehen Sie dazu das Edelstahlgehäuse, bis der Pfeil △ auf das geöffnete Schloss-Symbol 🔓 zeigt. Schieben Sie das Edelstahlgehäuse über die Heizstäbe, achten Sie darauf, den Zirkulator nicht zu beschädigen. Schieben Sie das Edelstahlgehäuse nach der Reinigung wieder auf das Gerät und drehen Sie es, bis der Pfeil △ auf das geschlossene Schloss-Symbol 🔒 zeigt. Das Gerät ist nun verriegelt.




## 2 Sous Vide Stick in Betrieb nehmen

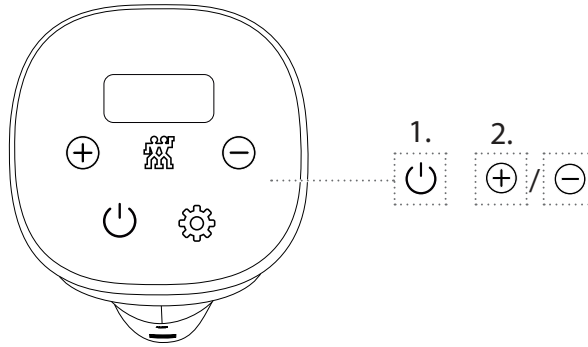
Befestigen Sie das Gerät mit der Klemme am Kochbehälter. Der Kochbehälter sollte ein Fassungsvermögen von 6–20 L haben. Füllen Sie den Behälter mindestens bis zur MIN-Markierung am Gerät mit Wasser. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Ein Piepton ertönt und die Ein-/ Aus-Taste ⏻ leuchtet.



Gerät ist nicht für den direkten Lebensmittelkontakt geeignet. MIN- und MAX-Markierung am Gerät beachten.

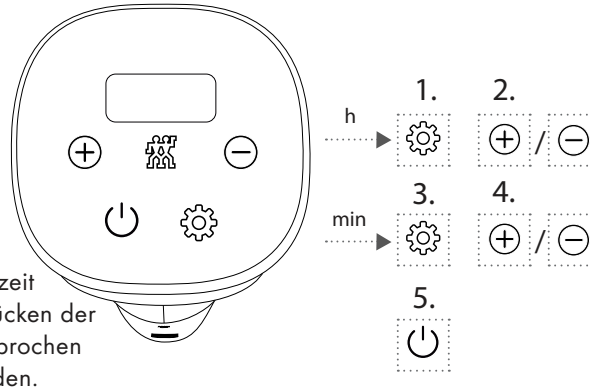
## 3.1 Temperatur einstellen

Drücken Sie die Ein-/ Aus-Taste ⏻, um in den Einstellungsmodus zu gelangen. Stellen Sie die gewünschte Temperatur über die Plus- ⊕ und Minustaste ⊖ ein. Jeder Tastendruck ist mit einem Piepton hinterlegt. Die eingestellte Temperatur entspricht der späteren Kerntemperatur des Garguts.




## 3.2 Garzeit einstellen

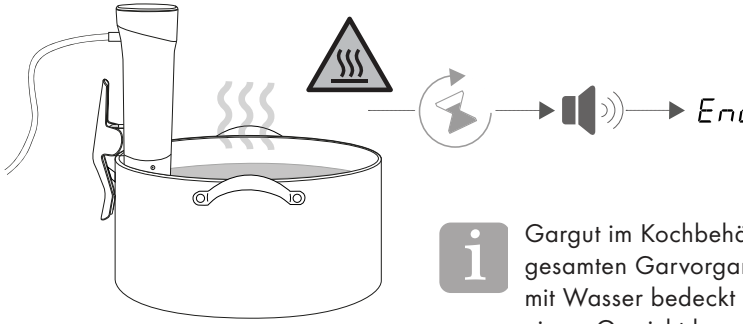
Drücken Sie die Funktionstaste ⚙. Die Stundenanzeige auf dem Display beginnt zu blinken. Stellen Sie die gewünschte Stundenangabe durch Drücken der Plus- ⊕ und Minustaste ⊖ ein. Drücken Sie erneut die Funktionstaste ⚙, um die Minutenangabe mit den Plus- oder Minustasten einzustellen. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Ein-/Aus-Taste ⏻. Das Gerät beginnt, das Wasser zu erhitzen. Während der Aufheizphase zeigt das Display die aktuelle Wassertemperatur an.




Der Aufheiz- bzw. Garprozess kann jederzeit durch 3-sekündiges Drücken der Funktionstaste ⚙ unterbrochen und zurückgesetzt werden.

## 4 Garvorgang beginnen

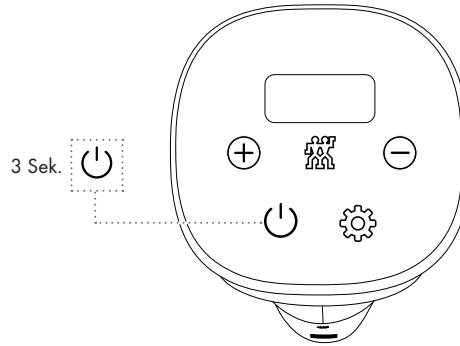
Wenn die gewünschte Wassertemperatur erreicht ist, ertönt zwei Mal ein Piepton. Legen Sie das vakuumierte Gargut in den Topf. Die eingestellte Garzeit beginnt herunterzuzählen. Während dem Garvorgang wechselt die Displayanzeige alle 5 Sekunden zwischen eingestellter Temperatur und restlicher Garzeit. Ist die Garzeit abgelaufen, ertönt ein Piepton und das Display zeigt *End*. Das Gerät geht nun in den Standby-Modus




Gargut im Kochbehälter während des gesamten Garvorgangs vollständig mit Wasser bedeckt halten, ggf. mit einem Gewicht beschweren.

## 5 Ausschalten

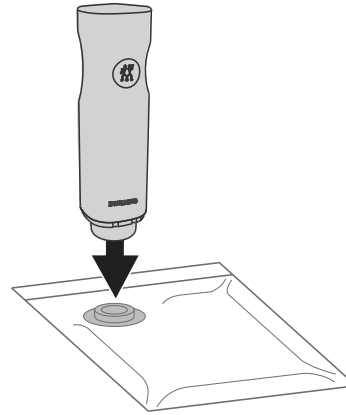
Halten Sie die Ein-/ Aus-Taste ⏻ für 3 Sekunden gedrückt, um das Gerät auszuschalten.



# Vakuumieren

## 1 Vakuumieren von Beuteln

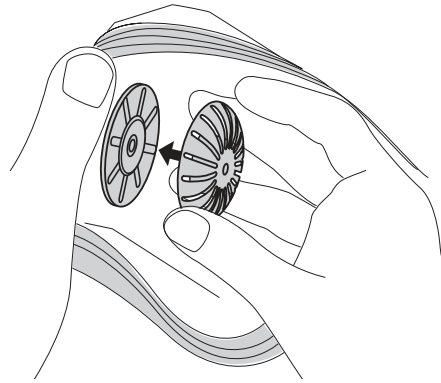
Die Vakuumpumpe darf keine Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Öl, Fleischsaft) aufnehmen. Wenn Sie feststellen, dass Flüssigkeit in Richtung der Pumpe angesaugt wird, unterbrechen Sie den Vakuumiervorgang sofort durch Drücken der Ein-/Aus-Taste an der Vakuumpumpe.



Vakuumpumpe und -beutel sind als Zubehör auf www.zwilling.com erhältlich.

## 2 Marinieraufsatz verwenden

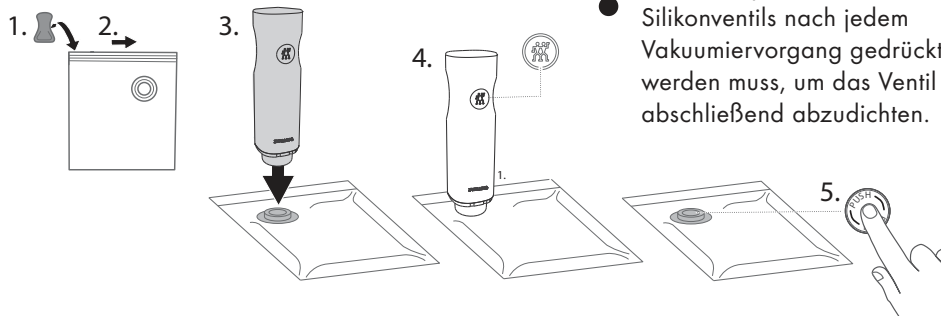
Zum Marinieren von Lebensmitteln oder Sous-Vide-Garen wird die Verwendung des Marinieraufsatzes empfohlen. Bringen Sie diesen am Ventil im Inneren des Beutels an, bevor Sie die Beutel verschließen. Der Marinieraufsatz erleichtert den Vakuumiervorgang, indem er das Einsaugen von Flüssigkeit für eine kurze Dauer verzögert. Sobald Flüssigkeit an dem Marinieraufsatz angekommen ist, muss die Pumpe sofort manuell gestoppt werden.



Marinieraufsatz ist als Zubehör auf www.zwilling.com erhältlich.

## 3 Vakuumbeutel verschließen

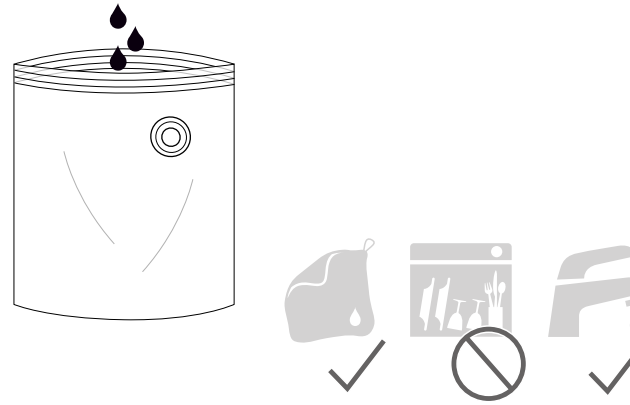
Beutel können mit dem im Lieferumfang enthaltenen Zipper mühelos verschlossen werden. Schieben Sie den Zipper seitlich auf den Beutel, und ziehen Sie ihn am Rand entlang, um den Beutel zu verschließen. Streichen Sie mit dem Finger mit leichtem Druck über die Verschlussleiste, um sicherzustellen, dass der Beutel ordnungsgemäß verschlossen ist. Ziehen Sie zum Öffnen der Beutel die Verschlussleiste mit beiden Händen auseinander.




! Beachten Sie, dass der PUSH-Knopf in der Mitte des Silikonventils nach jedem Vakuumiervorgang gedrückt werden muss, um das Ventil abschließend abzudichten.

## 4 Vakuumbeutel reinigen

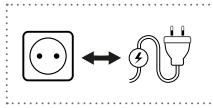
Sie können die Beutel von Hand reinigen und anschließend wiederverwenden. Lassen Sie die Beutel nach der Reinigung immer vollständig trocknen. Wenn Sie rohes Fleisch, Fisch, Eier oder Rohmilchkäse in den Beuteln aufbewahrt haben, müssen sie besonders gründlich gereinigt werden.

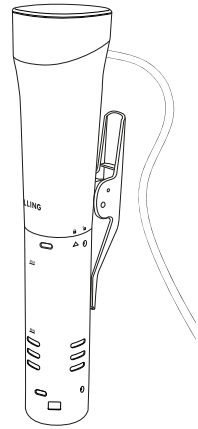


# Pflege

## 1 Oberflächen reinigen

Zur äußeren Reinigung der Geräteoberflächen können Sie ein feuchtes, fusselfreies Tuch verwenden. Verwenden Sie keine Microfasertücher, da diese feine Kratzer auf der Oberfläche verursachen können.



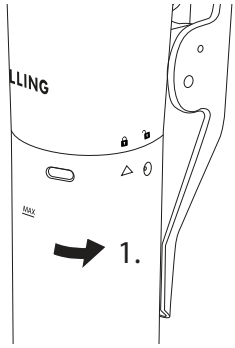


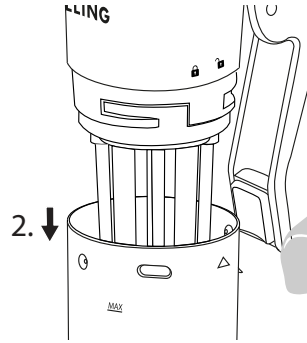
Bewahren Sie das Gerät im mitgelieferten Stoffbeutel auf.

Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen und Gerät vollständig abkühlen lassen. Gerät niemals vollständig in Wasser tauchen.

## 2 Edelstahlgehäuse reinigen

Um das Edelstahlgehäuse abzunehmen, drehen Sie es, bis der Pfeil △ auf das geöffnete Schloss-Symbol 🔓 zeigt. Schieben Sie das Edelstahlgehäuse über die Heizstäbe, achten Sie darauf, den Zirkulator nicht zu beschädigen. Das Edelstahlgehäuse ist spülmaschinengeeignet. Schieben Sie das Gehäuse nach der Reinigung wieder auf das Gerät und drehen Sie es, bis der Pfeil △ auf das geschlossene Schloss-Symbol 🔒 zeigt. Das Gerät ist nun verriegelt.

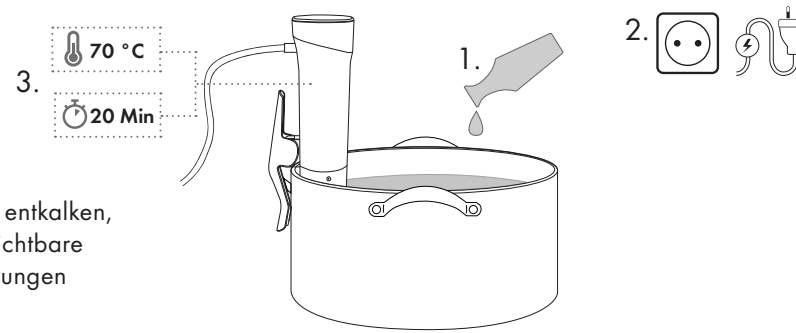


# Entkalken

## 1 Heizstäbe und Edelstahlgehäuse entkalken

Befestigen Sie das Gerät mit der Klemme am Kochbehälter. Befüllen Sie den Kochbehälter bis zur MAX-Markierung am Gerät mit Wasser und geben Sie Essigessenz im Verhältnis 1:5 dazu. Stellen Sie die Temperatur auf 70 °C und den Timer auf 20 Minuten ein und starten Sie das Gerät. Ziehen Sie danach den Stecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Spülen Sie anschließend die Heizstäbe und das Edelstahlgehäuse mit Wasser ab und trocknen Sie die Teile gründlich. Wiederholen Sie den Vorgang gegebenenfalls.




Regelmäßig entkalken, bevor sich sichtbare Kalkablagerungen zeigen.

# Störung

| Problem/Fehlercode | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| EE1 erscheint im Display, Alarmsignal ertönt | Kein Wasser im Kochbehälter. | Füllen Sie Wasser nach. |
| | Zu wenig Wasser im Kochbehälter. | Füllen Sie Wasser nach. |
| Ein schlürfendes Geräusch ist zu hören. | Durch den Zirkulator im Gerät wurde eine Wasserverwirbelung erzeugt. | Füllen Sie mehr Wasser nach oder unterbrechen Sie die Verwirbelung z.B. mit einem Löffel. |
| Ein gurgelndes Geräusch ist zu hören. | Der Zirkulator zieht Luft. | Füllen Sie mehr Wasser nach. |
| Das Gerät funktioniert nicht. | Stromversorgung nicht gegeben. | Überprüfen Sie Netzkabel und Sicherungen. |

# Kundendienst

Wenden Sie sich bei Problemen mit Ihrem Gerät an unseren Kundendienst.

Detaillierte Hinweise zu Service, Reparatur, Garantie und der Produktregistrierung finden Sie unter www.zwilling.com/service.

# Zubehör

Passendes Zubehör zu Ihrem Gerät finden Sie auf www.zwilling.com.

# Entsorgung

Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Solche Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten. Dieses Gerät und seine Verpackung nicht im unsortierten Hausmüll sondern an einer ausgewiesenen Sammelstelle für Elektround Elektronik-Altgeräte entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.

# Safety

Read these operating instructions completely and with care before using the Sous Vide stick. Keep these operating instructions in a safe place. If you transfer the Sous Vide stick to a third party, ensure that you include the operating instructions in such a transfer.

Non-observance of these operating instructions can lead to serious injury or damage to the device. ZWILLING does not accept any liability for damage caused by non-observance of these operating instructions.

Important information for your safety is specifically marked. Make sure to observe this information in order to avoid accidents and damage to the device.

## Safety information

The Sous Vide stick (referred to as the "device" in the following) is used exclusively for heating water for cooking vacuum-sealed foods in a water bath. It may only be used with the accessories supplied or approved by ZWILLING.

Any other use is considered improper and may result in personal injury or property damage.

Use the device indoors only.

Do not put any hot fats, oils, or objects in the device.

The device is not designed for direct contact with foods. The food to be cooked must be sealed in vacuum bags or freezer bags before the device is used.

The device is exclusively intended for

domestic use

- use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas
- in agricultural operations
- guests in hotels, motels and other living accommodation

. Not intended for commercial use.

Certain persons are at greater risk:

This device may be used by children 8 years of age and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or with a lack of experience and knowledge, only if such children and persons are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the hazards resulting from using the device.

Children are not allowed to play with the device. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.

Keep the device and its power cord in a location that is not accessible to children under 8 years old.

Keep children away from the packaging material. It poses a risk of suffocation.

The appliance is operated with electric current. There is therefore a danger of electric shock:

Only plug the device into a correctly installed socket.

Only operate the device if the voltage stated on the type plate matches the voltage of your socket.

Make sure that the connection cable is not kinked or pinched and make sure that the power cord and the device do not come in contact with sources of heat (e.g. hobs, gas flames).

When unplugging the mains plug from the socket, always unplug the connection cable directly. Do not carry the device by the connection cable.

Never touch the power plug with wet hands.

Do not insert any objects into the openings on the device.

As long as the mains plug is plugged into the socket, live voltage exists in the device, even if the device is switched off.

After every use and in the event of danger or a defect, unplug the mains plug from the socket immediately. For this reason, keep the socket into which the device's mains plug is plugged easily accessible at all times.

Unplug the mains plug from the socket prior to cleaning or maintenance of the device.

Never unscrew the device and do not make any technical modifications.

Place the cooking vessel on a dry, level and non-slip surface.

Do not place the cooking vessel on a hot surface or in the vicinity of strong sources of heat.

When using the device, the cooking vessel must be filled with water between the minimum and maximum level indicators on the device.

Secure the device by clamping it to the side of your cooking vessel.

Do not immerse the device in water beyond the upper etch mark on the stainless steel housing.

Do not use deionised water (DI water).

Do not lift or move the device or the cooking vessel during use.

Do not switch on the device until it is secured to the boiling vessel with the clamp and immersed in water.

Risk of burns/scalding - The cooking vessel, the stainless steel part of the circulator and the vacuum bags become hot during use. Use oven mitts or tongs when handling. Allow the device to cool down before draining the water bath.

If the device is operating during an unusual mains power disturbance, this may result in performance degradation. It may be necessary to unplug the mains plug to restore normal operation.

In the absence of supervision, disconnect the mains plug prior to assembly, disassembly and cleaning.

Clean the device and all accessories thoroughly before first use and immediately after each use.

A faulty device can cause damage and injuries:

Always check the device for damage prior to use. If you detect any transport damage, contact the dealer from whom you purchased the device immediately. Never use a faulty device or faulty accessories. Never operate an device or accessories that have been dropped.

In the event of a defect or a damaged connection cable, the device must be repaired by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified person. Do not use an extension cable. The device does not contain any parts that you are able to repair yourself.

Damage may occur if the device is handled incorrectly.

Do not let the connection cable hang down.

If the device falls into the cooking vessel due to lack of attention during operation, first unplug the mains plug, then remove it from the vessel and wipe off the water on the surface of the device. Place the device in an well-ventilated place to dry. You can use the device again once it is completely dry.

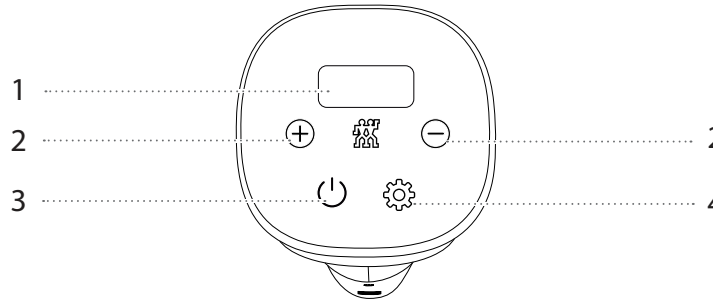
## Explanation of symbols

| | |
|---|---|
| | Danger of death due to electric shock |
| | Danger of scalding from hot liquids |
| ! | Risk of property damage and damage to the device |

# Technical data

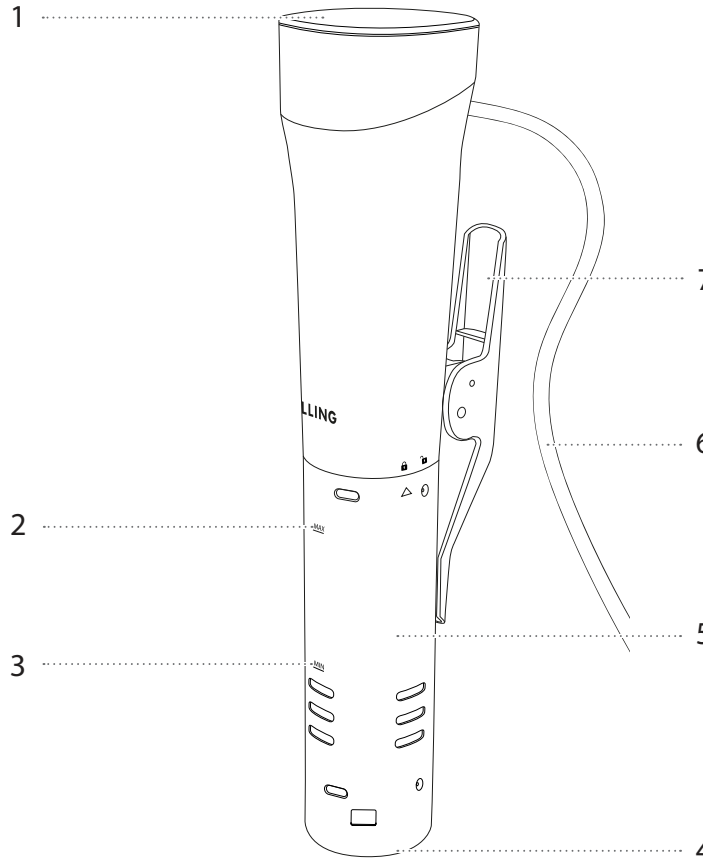
| | |
|---|---|
| Power supply | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Energy consumption/Power | 1200 W |
| Safety class | IPX7 |
| Temperature | max. 90 °C |
| Temperature stability 40-70 °C: | ± 0.1-0.2 °C |
| Temperature stability <40 and >70 °C: | ± 0.2-0.5 °C |
| Time setting | 0-99:59 hours |
| Capacity of cooking vessel | 6-20 l |
| Length of connection cable | 1.25 m |
| Recirculation | 10 l/min |
| Dimensions without/without clamp (Ø x H) | 65 x 315 mm/ 95 x 315 mm |
| Weight | 1.2 kg |
| Markings | Do not dispose of in household waste. |
| | The appliance complies with the directives for CE and UKCA marking. |

# Program functions




| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Display | **3** | On/Off |
| **2** | Temperature and time setting button | **4** | Function button |

# Overview

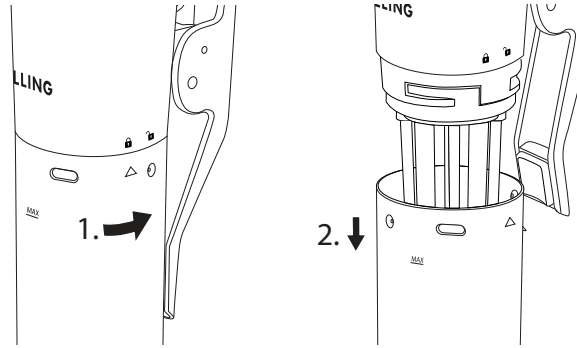



| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Control panel | **5** | Stainless-steel housing |
| **2** | MAX water fill level | **6** | Power plug |
| **3** | MIN water fill level | **7** | Fastening clamp |
| **4** | Sealing cap | | |

# Operation

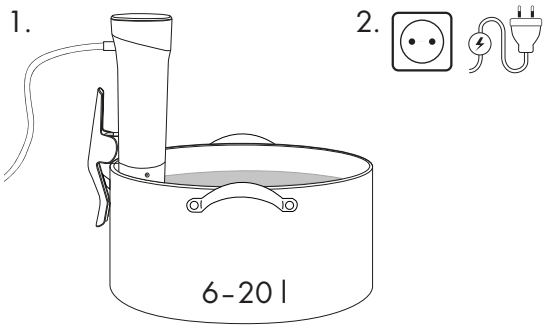
## 1 Using the Sous Vide stick for the first time

Rinse the stainless steel housing and heating rods with clean water before using them for the first time. To do so, rotate the stainless steel housing until the arrow △ points to the open lock symbol 🔓. Slide the stainless steel housing over the heating elements, being careful not to damage the circulator. After cleaning, slide the stainless steel housing back onto the device and turn it until the arrow △ points to the closed lock symbol 🔒. The device is now locked.




## 2 Getting started with the Sous Vide stick

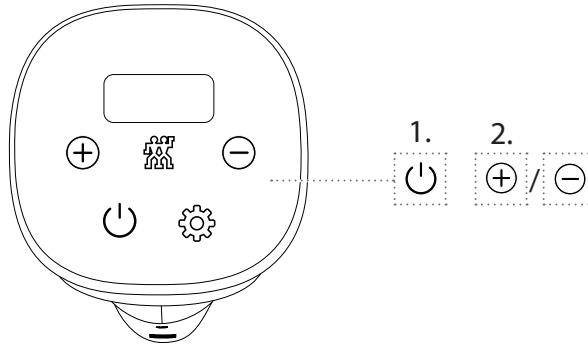
Use the clamp to attach the device to the cooking vessel. The cooking vessel should have a capacity of 6–20 l. Fill the container with water at least to the MIN mark on the device. Plug the mains plug into the socket. A beep is output, and the On/Off button ⏻ lights up.



The device is not designed for direct contact with foods. Note the MIN and MAX markings on the device.

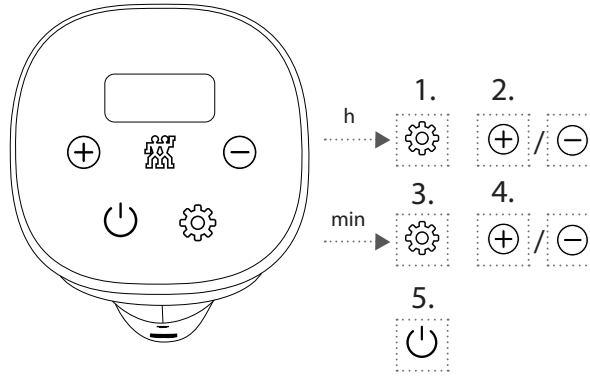
## 3.1 Setting the temperature

Press the On/Off button ⏻ to enter settings mode. Use the plus ⊕ and minus ⊖ buttons to adjust the temperature. A beep is output on each button press. The preset temperature is equivalent to the core temperature of the cooked food later on.




## 3.2 Setting the cooking time

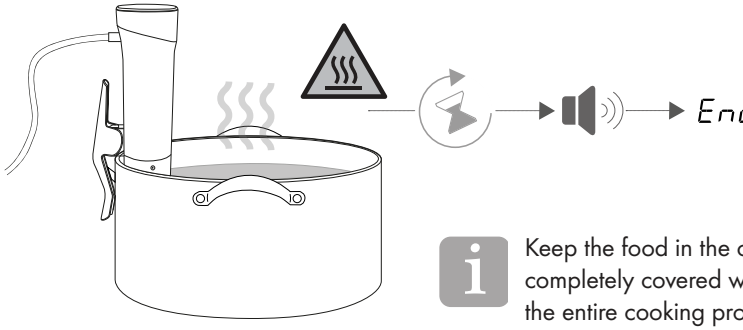
Press the function button ⚙. The hour display starts to flash. Set the desired value for hours by pressing the plus ⊕ and minus ⊖ buttons. Press the function ⚙ button again, and use the plus or minus button to adjust the minutes. Confirm your input by pressing the On/Off button ⏻. The device starts to heat the water. During the heating phase, the display shows the current water temperature.




The heating or cooking process can be interrupted and reset at any time by pressing the function key ⚙ for 3 seconds.

## 4 Start cooking

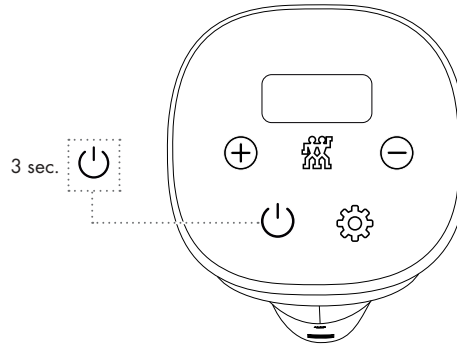
Once the desired water temperature has been reached, a double beep is output. Place the vacuum sealed food in the vessel. The preset cooking time countdown starts. During the cooking process, the display alternates between the set temperature and the remaining cooking time every 5 seconds. When the cooking time has elapsed, a beep is output and the display shows *End*. The device now switches to standby mode




Keep the food in the cooking vessel completely covered with water during the entire cooking process, if necessary weigh it down with a weight.

## 5 Switching off

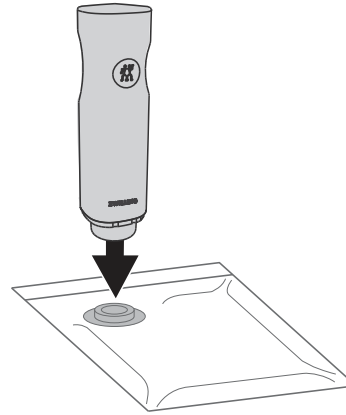
Hold down the On/Off ⏻ button for 3 seconds to switch the device off.



# Vacuuming

## 1 Vacuuming bags

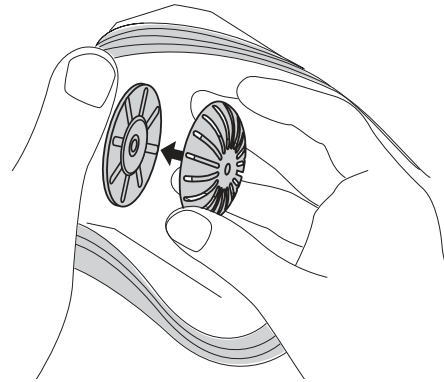
The vacuum pump must not take in the liquid (e.g., water, oil, meat juice). If you notice that liquid is being drawn in towards the pump, interrupt the vacuuming process immediately by pressing the on/off button on the vacuum pump.



Vacuum pump and bag are available as accessories at www.zwilling.com.

## 2 Using the marinating attachment

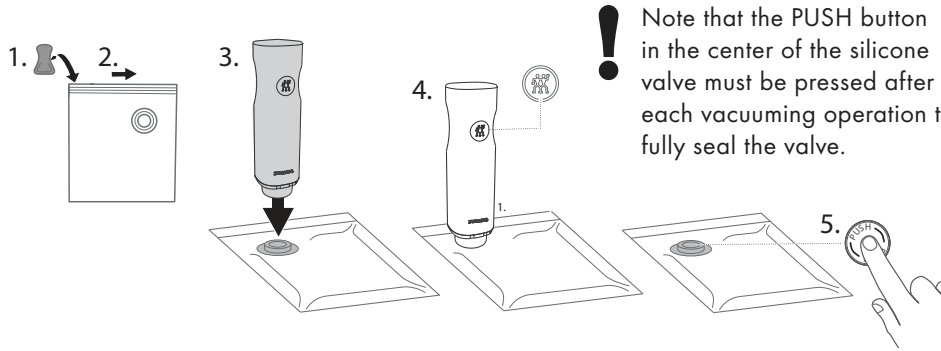
The use of the marinating attachment is recommended for marinating foods or Sous-Vide cooking. Attach this to the valve inside the bag before sealing the bags. The marinating attachment facilitates the vacuuming process by delaying the intake of liquid for a short period of time. Once liquid has reached the marinating attachment, the pump must be stopped manually immediately.



Marinating attachment is available as an accessory on www.zwilling.com.

## 3 Sealing the vacuum bag

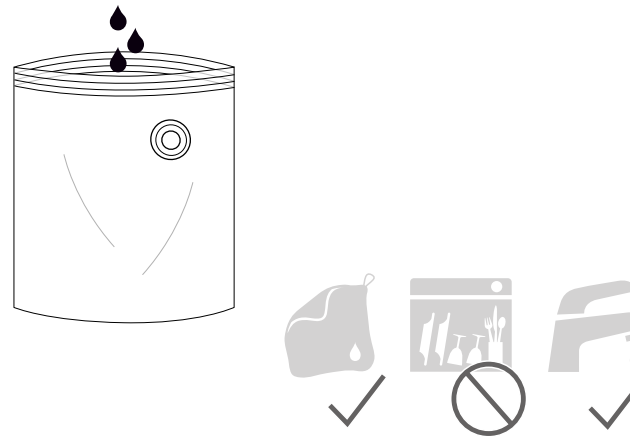
Bags can easily be sealed with the zipper included in the scope of delivery. Slide the zipper onto the side of the bag and pull it along the edge to seal the bag. Run your finger over the zipper with light pressure to make sure the bag is properly sealed. To open the bag, pull the closure strip apart with both hands.




! Note that the PUSH button in the center of the silicone valve must be pressed after each vacuuming operation to fully seal the valve.

## 4 Cleaning the vacuum bag

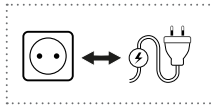
You can clean the bags by hand and then reuse them. Always allow the bags to dry completely after cleaning. If you have stored raw meat, fish, eggs or raw milk cheese in the bags, they must be cleaned particularly thoroughly.

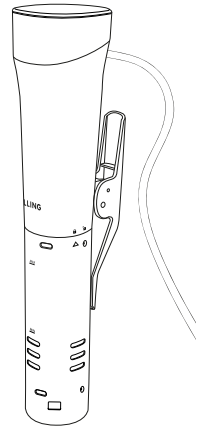


# Maintenance

## 1 Cleaning surfaces

You can use a damp, lint-free cloth for external cleaning of the device surfaces. Do not use microfibre cloths, as they can cause fine scratches on the surface.



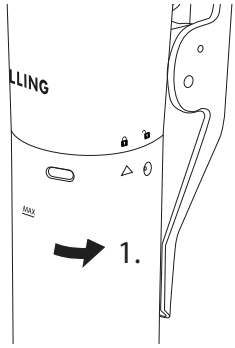


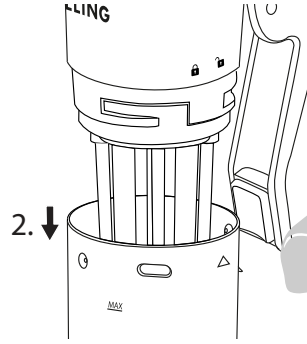
Keep the device in the fabric bag provided.

Before cleaning, unplug the mains plug and allow the device to cool down completely. Never immerse the device completely in water.

## 2 Cleaning the stainless-steel housing

To remove the stainless steel housing, rotate the stainless steel housing until the arrow △ points to the open lock symbol 🔓. Slide the stainless steel housing over the heating elements, being careful not to damage the circulator. The stainless steel housing is dishwasher-safe. After cleaning, slide the housing back onto the device and turn it until the arrow △ points to the closed lock symbol 🔒. The device is now locked.

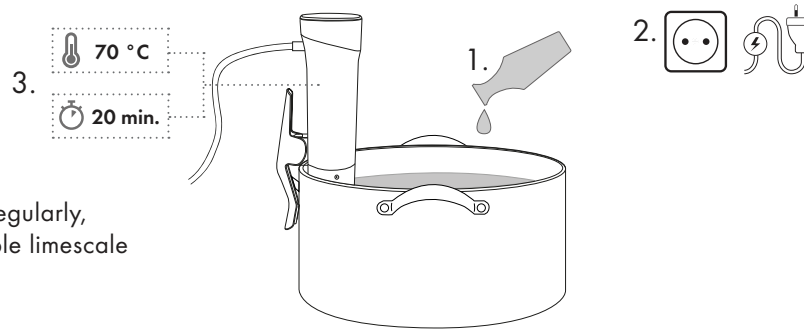


# Decalcification

## 1 Decalcifying the heating rods and stainless steel housing

Use the clamp to attach the device to the cooking vessel. Fill the boiling vessel with water up to the MAX mark on the device and add vinegar essence in a ratio of 1:5. Set the temperature to 70 °C and the timer to 20 minutes and start the device. Then unplug the plug and let the device cool down. Now rinse the heating elements and the stainless steel housing with water and dry the parts thoroughly. Repeat the process if necessary.




Decalcify regularly, before visible limescale forms.

# Malfunctions

| Problem/error code | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| EE1 appears in the display, an alarm signal is output | No water in the cooking vessel. | Top up with water. |
| | Not enough water in the cooking vessel. | Top up with water. |
| A slurping noise can be heard. | Water turbulence has been created by the circulator in the device. | Add more water or interrupt the swirling, e.g. with a spoon. |
| A gurgling noise is heard. | The circulator is taking in air. | Top up with water. |
| The device is not working. | No power supply. | Check the power cord and fuses. |

# Customer service

Please contact our customer service should you encounter any problems with your device.

Detailed information on service, repairs, warranty and product registration can be found on www.zwilling.com/service.

# Accessories

You will find accessories to match your device on www.zwilling.com.

# Disposal

The "crossed-out refuse bin" symbol demands separate disposal of electrical and electronic old devices (WEEE). Such equipment may contain dangerous and hazardous substances. Do not dispose of this device and its packaging as unsorted domestic waste; instead, return it to a designated collection point for the recycling of end-of-life electrical and electronic equipment. In this way, you can contribute to the protection of resources and the environment. Contact your local authorities for more information.

# Sécurité

Lisez entièrement cette notice d'emploi avant d'utiliser votre thermoplongueur de cuisson sous vide. Conservez bien la notice d'emploi. Si vous cédez le thermoplongueur de cuisson sous vide à des tiers, remettez-leur également la notice d'emploi.

Le non-respect de ce manuel d'utilisation peut entraîner des blessures graves ou la détérioration de l'appareil. La société ZWILLING décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect de cette notice d'emploi.

Les remarques importantes pour votre sécurité sont signalées d'une manière particulière. Respectez impérativement ces consignes afin d'éviter des accidents et des détériorations l'appareil.

## Consignes de sécurité

Le thermoplongeur de cuisson sous vide (désigné ci-après par « l'appareil ») sert uniquement à chauffer de l'eau pour la cuisson au bain marie de produits alimentaires conditionnés sous vide. Il ne doit être utilisé qu'avec les accessoires fournis ou homologués par la société ZWILLING.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut causer des blessures et des dommages matériels.

L'appareil électrique doit être utilisé exclusivement en intérieur.

Ne pas mettre de graisses ou d'huiles chauds ni d'objets dans l'appareil.

L'appareil ne convient pas au contact direct avec les produits alimentaires. Avant l'utilisation de l'appareil, les produits alimentaires à cuire doivent être conditionnés dans des sachets de sous-vide ou de congélation fermés.

L'appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique

- dans les cuisines pour les collaborateurs dans les magasins, bureaux et autres espaces professionnels
- dans les exploitations agricoles
- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres logements commerciaux

. Ne convient pas à un usage professionnel.

Pour certaines personnes, les risques sont accrus :

Cet appareil peut être utilisé par des enfants ayant au moins 8 ans ainsi que par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si ces personnes sont surveillées ou ont été instruites dans l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.

Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués

par des enfants sans surveillance.

Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Tenir les enfants à l'écart des matériels d'emballage. Risque d'asphyxie.

L'appareil fonctionne à l'électricité. Cela implique un risque d'électrisation :

Ne raccordez l'appareil qu'à une prise correctement installée.

N'utiliser l'appareil que si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de la prise.

Veiller à ne pas plier ou coincer le câble d'alimentation et éviter tout contact de l'appareil et du câble d'alimentation avec des sources de chaleur (p. ex. plaques de cuisson, flammes du gaz).

Pour débrancher la fiche secteur de la prise, tirer toujours directement sur la fiche. Ne pas porter pas l'appareil en le tenant par le câble d'alimentation.

Ne touchez jamais la fiche secteur avec des mains mouillées.

Ne pas insérer d'objet dans les orifices de l'appareil.

Même lorsque l'appareil est éteint, il reste sous tension tant que la fiche secteur est branchée à la prise électrique.

Après chaque utilisation, en cas de danger ou de défaut, débrancher immédiatement la fiche secteur de la prise. Il convient donc de veiller à ce que la fiche secteur de l'appareil reste toujours facilement accessible.

Débranchez la fiche secteur de la prise électrique avant de nettoyer l'appareil ou d'en effectuer l'entretien.

Ne jamais dévisser l'appareil pour l'ouvrir et ne procéder à aucune modification technique sur cet appareil.

Placer le récipient de cuisson sur une surface sèche, plane et antidérapante.

Ne pas placer le récipient de cuisson sur une surface chaude ou à proximité de fortes sources de chaleur.

Lors de l'utilisation de l'appareil, le récipient de cuisson doit être rempli d'eau à un niveau qui se situe entre les repères Min. et Max de l'appareil.

Fixer l'appareil en le bloquant sur la paroi du récipient de cuisson.

Ne pas immerger l'appareil dans l'eau au-delà du repère gravé supérieur du boîtier en acier inox.

Ne pas utiliser d'eau déionisée (eau déminéralisée).

Ne pas soulever ou déplacer l'appareil et le récipient de cuisson pendant l'utilisation.

N'allumer l'appareil que lorsqu'il a été fixé avec la pince à la paroi du récipient de cuisson et immergé dans l'eau.

Risques de brûlures - le récipient de cuisson, l'élément en acier inox du circulateur et les sachets de conditionnement sou

vide deviennent très chauds lors de l'utilisation. Utiliser les maniques ou une pince pour toute manipulation. Laisser refroidir l'appareil avant de vider le bain marie.

Si l'appareil fonctionne en présence d'un dysfonctionnement du secteur, il peut ne pas atteindre la puissance nécessaire. Le cas échéant, il convient de débrancher la fiche secteur pour rétablir le fonctionnement normal.

En l'absence de surveillance, débranchez la fiche secteur avant le montage, le démontage et le nettoyage.

Nettoyez à fond l'appareil et tous les accessoires avant la première utilisation et immédiatement après chaque utilisation.

Un appareil défectueux peut provoquer des dommages matériels et des blessures :

Vérifier avant chaque utilisation que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de dommages dus au transport, contacter immédiatement le revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté.

N'utilisez jamais un appareil défectueux ou des accessoires défectueux. N'utilisez jamais un appareil ou des accessoires qui sont tombés.

En cas de défaillance ou d'une détérioration du cordon d'alimentation, l'appareil doit être réparé par le fabricant, son service après-vente ou une personne possédant des qualifications similaires. Ne pas utiliser de rallonge électrique. L'appareil ne comporte pas de composants que l'utilisateur puisse réparer lui-même.

Une mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner des dommages.

Ne pas laisser pendre le câble de raccordement.

Si suite à une manipulation erronée, l'appareil tombe dans le récipient de cuisson, il convient de débrancher d'abord la fiche secteur avant de retirer l'appareil de l'eau et de sécher sa surface avec un chiffon. Placer l'appareil à un endroit aéré pour le laisser sécher. L'appareil peut être utilisé de nouveau dès qu'il a séché intégralement.

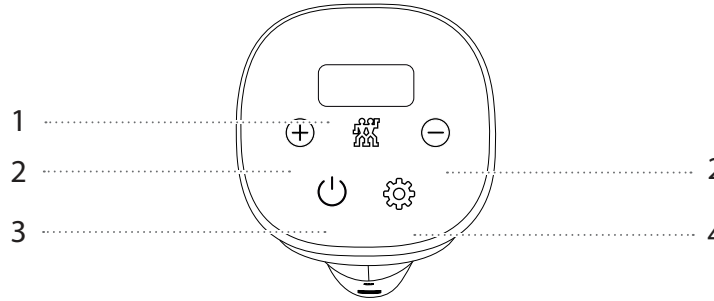
## Explication des symboles

| | |
|---|---|
| | Danger de mort par électrocution |
| | Risque de brûlure avec les liquides chauds |
| | Risque de dommages matériels et d'endommagement de l'appareil |

# Caractéristiques techniques

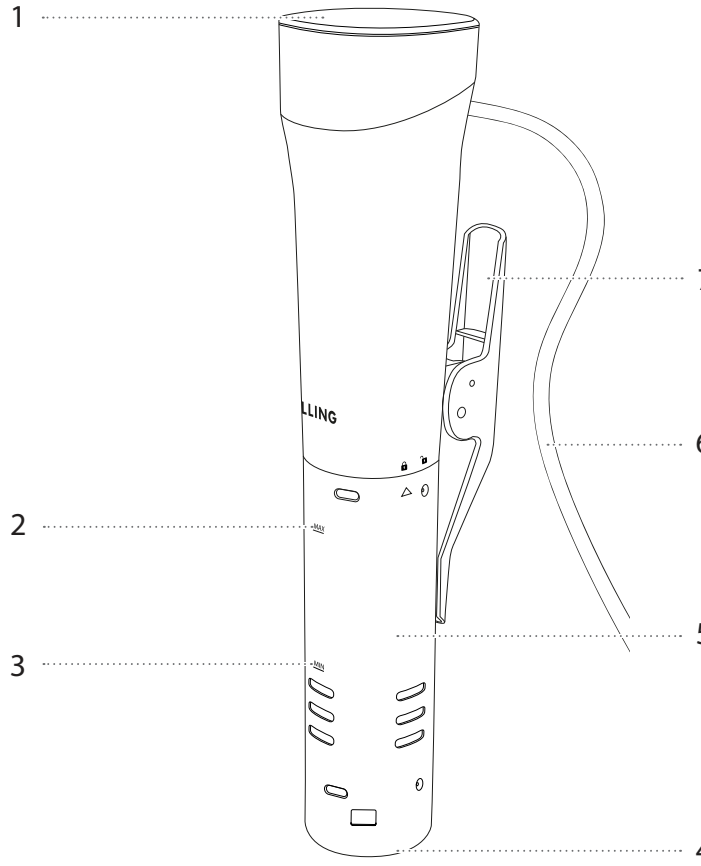
| | |
|---|---|
| Alimentation électrique | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Consommation électrique/puissance | 1200 W |
| Catégorie de sécurité | IPX7 |
| Température | max. 90 °C |
| Stabilité thermique 40-70 °C : | ± 0,1-0,2 °C |
| Stabilité thermique <40 et >70 °C : | ± 0,2-0,5 °C |
| Réglage de la durée | 0 à 99:59 heures |
| Capacité du récipient de cuisson | 6-20 litres |
| Longueur du câble d'alimentation | 1,25 m |
| Recirculation | 10 l/min |
| dimensions avec/sans pince (∅ x h) | 65 x 315 mm / 95 x 315 mm |
| Poids | 1,2 kg |
| Marquages | Ne pas jeter avec les ordures ménagères. |
| | L'appareil satisfait aux directives pour le marquage CE. |

# Fonctions




| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Écran | **3** | Marche / Arrêt |
| **2** | Touche de réglage de température et de durée | **4** | Touche de fonction |

# Vue d’ensemble

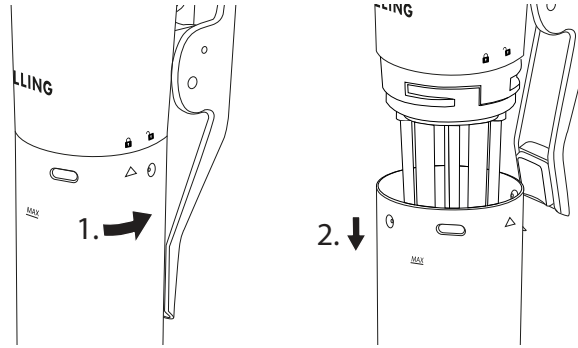



| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Panneau de commande | **5** | Boîtier en acier inox |
| **2** | Niveau de remplissage d'eau MAX. | **6** | Fiche secteur |
| **3** | Niveau de remplissage d'eau MIN. | **7** | Pince de fixation |
| **4** | Obturateur | | |

# Utilisation

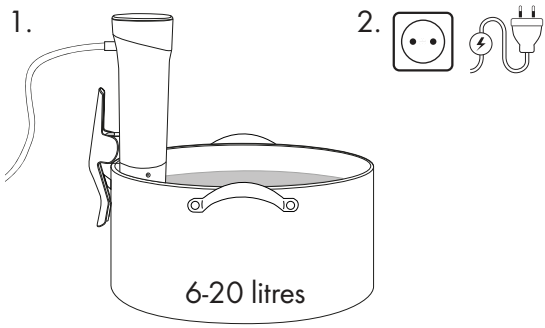
## 1 Première utilisation du thermoplongeur de cuisson sous vide

Rincer à l'eau claire le boîtier en acier inox et les résistances chauffantes avant la première utilisation. Tourner à cet effet le boîtier inox jusqu'à ce que la flèche △ soit orientée vers le pictogramme de cadenas ouvert 🔓. Glisser le boîtier en acier inox sur les résistances chauffantes en veillant à ne pas endommager le circulateur. Après le nettoyage, glisser le boîtier en acier inox de nouveau sur l'appareil et le tourner jusqu'à ce que la flèche △ soit orientée vers le pictogramme de cadenas fermé 🔒. A présent, l'appareil est verrouillé.




## 2 Mise en service du thermoplongueur de cuisson sous vide

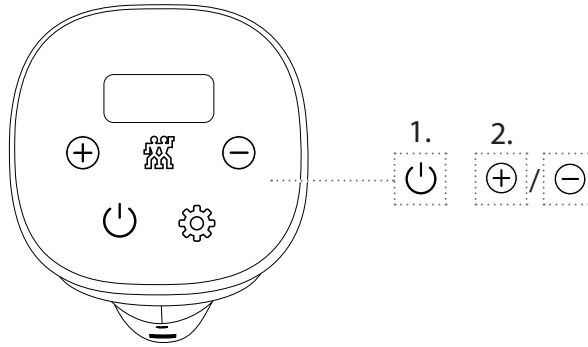
Fixer l'appareil avec la pince au récipient de cuisson. La capacité du récipient de cuisson doit être de 6 à 20 litres. Remplir le récipient d'eau au moins jusqu'au repère MIN. de l'appareil. Brancher la fiche électrique dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et la touche Marche/Arrêt ⏻ s'allume.



L'appareil ne convient pas au contact direct avec les produits alimentaires. Prendre en compte les repères MIN et MAX de l'appareil.

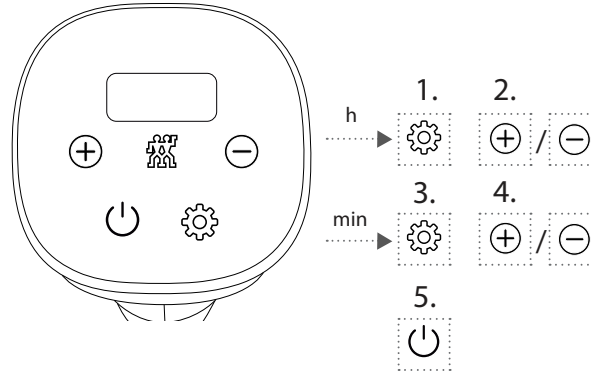
## 3.1 Réglage de la température

Appuyer sur la touche Marche/Arrêt ⏻ pour accéder au mode de réglage. Régler la température souhaitée à l'aide des touches Plus ⊕ ou Moins ⊖. Un signal sonore est affecté à chaque actionnement d'une touche. La température réglée correspond à la température de cuisson à cœur obtenue ensuite pour les produits alimentaires à cuire.




## 3.2 Réglage de la durée de cuisson

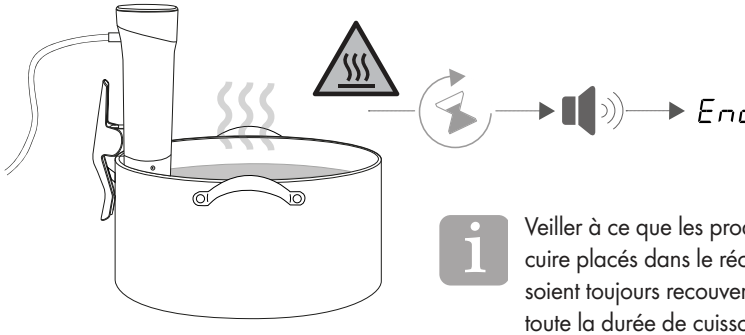
Appuyer sur la touche de fonction ⚙. L'affichage de l'heure commence à clignoter à l'écran. Régler le nombre d'heures souhaité à l'aide des touches Plus ⊕ ou Moins ⊖. Appuyer une nouvelle fois sur la touche de fonction ⚙ pour régler le nombre de minutes à l'aide des touches Plus ou Moins. Confirmer la saisie en actionnant la touche Marche/Arrêt ⏻. L'appareil commence à chauffer l'eau. Pendant la phase de préchauffage, l'écran affiche la température d'eau réelle.




Le processus de réchauffage ou de cuisson peut être interrompu et réinitialisé à tout moment en appuyant pendant 3 secondes sur la touche de fonction ⚙.

## 4 Lancer le processus de cuisson

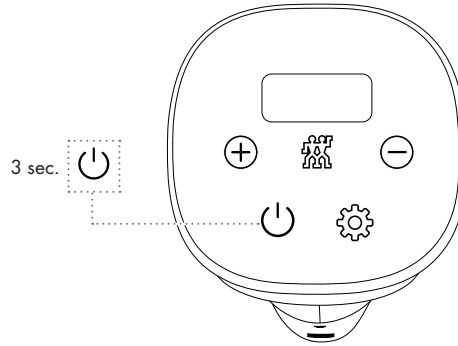
Lorsque la température d'eau souhaitée est atteinte, le signal sonore retentit deux fois. Placer les aliments sous vide dans le récipient. Le compte à rebours de la durée de cuisson définie débute. Pendant le processus de cuisson, l'affichage à l'écran alterne toutes les 5 secondes entre la température réglée et la durée de cuisson restante. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, un signal sonore retentit et l'écran affiche End. L'appareil commute alors en mode veille




Veiller à ce que les produits alimentaire à cuire placés dans le récipient de cuisson soient toujours recouverts d'eau pendant toute la durée de cuisson. Les lester le cas échéant avec un poids.

## 5 Mise à l'arrêt

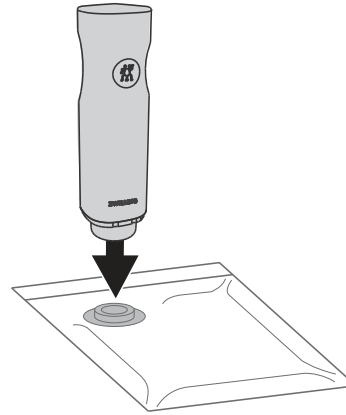
Maintenir la touche Marche/Arrêt ⏻ appuyée pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil.



# Mettre sous vide

## 1 Mise sous vide des sachets

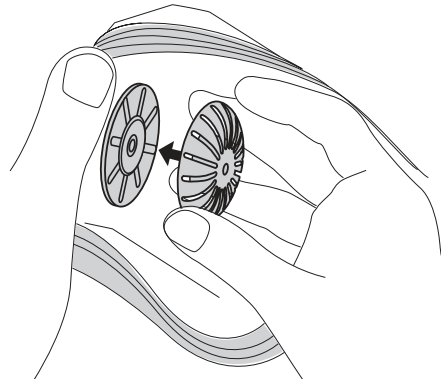
La pompe à vide ne doit en aucun cas aspirer du liquide (par ex. de l'eau, de l'huile ou du jus de viande). Si un liquide est aspiré vers la pompe, il convient d'interrompre immédiatement le processus de mise sous vie en appuyant sur la touche Marche/Arrêt de la pompe à vide.



La pompe à vide et les sachets de conditionnement sous vide sont disponibles en tant qu'accessoires sur le site www.zwilling.com.

## 2 Utilisation de l'accessoire de marinade

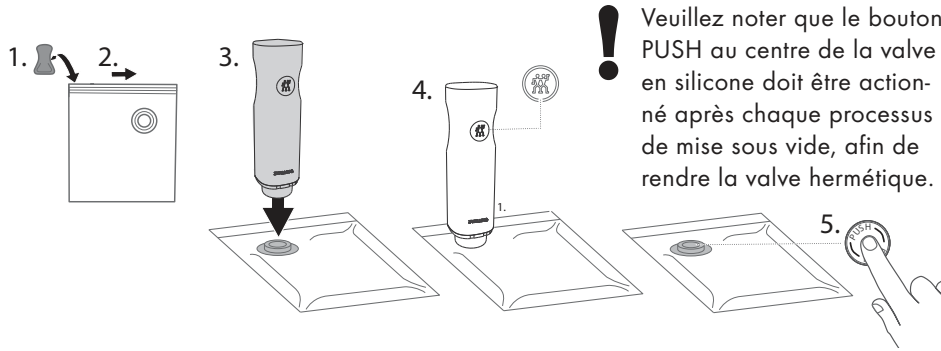
Nous recommandons l'utilisation de l'accessoire de marinade pour mariner des produits alimentaires ou pour la cuisson sous vide. Installer cet accessoire sur la valve à l'intérieur du sachet avant de le fermer. L'accessoire de marinage facilite le processus de mise sous vide en retardant légèrement l'aspiration du liquide. Dès que le liquide atteint l'accessoire de marinade, la pompe doit être arrêtée manuellement.



L'accessoire de marinade est disponible en tant qu'accessoire sur le site www.zwilling.com.

## 3 Fermeture des sachets sous vide

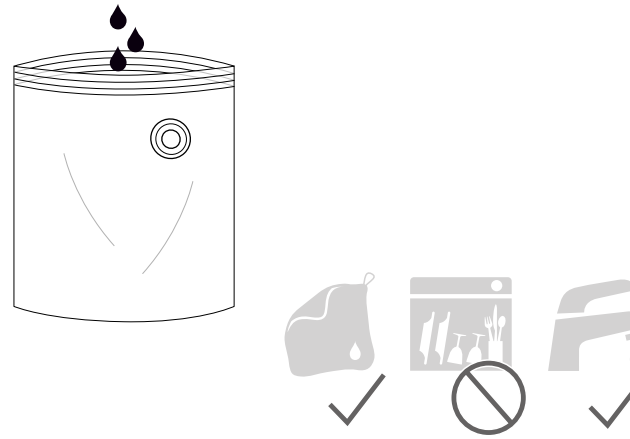
La fermeture à glissière fournie permet de fermer facilement les sachets. Glisser la fermeture à glissière sur le sachet par le côté, puis la tirer le long du bord pour fermer le sachet. Faire glisser le doigt avec une légère pression sur le profil de fermeture pour s'assurer de la bonne fermeture du sachet. Pour ouvrir le sachet, écarter le profil de fermeture des deux mains.




! Veuillez noter que le bouton PUSH au centre de la valve en silicone doit être actionné après chaque processus de mise sous vide, afin de rendre la valve hermétique.

## 4 Nettoyage des sachets sous vide

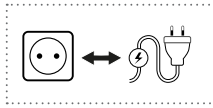
Les sachets peuvent être nettoyés à la main, puis réutilisés. Toujours laisser sécher entièrement les sachets après le nettoyage. Si de la viande crue, du poisson, des oeufs ou du fromage au lait cru ont été conservés dans les sachets, ils doivent être nettoyés avec un soin particulier.



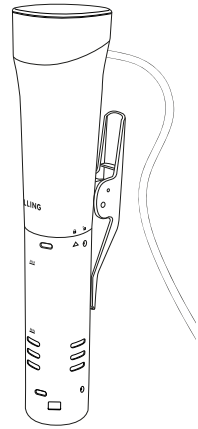
# Entretien

## 1 Nettoyage des surfaces

Utiliser un chiffon non pelucheux humide pour le nettoyage extérieur des surfaces de l'appareil. Ne pas utiliser de chiffons microfibres puisqu'ils peuvent occasionner de fines rayures sur la surface de l'appareil.



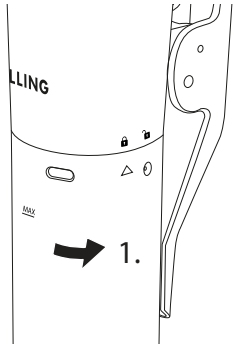
Débrancher la fiche secteur et laisser refroidir entièrement l'appareil avant le nettoyage. Ne jamais immerger l'appareil entièrement dans l'eau.

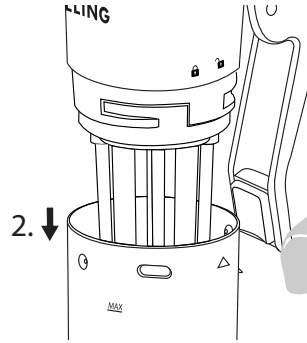


Rangez l'appareil dans le sac en toile fourni.

## 2 Nettoyage du boîtier en acier inox

Pour retirer le boîtier en acier inox, le tourner jusqu'à ce que la flèche △ soit orientée vers le pictogramme de cadenas ouvert 🔓. Glisser le boîtier en acier inox sur les résistances chauffantes en veillant à ne pas endommager le circulateur. Le boîtier en inox peut être nettoyé au lave-vaisselle. Après le nettoyage, glisser le boîtier en acier inox de nouveau sur l'appareil et le tourner jusqu'à ce que la flèche △ soit orientée vers le pictogramme de cadenas fermé 🔒. A présent, l'appareil est verrouillé.

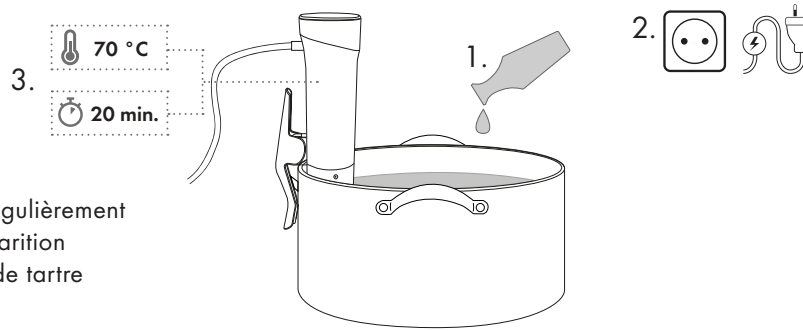


# Détartrage

## 1 Détartrage des résistances chauffantes et du boîtier en acier inox

Fixer l'appareil avec la pince au récipient de cuisson. Remplir le récipient de cuisson d'eau jusqu'au repère MAX. de l'appareil, puis ajouter du vinaigre d'alcool au rapport 1:5. Régler la température à 70 °C et le minuteur à 20 minutes, puis démarrer l'appareil. Débrancher ensuite la fiche secteur et laisser l'appareil refroidir. Rincer les résistances chauffantes et le boîtier en acier inox avec de l'eau et sécher soigneusement les différents éléments. Le cas échéant, répéter ce processus.




Détartrer régulièrement avant l'apparition de dépôts de tartre visibles.

# Défaut

| Problème/code d'erreur | Cause possible | Remède |
|---|---|---|
| EE1 s'affiche à l'écran, le signal d'alarme retentit | Le récipient de cuisson ne contient pas d'eau. | Ajouter de l'eau. |
| | Le récipient de cuisson ne contient pas assez d'eau. | Ajouter de l'eau. |
| L'appareil émet un bruit d'aspiration. | Le circulateur dans l'appareil a généré un tourbillon. | Ajouter de l'eau ou interrompre le tourbillon, par ex. avec une cuillère. |
| L'appareil émet un gargouillement. | Le circulateur aspire de l'air. | Ajouter de l'eau. |
| L'appareil ne fonctionne pas. | Pas d'alimentation électrique. | Contrôler le cordon électrique et les fusibles. |

# Service clientèle

En cas de problèmes avec votre appareil, contactez notre service après-vente.

Vous trouverez de plus amples informations sur l'assistance, les réparations, la garantie et l'enregistrement des produits à l'adresse www.zwilling.com/service.

# Accessoires

Les accessoires adaptés à l'appareil sont disponibles sur www.zwilling.com.

# Élimination

Le symbole « poubelle barrée » impose l'élimination séparée de vieux appareils électriques et électronique (WEEE). Ces appareils peuvent contenir des substances dangereuses et nocives pour l'environnement. Ne pas jeter cet appareil et son emballage aux ordures ménagères non triées, mais le remettre à un point de collecte identifié pour les appareils électriques et électroniques usagés. Cela contribue à la protection des ressources et de l'environnement. Pour de plus amples informations, s'adresser aux autorités locales.

# Seguridad

Lea este manual de instrucciones íntegramente antes de utilizar el Sous Vide Stick. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro. Si entrega el Sous Vide Stick a un tercero, entregue también el manual de instrucciones.

La inobservancia de este manual de instrucciones puede provocar lesiones graves o daños en el aparato. ZWILLING no se hace responsable de los daños causados por la inobservancia de este manual de instrucciones.

Las advertencias importantes para su seguridad están marcadas de forma especial. Es obligatorio respetar estas advertencias para evitar accidentes y daños en el aparato.

## Advertencias de seguridad

El Sous Vide Stick (en lo sucesivo, el "aparato") sirve exclusivamente para calentar agua y preparar alimentos al vacío al baño maría. Solo se deberá utilizar con los accesorios suministrados o con accesorios aprobados por ZWILLING.

Cualquier otro uso se considera inadecuado y puede causar lesiones personales o daños materiales.

Utilice el aparato exclusivamente en espacios interiores.

No introduzca en el aparato grasas o aceites calientes ni objetos.

El aparato no es adecuado para el contacto directo con alimentos. Los alimentos a preparar deben estar metidos en bolsas de vacío o bolsas de congelación cerradas antes de utilizar el aparato.

El aparato ha sido concebido exclusivamente para el uso doméstico

- en cocinas para empleados de tiendas, oficinas y otras áreas comerciales
- en propiedades agrícolas
- por parte de los huéspedes de hoteles, pensiones y otros establecimientos.

El aparato no está destinado al uso comercial.

Existe un mayor riesgo para ciertas personas:

Este aparato solo puede ser utilizado por niños de 8 años de edad o mayores y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si están bajo supervisión o han sido instruidos en el uso seguro del aparato y comprenden los peligros resultantes.

Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento sin supervisión.

Mantenga el aparato y su cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de asfixia.

El aparato funciona con corriente eléctrica. Por lo tanto, existe el riesgo de sufrir una descarga eléctrica:

Conecte el aparato solo a una toma de corriente instalada correctamente.

Utilice el aparato solo si la tensión indicada en la placa de características corresponde a la tensión de la toma de corriente.

Asegúrese de que el cable de conexión no esté doblado ni pellizcado y de que el cable de conexión y el aparato no entren en contacto con fuentes de calor (p. ej., placas de cocción, llamas de gas).

Cuando extraiga el enchufe de la toma de corriente, hágalo siempre sujetando el enchufe. No transporte el aparato por el cable de alimentación.

No toque nunca el enchufe con las manos mojadas.

No introduzca ningún objeto en las aberturas del aparato.

Aunque esté desconectado, aún sigue habiendo corriente en el interior del aparato mientras el enchufe esté conectado a la toma de corriente.

Después de cada uso, en caso de peligro o defecto, extraiga inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. Por esta razón, mantenga siempre accesible la toma de corriente en la que está insertado el enchufe del aparato.

Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento.

No desmonte nunca el aparato ni haga modificaciones técnicas.

Coloque el recipiente de cocción sobre una superficie seca, nivelada y antideslizante.

No coloque el recipiente de cocción sobre una superficie caliente o cerca de una fuente de calor intenso.

Para utilizar el aparato, el nivel de agua en el recipiente de cocción debe estar entre las marcas de nivel mínimo y máximo del aparato.

Sujete el aparato fijándolo a la pared del recipiente de cocción.

No sumerja el aparato en el agua más allá de la marca superior grabada en la carcasa de acero inoxidable.

No utilice agua desionizada (agua desmineralizada).

No levante ni mueva el aparato ni el recipiente de cocción durante el uso.

No encienda el aparato hasta que esté fijado con la pinza al recipiente de cocción y sumergido en el agua.

Riesgo de quemaduras - El recipiente de cocción, la parte de acero inoxidable del circulador y las bolsas de vacío se calientan durante el uso. Utilice manoplas o unas pinzas para manipularlos. Espere a que el aparato se enfríe antes de vaciar el agua.

Las interferencias anormales de la red eléctrica durante el funcionamiento del aparato pueden provocar una pérdida de rendimiento. Para restablecer el funcionamiento normal puede que sea necesario desenchufar el aparato.

Si no hay supervisión, desconecte el enchufe de la red antes del montaje, desmontaje y limpieza.

Limpie a fondo el aparato y todos los accesorios antes del primer uso e inmediatamente después de cada uso.

Un aparato defectuoso puede provocar daños materiales o lesiones:

Antes de cada uso, compruebe si el aparato está dañado. Si observa algún daño durante el transporte, póngase en contacto inmediatamente con el distribuidor al que compró el aparato. No utilice nunca un aparato o accesorios defectuosos. Nunca utilice un aparato o accesorios que se hayan caído.

En caso de defecto o de que el cable de conexión esté dañado, se debe encargar la reparación del aparato al fabricante, al servicio técnico o a una persona con cualificación similar. No utilice ningún cable alargador. El aparato no contiene ninguna pieza que pueda reparar usted mismo.

Una manipulación incorrecta del aparato puede provocar daños.

No deje que el cable de conexión cuelgue hacia abajo.

Si el aparato cae dentro del recipiente de cocción por un descuido durante el manejo, debe desenchufar en primer lugar el aparato, sacarlo del recipiente y limpiar el agua de la superficie del aparato. Deje el aparato en un lugar ventilado para que se seque. Una vez que el aparato se haya secado completamente, podrá volver a utilizarlo.

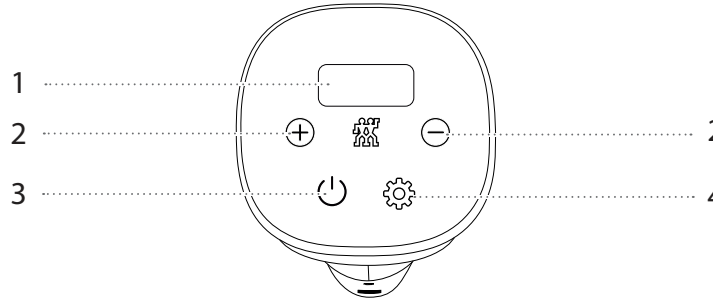
## Explicación de los símbolos

| | |
|---|---|
| | Riesgo de muerte por descarga eléctrica |
| | Riesgo de quemaduras por líquidos calientes |
| | Riesgo de daños materiales y daños en el aparato |

# Datos técnicos

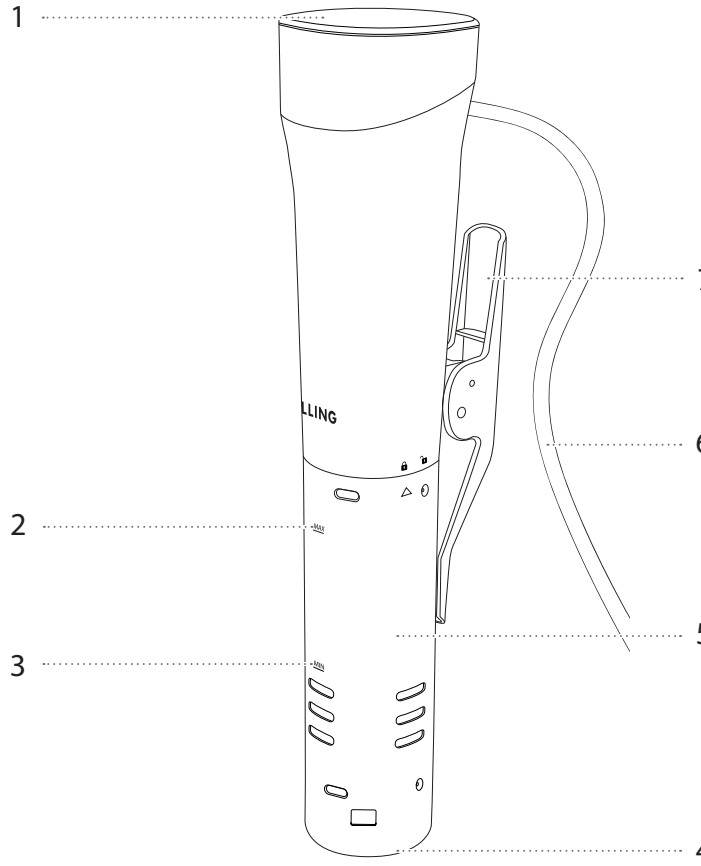
| | |
|---|---|
| Fuente de alimentación | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Consumo de energía/potencia | 1200 W |
| Grado de protección | IPX7 |
| Temperatura | máx. 90 °C |
| Estabilidad térmica 40-70 °C: | ± 0,1-0,2 °C |
| Estabilidad térmica <40 y >70 °C: | ± 0,2-0,5 °C |
| Ajuste de tiempo | 0-99:59 horas |
| Capacidad del recipiente de cocción | 6-20 l |
| Longitud del cable de conexión | 1,25 m |
| Circulación | 10 l/min |
| Dimensiones sin/con pinza (Ø x alto) | 65 x 315 mm/ 95 x 315 mm |
| Peso | 1,2 kg |
| Símbolos | No tire el aparato a la basura doméstica. |
| | El aparato cumple con las directivas para llevar el identificador CE. |

# Funciones del programa




| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Pantalla | **3** | Conexión/desconexión |
| **2** | Botón de ajuste de temperatura y tiempo | **4** | Botón de funciones |

# Vista general

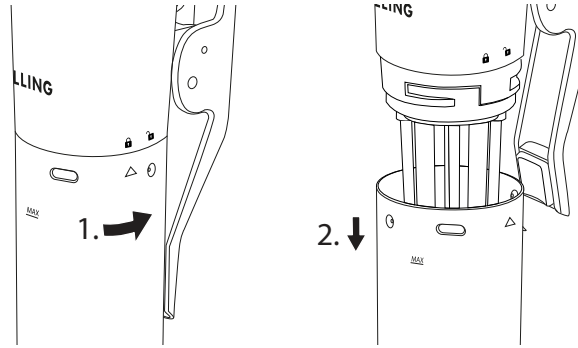



| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Panel de mandos | **5** | Carcasa de acero inoxidable |
| **2** | Nivel de llenado MAX | **6** | Clavija de enchufe |
| **3** | Nivel de llenado MIN | **7** | Pinza de sujeción |
| **4** | Tapa de cierre | | |

# Manejo

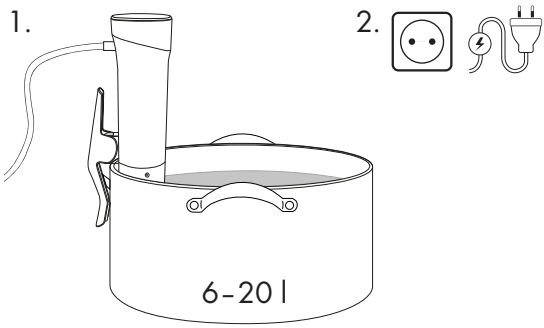
## 1 Uso del Sous Vide Stick por primera vez

Enjuague la carcasa de acero inoxidable y las varillas calefactoras con agua limpia antes del primer uso. Para ello, gire la carcasa de acero inoxidable hasta que la flecha △ quede en la posición del símbolo de candado 🔓 abierto. Deslice la carcasa de acero inoxidable sobre las varillas calefactoras prestando atención a no dañar el circulador. Vuelva a colocar la carcasa de acero inoxidable en el aparato y gire la carcasa hasta que la flecha △ quede en la posición del símbolo de candado 🔒 cerrado. El aparato queda bloqueado.




## 2 Puesta en marcha del Sous Vide Stick

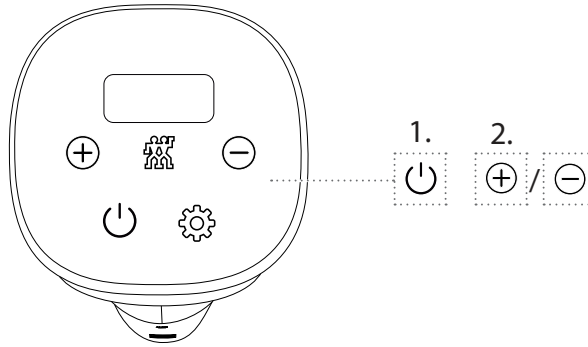
Fije el aparato con la pinza al recipiente de cocción. El recipiente de cocción debe tener una capacidad de 6 a 20 l. Llene el recipiente con agua como mínimo hasta la marca MIN del aparato. Inserte el enchufe en la toma de corriente. Suena un pitido y el botón de conexión/desconexión ⏻ se ilumina.



El aparato no es adecuado para el contacto directo con alimentos. Preste atención a las marcas de MIN y MAX del aparato.

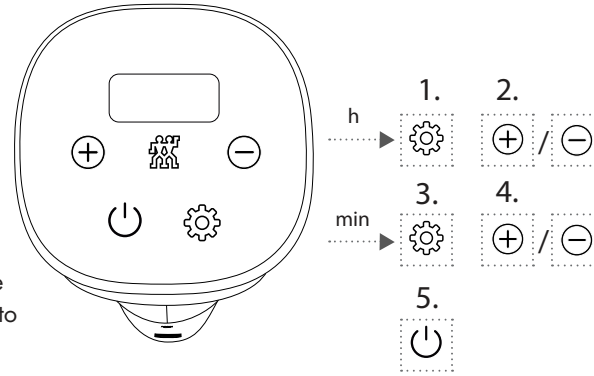
## 3.1 Ajuste de la temperatura

Pulse el botón de conexión/desconexión ⏻ para acceder al modo de ajustes. Ajuste la temperatura requerida pulsando los botones Más ⊕ y Menos ⊖. Cada vez que se pulse un botón se emite un pitido. La temperatura ajustada corresponde a la temperatura que alcanzará el interior de los alimentos.




## 3.2 Ajuste del tiempo de cocción

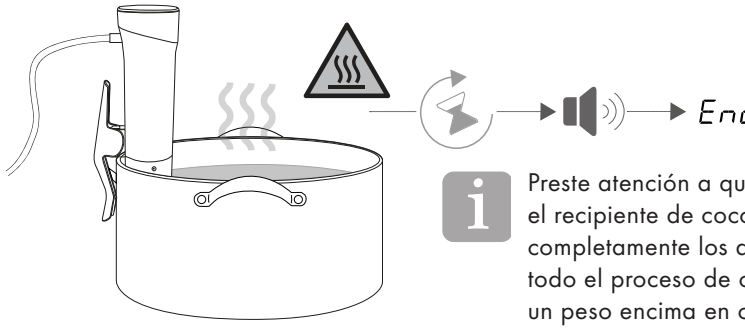
Pulse el botón de funciones ⚙. La indicación de las horas en el display comienza a parpadear. Ajuste el tiempo requerido pulsando los botones más ⊕ y menos ⊖. Vuelva a pulsar el botón de funciones ⚙ para ajustar los minutos con los botones Más o Menos. Confirme el ajuste pulsando el botón de conexión/desconexión ⏻. El aparato comienza a calentar el agua. Durante la fase de calentamiento se muestra la temperatura actual del agua en la pantalla.



El proceso de calentamiento o de cocción puede interrumpirse y reiniciarse en cualquier momento pulsando el botón de función ⚙ durante 3 segundos.

## 4 Inniciar el proceso de cocción

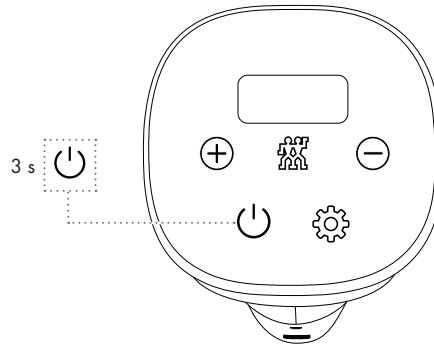
Cuando el agua ha alcanzado la temperatura requerida suenan dos pitidos. Introduzca en el recipiente el producto sellado al vacío. Comienza la cuenta atrás del tiempo de cocción ajustado. Durante el proceso de cocción, la indicación digital va alternando cada 5 segundos entre la temperatura ajustada y el tiempo de cocción restante. Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción, suena un pitido y la pantalla muestra *End*. El aparato pasa al modo Standby.




Preste atención a que el agua en el recipiente de cocción cubra completamente los alimentos durante todo el proceso de cocción; coloque un peso encima en caso necesario.

## 5 Desconexión

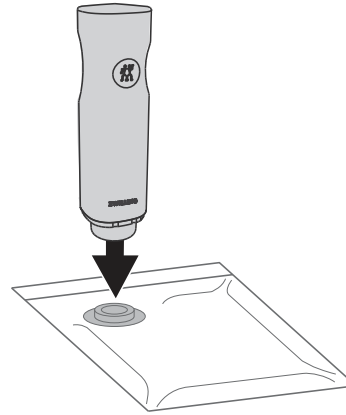
Para apagar el aparato, mantenga presionado el botón de conexión/desconexión ⏻ durante 3 segundos.



# Envasado al vacío

## 1 Envasado en bolsas al vacío

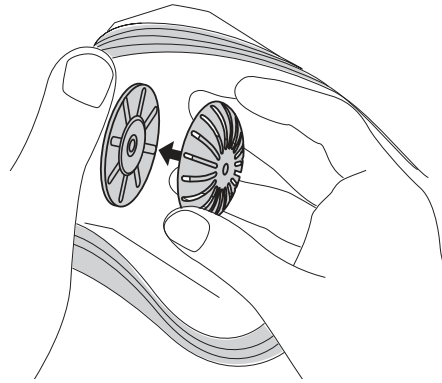
La bomba de vacío no debe aspirar ningún líquido (p. ej. agua, aceite, jugo de carne). Si observa que el líquido se va desplazando en dirección a la bomba, detenga inmediatamente el proceso de vacío pulsando el botón de conexión/desconexión de la bomba de vacío.



La bomba de vacío y las bolsas de vacío están disponibles como accesorios en www.zwilling.com.

## 2 Uso del accesorio de marinado

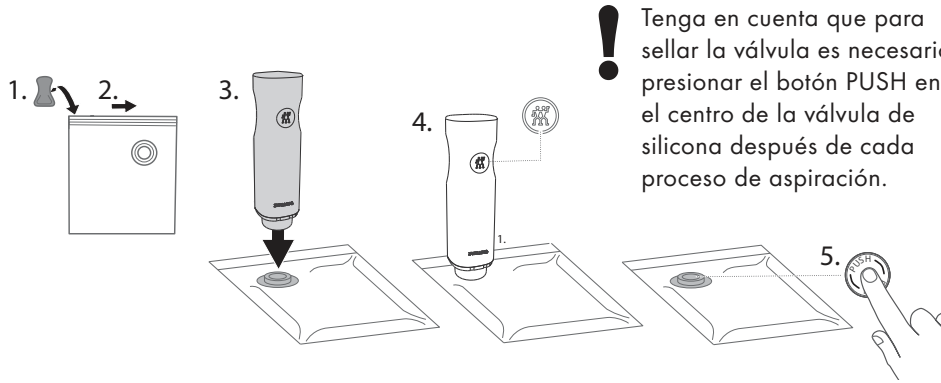
Para el marinado de alimentos o la cocción Sous Vide se recomienda utilizar el accesorio de marinado. Fije el accesorio a la válvula por el lado interior de la bolsa antes de cerrarla. El accesorio de marinado facilita el proceso de envasado al vacío retardando la aspiración de líquido durante algún tiempo. En cuanto el líquido se haya desplazado hasta el accesorio de marinado, se debe parar la bomba inmediatamente.



El accesorio de marinado está disponible como accesorio en www.zwilling.com.

## 3 Cierre de la bolsa de vacío

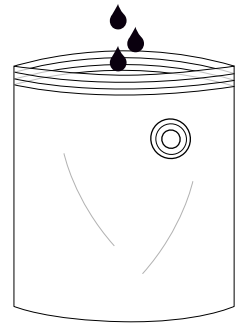
Las bolsas se pueden cerrar sencillamente utilizando el cierre zip suministrado adjunto. Deslice el cierre zip por el lateral de la bolsa y tire del cierre a lo largo del borde para cerrar la bolsa. Pase los dedos por la corredera del cierre ejerciendo una ligera presión para asegurarse de que la bolsa está bien cerrada. Para abrir la bolsa debe separar los labios de la bolsa con las dos manos.




! Tenga en cuenta que para sellar la válvula es necesario presionar el botón PUSH en el centro de la válvula de silicona después de cada proceso de aspiración.

## 4 Limpieza de las bolsas de vacío

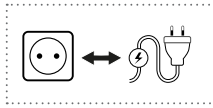
Las bolsas de vacío se pueden limpiar a mano para reutilizarlas. Permita que las bolsas se sequen completamente después de la limpieza. Si ha guardado carne cruda, pescado, huevos o queso de leche cruda en las bolsas, deberá limpiarlas de forma especialmente exhaustiva.



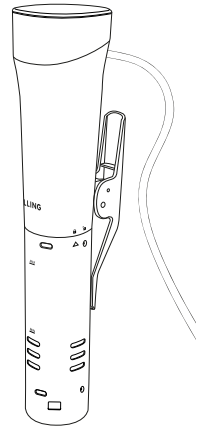
# Cuidados

## 1 Limpieza de las superficies

Para limpiar las superficies exteriores del aparato puede utilizar un paño húmedo sin pelusas. No utilice paños de microfibra, ya que pueden provocar finos arañazos en la superficie.



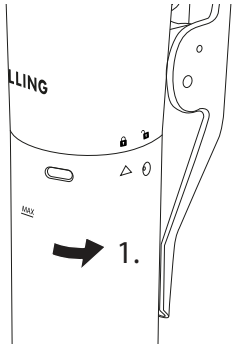
Desconecte el enchufe de la red eléctrica antes de la limpieza y espere a que el aparato se enfríe. Nunca sumerja el aparato completamente en agua.

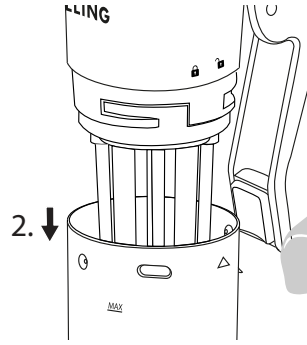


Guarde el aparato en la bolsa de tela suministrada.

## 2 Limpieza de la carcasa de acero inoxidable

Para desmontar la carcasa de acero inoxidable, gírela hasta que la flecha △ quede en la posición del símbolo de candado 🔓 abierto. Deslice la carcasa de acero inoxidable sobre las varillas calefactoras prestando atención a no dañar el circulador. La carcasa de acero inoxidable es apta para el lavavajillas. Después de la limpieza, vuelva a colocar la carcasa en el aparato y gire la carcasa hasta que la flecha △ quede en la posición del símbolo de candado 🔒 cerrado. El aparato queda bloqueado.

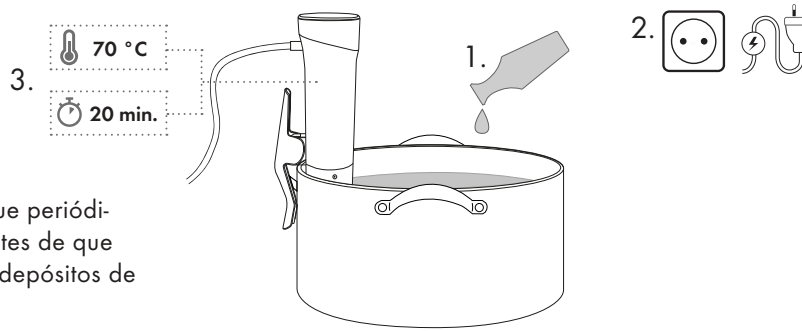


# Descalcificación

## 1 Descalcificación de las varillas calefactoras y la carcasa de acero inoxidable

Fije el aparato con la pinza al recipiente de cocción. Llene el recipiente de cocción con agua hasta la marca MAX del aparato y añada esencia de vinagre en una proporción de 1:5. Ajuste la temperatura a 70 °C y el tiempo de cocción a 20 minutos y encienda el aparato. A continuación, desconecte el enchufe de la red y espere a que el aparato se enfríe. Después, enjuague las varillas calefactoras y la carcasa de acero inoxidable con abundante agua y seque las piezas a fondo. Repita el proceso en caso necesario.




Descalcifique periódicamente antes de que aparezcan depósitos de cal visibles.

# Avería

| Problema | Posibles causas | Remedio |
|---|---|---|
| La pantalla muestra EE1, suena una señal de alarma | No hay agua en el recipiente de cocción. | Añada agua al recipiente. |
| | Agua insuficiente en el recipiente de cocción. | Añada agua al recipiente. |
| Se oye un ruido de sorbido. | El circulador del aparato ha generado un remolino. | Añada más agua o interrumpa el remolino, p. ej., con una cuchara. |
| Se oye un gorgoteo. | El circulador aspira aire. | Añada algo más de agua. |
| El aparato no funciona. | No hay alimentación de corriente. | Compruebe el cable de alimentación y los fusibles. |

# Servicio de atención al cliente

Si tiene problemas con su aparato, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Encontrará indicaciones detalladas sobre el servicio, la reparación, la garantía y el registro del producto en www.zwilling.com/service.

# Accesorios

En www.zwilling.com encontrará accesorios adecuados para su aparato.

# Eliminación

El icono del "cubo de basura tachado" exige el reciclado de piezas eléctricas y electrónicas por separado (WEEE). Este tipo de dispositivos pueden contener sustancias peligrosas o tóxicas. No elimine este aparato y su embalaje con la basura doméstica sin separar, sino en un punto de recogida de reciclado de piezas eléctricas y electrónicas. Con ello ayudará a preservar los recursos naturales y a proteger el medio ambiente. Contacte con las autoridades locales para obtener más información.

# Sicurezza

Leggere completamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il Sous Vide Stick. Custodire le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro. Se si cede il Sous Vide Stick a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

La mancata osservanza di queste istruzioni per l'uso può causare lesioni gravi o danni all'apparecchio. ZWILLING declina ogni responsabilità per i danni derivanti dalla mancata osservanza di queste istruzioni per l'uso.

Le indicazioni importanti per la sicurezza dell'utente sono contrassegnate specificamente. È imprescindibile attenersi a tali indicazioni per evitare infortuni e danni all'apparecchio.

## Avvertenze di sicurezza

Il Sous Vide Stick (di seguito denominato "dispositivo") serve esclusivamente a riscaldare l'acqua per la cottura di alimenti sottovuoto a bagnomaria. Può essere utilizzato esclusivamente con gli accessori forniti in dotazione o autorizzati da ZWILLING.

Qualsiasi altro impiego è da considerarsi improprio e può causare danni a persone o cose.

Utilizzare il dispositivo esclusivamente in ambienti interni.

Non versare nell'apparecchio grassi o oli cadi né oggetti.

Il dispositivo non è idoneo per il contatto diretto con alimenti. Prima di utilizzare il dispositivo, gli alimenti da cuocere devono essere sigillati in sacchetti da sottovuoto o da freezer.

L'apparecchio è esclusivamente ideato per l'utilizzo

in casa

- in cucine del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
- in proprietà agricole
- da ospiti in alberghi, motel e altre strutture residenziali.

L'apparecchio non è ideato per l'uso commerciale.

Per determinate persone esiste un pericolo maggiore:

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età o da persone dalle facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte, ovvero prive di esperienza e conoscenze, solo sotto stretta sorveglianza oppure dopo che abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli ad esso inerenti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione possono essere eseguite da bambini solo se sorvegliati.

Custodire l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione in un luogo inaccessibile ai bambini di età inferiore a 8 anni.

Tenere lontani i bambini dal materiale di imballaggio. Sussiste il pericolo di soffocamento.

L'apparecchio funziona con corrente elettrica. Esiste pertanto il pericolo di scossa elettrica:

Collegare l'apparecchio solo a una presa correttamente installata.

Utilizzare l'apparecchio solo se la tensione indicata sulla targhetta corrisponde alla tensione della propria presa.

Fare attenzione a non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione. Evitare che il cavo di alimentazione e l'apparecchio entrino in contatto con sorgenti di calore (ad es. fornelli elettrici o a gas).

Quando si stacca la spina dalla presa, tirare sempre direttamente la spina. Non trasportare l'apparecchio dal cavo di alimentazione.

Non toccare mai la spina con le mani umide.

Non introdurre oggetti nelle aperture dell'apparecchio.

Anche se l'apparecchio è spento, al suo interno è presente tensione finché la spina è inserita nella presa.

Dopo ogni uso, in caso di pericolo o di difetto, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa. Per questo motivo mantenere sempre ben accessibile la presa cui è collegata la spina dell'apparecchio.

Scollegare l'apparecchio dalla presa prima di pulirlo o di effettuare la manutenzione.

Non svitare l'apparecchio e non apportarvi modifiche tecniche.

Collocare il recipiente da cottura su una superficie asciutta, piana e antiscivolo.

Non posizionare il recipiente da cottura su superfici bollenti o di sorgenti di calore intenso.

Quando si utilizza il dispositivo, il recipiente da cottura deve essere riempito d'acqua tra le marcature di livello minimo e massimo riportate sul dispositivo.

Fissare il dispositivo agganciandolo al lato del recipiente da cottura.

Non immergere il dispositivo in acqua oltre il segno superiore inciso sull'alloggiamento in acciaio inossidabile.

Non utilizzare acqua deionizzata.

Non sollevare o spostare il dispositivo o il recipiente da cottura durante l'uso.

Non accendere il dispositivo finché non sia fissato al recipiente da cottura per mezzo del morsetto ed immerso nell'acqua.

Pericolo di ustioni - Durante l'uso, il recipiente da cottura, la parte in acciaio inossidabile del circolatore ed i sacchetti da sottovuoto si surriscaldano. Utilizzare presine o pinze durante l'uso. Far raffreddare il dispositivo prima di svuotare il bagnomaria.

Se il dispositivo viene usato in presen-

za di un disturbo anormale della rete, ciò può compromettere le prestazioni. Potrebbe essere necessario scollegare la spina di alimentazione per ripristinare il funzionamento normale.

Staccare la spina quando l'apparecchio non è sorvegliato, prima di assemblarlo, di smontarlo e di pulirlo.

Pulire accuratamente l'apparecchio e tutti gli accessori prima di usarli per la prima volta e subito dopo ogni utilizzo.

Un apparecchio difettoso può comportare danni materiali e lesioni:

Prima di ogni utilizzo verificare che l'apparecchio non presenti danni. Se si riscontrano danni da trasporto, rivolgersi immediatamente al rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio. Non azionare mai un apparecchio o accessori difettosi. Non azionare mai un apparecchio o accessori che siano caduti a terra.

In caso di difetti o in presenza di un cavo di alimentazione danneggiato, l'apparecchio deve essere riparato dal costruttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualificazione simile. Non usare dei cavi di prolunga. L'apparecchio non contiene parti che l'utente possa riparare da solo.

L'uso non corretto dell'apparecchio può essere causa di danni.

Non lasciare pendere il cavo di alimentazione verso il basso.

Se il dispositivo cade nel recipiente da cottura a causa di un utilizzo imprudente, staccare prima la spina di alimentazione, quindi rimuoverlo dal recipiente e asciugare la superficie del dispositivo. Far asciugare il dispositivo in un luogo arioso. Dopo che si è completamente asciugato, è possibile riutilizzare il dispositivo.

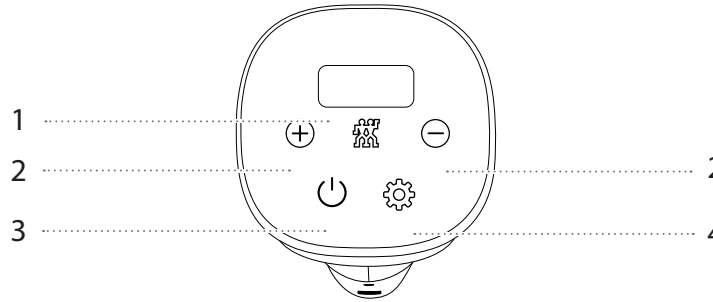
## Spiegazione dei simboli

| | |
|---|---|
| | Pericolo di morte per folgorazione |
| | Pericolo di scottature con liquidi caldi |
| | Pericolo di danni materiali e danni all'apparecchio |

# Dati tecnici

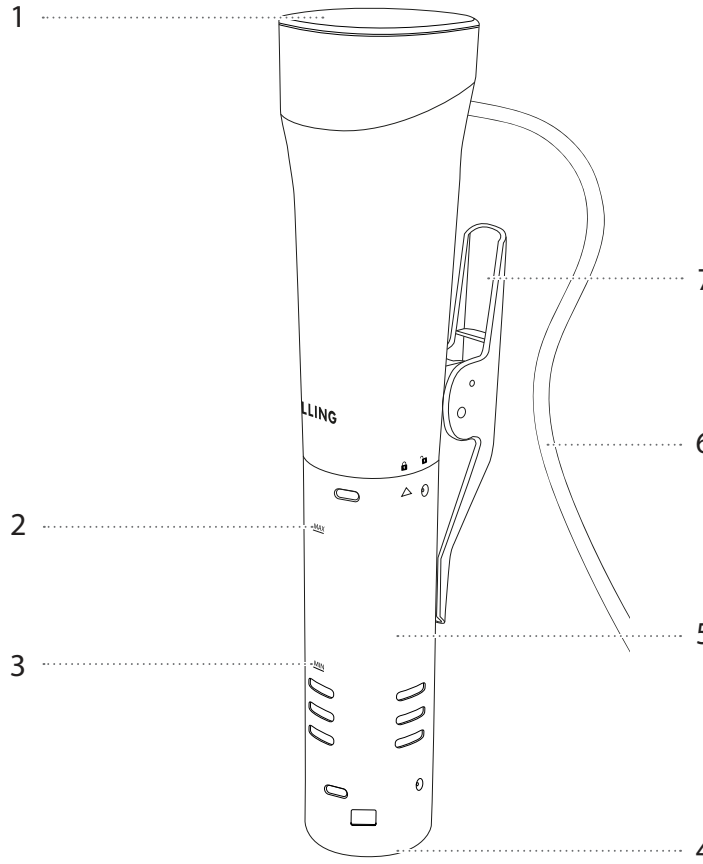
| | |
|---|---|
| Alimentazione di corrente | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Consumo di energia/potenza | 1200 W |
| Classe di sicurezza | IPX7 |
| Temperatura | max. 90 °C |
| Stabilità della temperatura 40-70 °C: | ± 0,1-0,2 °C |
| Stabilità della temperatura <40 e >70 °C: | ± 0,2-0,5 °C |
| Intervallo di tempo impostabile | 0-99:59 ore |
| Capienza del recipiente da cottura | 6-20 L |
| Lunghezza del cavo di alimentazione | 1,25 m |
| Circolazione | 10 L/min |
| Dimensioni senza/con morsetto (Ø x A) | 65 x 315 mm/ 95 x 315 mm |
| Peso | 1,2 kg |
| Indicazioni | Non smaltire tra i rifiuti domestici. |
| | L'apparecchio soddisfa le direttive per la marcatura CE. |

# Funzioni del programma




| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Display | **3** | On/Off |
| **2** | Tasto per l'impostazione della temperatura e della durata | **4** | Tasto di funzione |

# Panoramica

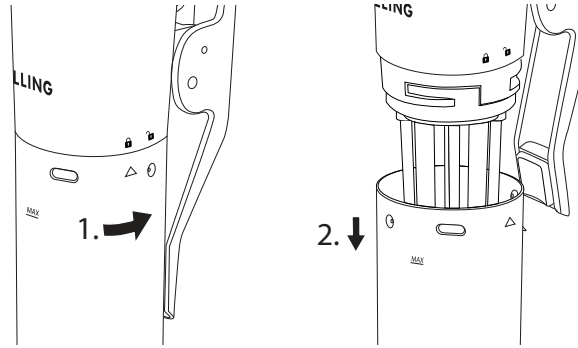



| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Quadro di comando | **5** | Corpo in acciaio inox |
| **2** | Livello dell'acqua MAX | **6** | Spina di rete |
| **3** | Livello dell'acqua MIN | **7** | Morsetto di fissaggio |
| **4** | Tappo di chiusura | | |

# Uso

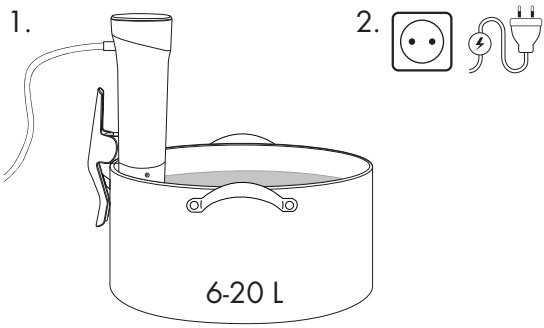
## 1 Primo utilizzo del Sous Vide Stick

Prima del primo utilizzo sciacquare il corpo in acciaio inox e le aste di riscaldamento con dell'acqua pulita. A tal fine ruotare il corpo in acciaio inox fino a che la freccia △ punti sul simbolo del lucchetto aperto 🔓. Spingere il corpo in acciaio inox oltre le barre di riscaldamento, badare a non danneggiare il circolatore. Dopo la pulizia, spingere il corpo in acciaio inox di nuovo sul dispositivo e ruotarlo fino a che la freccia △ punti sul simbolo del lucchetto chiuso 🔒. Ora il dispositivo è bloccato.




## 2 Messa in funzione del Sous Vide Stick

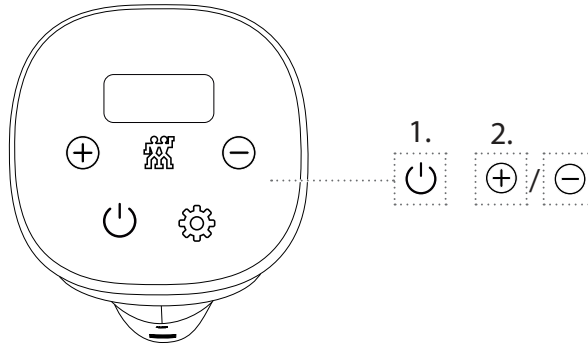
Agganciare il dispositivo al recipiente da cottura. Il recipiente da cottura dovrebbe avere una capienza di 6–20 L. Riempire il recipiente con acqua almeno fino al segno MIN sul dispositivo. Inserire la spina nella presa. Sarà udibile fischio e il tasto On/Off ⏻ lampeggerà.



Il dispositivo non è idoneo per il contatto diretto con alimenti. Osservare le marcature MIN e MAX sul dispositivo.

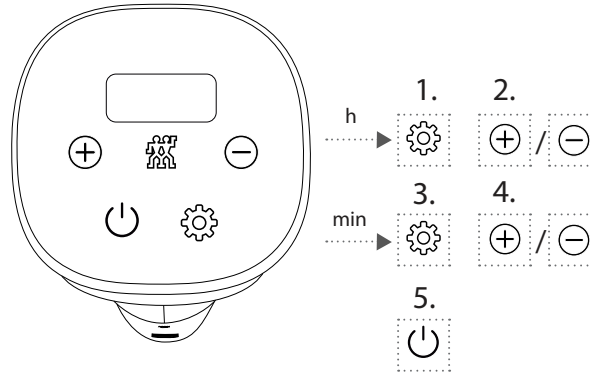
## 3.1 Impostare la temperatura

Premere il tasto On/Off ⏻ per accedere alla modalità di impostazione. Impostare la temperatura desiderata attraverso il tasto "Più" ⊕ e il tasto "Meno" ⊖. Ogni uso di un tasto è accompagnato da un segnale acustico. La temperatura impostata corrisponde alla successiva temperatura interna del cibo.




## 3.2 Impostare la durata di cottura

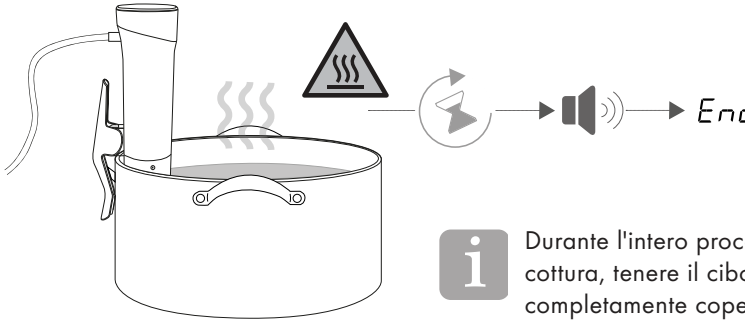
Premere il tasto di funzione ⚙. L'indicatore delle ore sul display inizia a lampeggiare. Impostare le ore premendo il tasto "Più" ⊕ e il tasto "Meno" ⊖. Premere nuovamente il tasto di funzione ⚙ per impostare i minuti per mezzo dei tasti "Più" o "Meno". Confermare l'immissione premendo il tasto On/Off ⏻. Il dispositivo inizia a riscaldare l'acqua. Durante la fase di riscaldamento, il display indica la temperatura attuale dell'acqua.




La procedura di riscaldamento oppure di cotture può essere in qualsiasi momento interrotto e resettato premendo per 3 secondi il tasto di funzione ⚙.

## 4 Iniziare la procedura di cottura

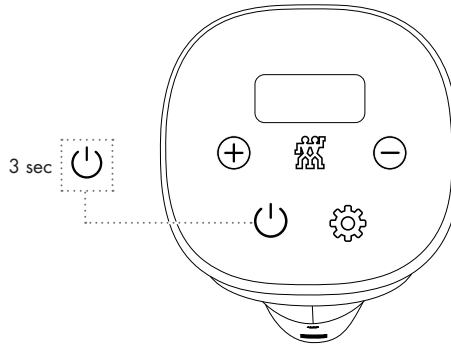
Una volta raggiunta la temperatura desiderata dell'acqua, saranno udibili due segnali acustici. Mettere gli alimenti sottovuoto nel recipiente. Vi sarà il conteggio alla rovescia della durata di cottura impostata. Durante il processo di cottura, il display cambia ogni 5 secondi tra la temperatura impostata e il tempo di cottura rimanente. Non appena il tempo di cottura è trascorso, risuona nuovamente un bip e il display indica End. Ora il dispositivo passa alla modalità di standby




Durante l'intero processo di cottura, tenere il cibo sottovuoto completamente coperto d'acqua, appesantirlo se necessario.

## 5 Spegnimento

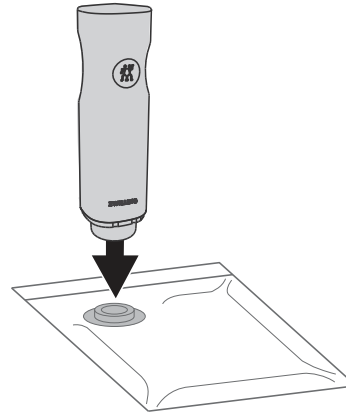
Tenere li tasto On/Off ⏻ premuto per 3 secondi per spegnere il dispositivo.



# Vacumizzazione

## 1 Vacumizzazione di sacchetti

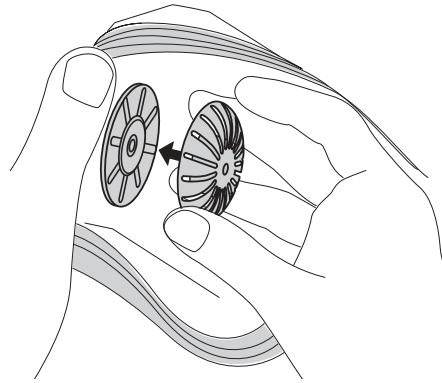
La pompa per vuoto non deve assorbire nessun liquido (ad es. acqua, olio, succo della carne). Se si nota che il liquido viene aspirato verso la pompa, interrompere immediatamente il processo di vacumizzazione premendo il tasto On/Off presso la pompa a vuoto.



La pompa a vuoto e gli appositi sacchetti sono disponibili come accessori su www.zwilling.com.

## 2 Uso dell'accessorio da marinatura

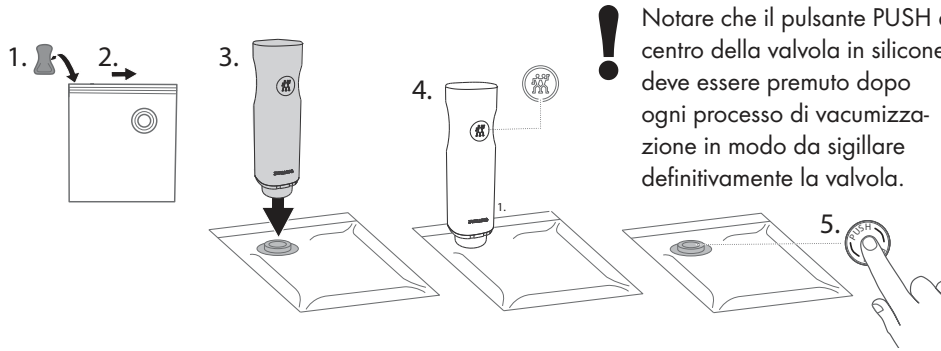
Per la marinatura di cibi o la cottura sottovuoto è consigliato l'impiego dell'accessorio da marinatura. Applicarlo alla valvola all'interno del sacchetto prima di sigillare i sacchetti. L'accessorio da marinatura semplifica la procedura di messa sottovuoto ritardando l'aspirazione del liquido per una breve durata. Non appena il liquido ha raggiunto l'accessorio da marinatura, la pompa deve essere immediatamente fermata manualmente.



Il marinatore è disponibile come accessorio su www.zwilling.com.

## 3 Chiusura dei sacchetti da vacumizzazione

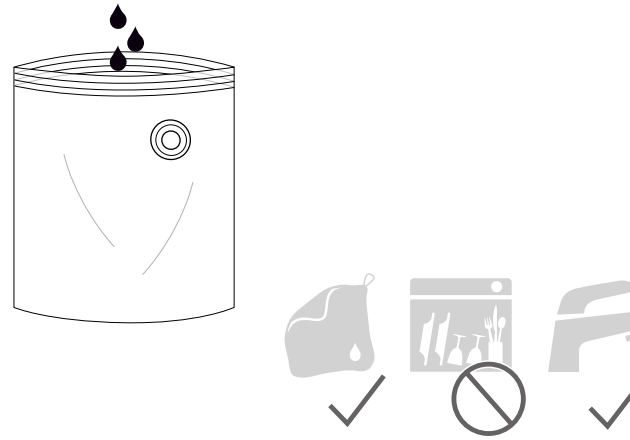
I sacchetti possono essere facilmente chiusi con gli zip in dotazione. Spingere lo zip lateralmente sul sacchetto e tirarlo lungo il bordo per chiudere il sacchetto. Esercitare una leggera pressione facendo scorrere il dito sulla striscia sigillante per assicurarsi che il sacchetto sia chiuso correttamente. Per aprire i sacchetti, separare la striscia sigillante con entrambe le mani.




! Notare che il pulsante PUSH al centro della valvola in silicone deve essere premuto dopo ogni processo di vacumizzazione in modo da sigillare definitivamente la valvola.

## 4 Pulizia dei sacchetti da vacumizzazione

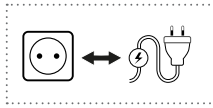
È possibile pulire i sacchetti a mano prima di riutilizzarli. Far sempre completamente asciugare i sacchetti dopo la pulizia. Si nei sacchetti sono stati conservati carne cruda, pesce, uova o formaggio a latte crudo, occorre pulirli in modo particolarmente accurato.



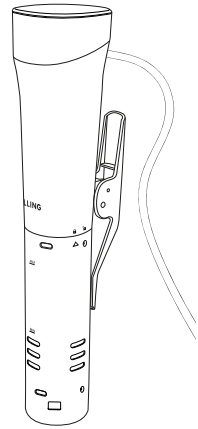
# Cura

## 1 Pulire le superfici

È possibile utilizzare un panno umido e privo di lanugine per pulire l'esterno del dispositivo. Non utilizzare panni in microfibra, in quanto questi potrebbero provocare graffi sottili sulla superficie.



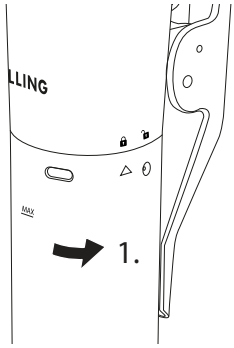
Prima di effettuare la pulizia staccare la spina e fare raffreddare il dispositivo. Non immergere mai completamente il dispositivo in acqua.

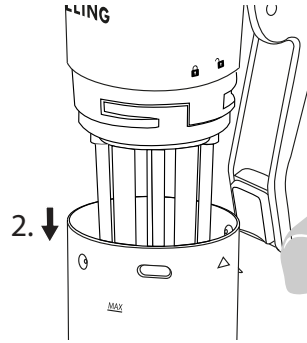


Conservare il dispositivo nella borsa di stoffa in dotazione.

## 2 Pulire il corpo in acciaio inox

Per rimuovere il corpo in acciaio inox occorre ruotarlo fino a che la freccia △ punti sul simbolo del lucchetto aperto 🔓. Spingere il corpo in acciaio inox oltre le barre di riscaldamento, badare a non danneggiare il circolatore. Il corpo in acciaio inox è adatto al lavaggio in lavastoviglie. Dopo la pulizia, spingere il corpo di nuovo sul dispositivo e ruotarlo fino a che la freccia △ punti sul simbolo del lucchetto chiuso 🔒. Ora il dispositivo è bloccato.

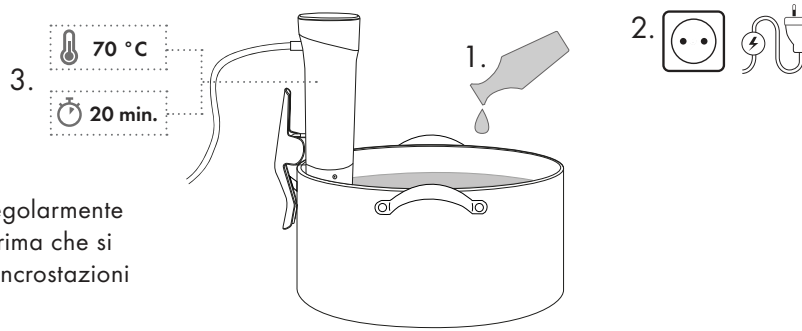


# Eliminazione del calcare

## 1 Decalcificare gli elementi riscaldanti e il corpo in acciaio inox

Agganciare il dispositivo al recipiente da cottura. Riempire il contenitore di cottura con acqua fino al segno MAX sul dispositivo e aggiungere dell'essenza di aceto in un rapporto di 1:5. Impostare la temperatura a 70 °C e il temporizzatore a 20 minuti e avviare il dispositivo. Dopo di ciò, staccare la spina e lasciare raffreddare completamente il dispositivo. Quindi sciacquare le barre di riscaldamento e il corpo in acciaio inox con acqua e asciugare accuratamente le parti. Se necessario, ripetere la procedura.




Eliminare regolarmente il calcare prima che si presentino incrostazioni visibili.

# Guasto

| Problema/Codice di errore | Possibile causa | Rimedio |
|---|---|---|
| Sul display appare "EE1", si sente un segnale di allarme | Nessun'acqua nel recipiente da cottura. | Aggiungere dell'acqua. |
| | Troppa poca acqua nel recipiente da cottura. | Aggiungere dell'acqua. |
| Si sente un rumore sorseggiante. | Un vortice d'acqua è stato creato dal circolatore nel dispositivo. | Riempire con altra acqua o interrompere il vortice, ad es. con un cucchiaio. |
| Si sente un gorgoglio. | Il circolatore aspira aria. | Aggiungere più acqua. |
| L'apparecchio non funziona. | Alimentazione di corrente non presente. | Controllare il cavo di rete e i fusibili. |

# Servizio clienti

In caso di problemi con l'apparecchio, rivolgersi al nostro servizio clienti.

Per indicazioni dettagliate su assistenza, riparazione, garanzia e registrazione del prodotto, visitare www.zwilling.com/service.

# Accessori

Gli accessori adatti per l'apparecchio sono disponibili su www.zwilling.com.

# Smaltimento

Il "cestino barrato" richiede la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Tali apparecchi possono contenere delle sostanze nocive. Non smaltire il presente apparecchio e il suo imballaggio insieme ai rifiuti domestici indifferenziati ma consegnarlo presso un punto di raccolta per il riciclaggio. Così aiutate a risparmiare le risorse ed a proteggere l'ambiente. Contattare le autorità locali per ulteriori informazioni.

# Veiligheid

Lees deze gebruiksaanwijzing volledig door alvorens uw sous-vide stick te gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing goed. Indien u de sous-vide stick aan derden doorgeeft, geef dan ook de gebruiksaanwijzing mee.

Het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing kan leiden tot ernstig letsel of beschadiging van het apparaat. Voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing is ZWILLING niet aansprakelijk.

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn bijzonder gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden.

## Veiligheidsaanwijzingen

De sous-vide stick (hierna "apparaat" genoemd) dient alleen te worden gebruikt om water op te warmen voor het koken van vacuümverpakte etenswaren in een waterbad. Hij mag uitsluitend met de meegeleverde of door ZWILLING goedgekeurde accessoires worden gebruikt.

Elk ander gebruik geldt als niet beoogd en kan persoonlijk letsel en materiële schade tot gevolg hebben.

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.

Geen hete vetten of oliën en geen voorwerpen in het apparaat doen.

Het apparaat is niet geschikt voor direct contact met levensmiddelen. De te koken levensmiddelen moeten worden verzegeld en verpakt in vacuüm- of diepvrieszakken voordat het apparaat wordt gebruikt.

Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik
in het huishouden

- in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere commerciële ruimtes
- in landbouwbedrijven
- door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen

. Niet bedoeld voor commercieel gebruik.

Voor bepaalde personen is er verhoogd gevaar:

Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en kennis alleen dan worden gebruikt, indien zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn in het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen door kinderen niet zonder toezicht worden uitgevoerd.

Bewaar het apparaat en de aansluit-

kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Houd kinderen uit de buurt van verpakkingsmateriaal. Er bestaat gevaar voor verstikking.

Het apparaat werkt op elektrische stroom. Daarom bestaat er gevaar voor een elektrische schok:

sluit het apparaat alleen aan op een reglementair geïnstalleerd stopcontact.

Gebruik het apparaat uitsluitend als de op het typeplaatje aangegeven spanning met de spanning van uw stopcontact overeenstemt.

Let erop dat de netkabel niet wordt geknikt of ingeklemd en dat de aansluitkabel en het apparaat niet met hittebronnen (bijv. kookplaten, gasvlammen) in aanraking komen.

Om de netstekker uit het stopcontact te trekken, altijd direct aan de stekker trekken. Draag het apparaat niet aan de aansluitkabel.

Raak de netstekker nooit met natte handen aan.

Steek geen voorwerpen in openingen van het apparaat.

Ook als het apparaat is uitgeschakeld, staat de binnenzijde van het apparaat onder spanning zolang de stekker in het stopcontact steekt.

Trek na elk gebruik, bij gevaar of bij een defect onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Zorg er daarom voor dat het stopcontact waarin de netstekker van het apparaat zit steeds goed toegankelijk is.

Trek de netstekker uit het stopcontact, alvorens het apparaat te reinigen of te onderhouden.

Schroef het apparaat nooit open en voer geen technische wijzigingen uit.

Plaats de pan/schaal/kom op een droge, vlakke, slipvaste ondergrond.

Plaats de pan niet op een heet oppervlak of in de buurt van krachtige hittebronnen.

Wanneer u het apparaat gebruikt, moet de pan tussen de minimum- en maximumniveau-indicatoren op het apparaat met water worden gevuld.

Zet het apparaat vast door het aan de zijkant van uw pan vast te klemmen.

Dompel het apparaat niet verder dan de bovenste markering op de roestvrijstalen behuizing onder in water.

Gebruik geen gedeïoniseerd water.

Til of verplaats het apparaat of de pan niet tijdens gebruik.

Schakel het apparaat pas in als het met de klem aan de pan is bevestigd en in water is ondergedompeld.

Verbrandingsgevaar - De pan, het roestvrijstalen deel van de circulator en de vacuümzakken worden heet tijdens gebruik. Gebruik pannenlappen of een tang bij het hanteren. Laat het apparaat afkoelen voordat u het waterbad leegt.

Als het apparaat tijdens een abnormale netstoring wordt gebruikt, kan dit

tot slechte prestaties leiden. De stekker moet mogelijk eerst uit het stopcontact worden gehaald om de normale werking te herstellen.

Trek als er geen toezicht is, voor montage, voor demontage en voor reiniging de stekker uit het stopcontact.

Reinig het apparaat en alle accessoires grondig voor het eerste gebruik en onmiddellijk na elk gebruik.

Een defect apparaat kan leiden tot materiële schade en letsel:

Controleer het apparaat voor elk gebruik op beschadiging. Als u transportschade vaststelt, moet u onmiddellijk contact opnemen met de handelaar van wie u het apparaat hebt gekocht. Gebruik nooit een defect apparaat of defecte accessoires. Gebruik nooit een apparaat of accessoires dat op de grond is gevallen.

Bij een defect of een beschadigde aansluitkabel moet het apparaat worden gerepareerd door de fabrikant, zijn klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon. Gebruik geen verlengsnoer. Het apparaat bevat geen onderdelen die u zelf kunt repareren.

Door een onjuiste hantering van het apparaat kan schade worden veroorzaakt.

Laat de aansluitkabel niet naar beneden hangen.

Als het apparaat door een onzorgvuldige bediening in de pan valt, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact, haal het dan uit de pan en veeg het water op het oppervlak van het apparaat weg. Zet het apparaat op een luchtige plaats om te drogen. Nadat het apparaat volledig is opgedroogd, kunt u het weer gebruiken.

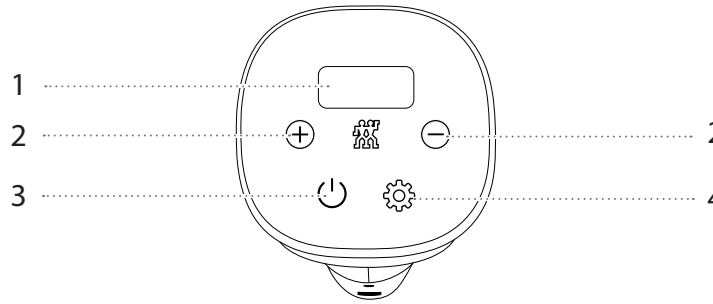
## Verklaring van de symbolen

| | |
|---|---|
| | Levensgevaar door elektrische schok |
| | Verbrandingsgevaar door hete vloeistoffen |
| | Gevaar voor materiële schade en schade aan het apparaat |

# Technische gegevens

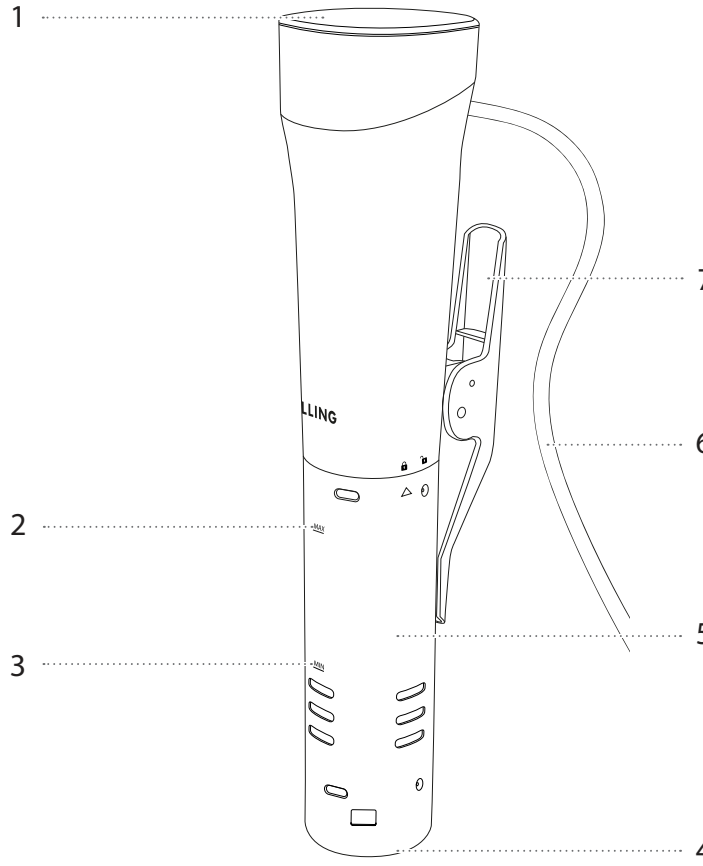
| | |
|---|---|
| Stroomvoorziening | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Energieverbruik/vermogen | 1200 W |
| Beveiligingsklasse | IPX7 |
| Temperatuur | max. 90 °C |
| Temperatuurstabiliteit 40-70 °C: | ± 0,1-0,2 °C |
| Temperatuurstabiliteit <40 en >70 °C: | ± 0,2-0,5 °C |
| Tijdinstelling | 0-99:59 uren |
| Inhoud van pan | 6-20 L |
| Lengte aansluitkabel | 1,25 m |
| Circulatie | 10 l/min |
| Afmetingen zonder / met klem (Ø x H) | 65 x 315 mm/ 95 x 315 mm |
| Gewicht | 1,2 kg |
| Kenmerkingen | Niet bij het huishoudelijk afval afvoeren. |
| | Het apparaat voldoet aan de richtlijnen voor de CE-kenmerking. |

# Programmafuncties




| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Display | **3** | Aan/Uit |
| **2** | Instelknop voor temperatuur en tijd | **4** | Functieknop |

# Overzicht

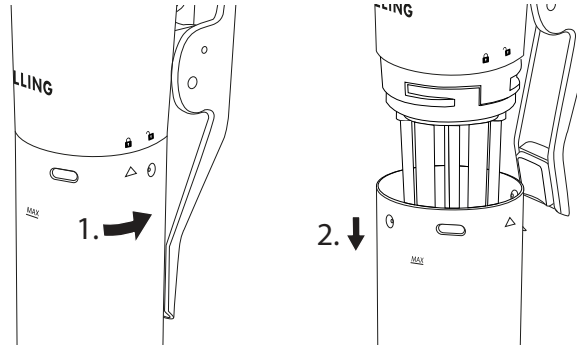



| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Bedienveld | **5** | Roestvrijstalen behuizing |
| **2** | MAX-waterniveau | **6** | Netstekker |
| **3** | MIN-waterniveau | **7** | Bevestigingsklem |
| **4** | Sluitingskap | | |

# Bediening

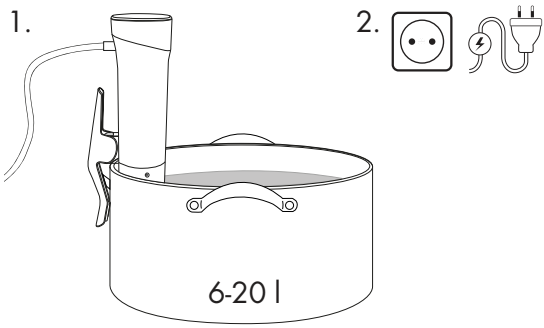
## 1 Sous-vide stick voor het eerst gebruiken

Spoel de roestvrijstalen behuizing en verwarmingsstaven af met schoon water voordat u ze voor het eerst gebruikt. Draai hiervoor de roestvrijstalen behuizing tot de pijl △ naar het open slotsymbool 🔓 wijst. Schuif de roestvrijstalen behuizing over de verwarmingsstaven en zorg ervoor dat u de circulator niet beschadigt. Schuif na het reinigen de roestvrijstalen behuizing weer op het apparaat en draai deze totdat de pijl △ naar het gesloten slotsymbool 🔒 wijst. Het apparaat is nu vergrendeld.




## 2 Sous-vide stick in gebruik nemen

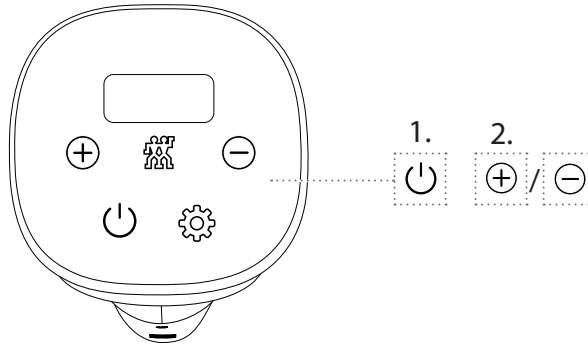
Bevestig het apparaat met de klem aan de pan. De pan moet een inhoud hebben van 6–20 liter. Vul de pan met water tot in ieder geval de MIN-markering op het apparaat. Steek de stekker in het stopcontact. Er klinkt een pieptoon en de aan/uit-knop ⏻ gaat branden.



Het apparaat is niet geschikt voor direct contact met levensmiddelen. Let op de MIN- en MAX-markering op het apparaat.

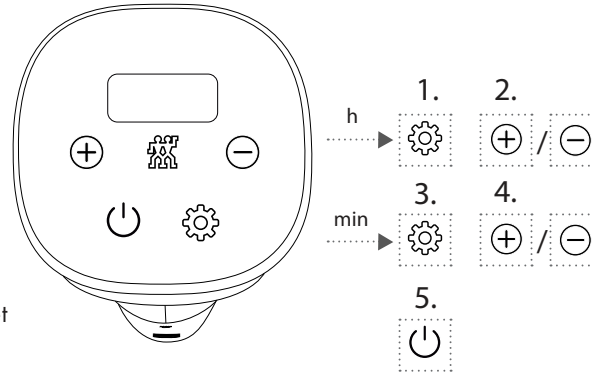
## 3.1 Temperatuur instellen

Druk op de aan/uit-knop ⏻ om naar de instelmodus te gaan. Stel de gewenste temperatuur in met de plus- ⊕ en minknop ⊖ . Bij elke druk op de knop hoort u een pieptoon. De ingestelde temperatuur komt overeen met de latere kerntemperatuur van het eten.




## 3.2 Gaartijd instellen

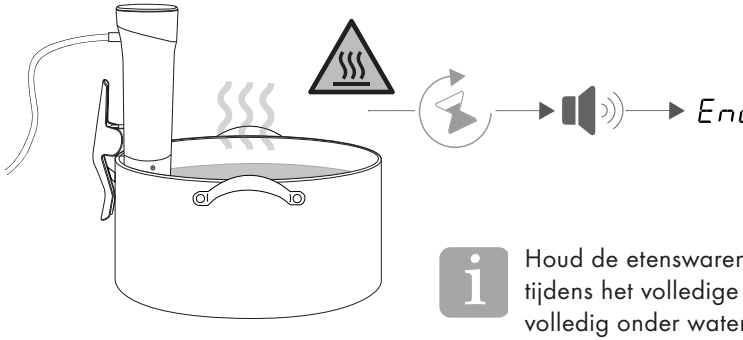
Druk op de functieknop ⚙. De uurcijfers op het display beginnen te knipperen. Stel het gewenste uur in door op de plus- ⊕ en minknop ⊖ te drukken. Druk nogmaals op de functieknop ⚙ om de minuten met de plus- of min-knoppen in te stellen. Bevestig de invoer door te drukken op de aan/uit-knop ⏻. Het apparaat begint het water te verwarmen. Tijdens de verwarmingsfase toont het display de huidige watertemperatuur.




Het verwarmings- of kookproces kan op elk moment worden onderbroken en gereset door de functieknop ⚙ 3 seconden ingedrukt te houden.

## 4 Garen beginnen

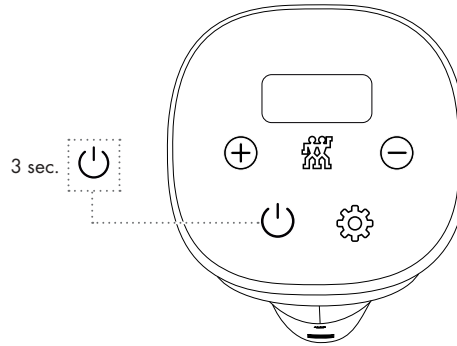
Als de gewenste watertemperatuur is bereikt, klinken er twee pieptonen. Plaats het vacuümverpakte voedsel in de pan. De ingestelde kooktijd begint af te tellen. Tijdens het kookproces wisselt het display elke 5 seconden tussen de ingestelde temperatuur en de resterende kooktijd. Als de kooktijd is verstreken, klinkt er een pieptoon en wordt op het display *End* weergegeven. Het apparaat gaat nu in de stand-bymodus




Houd de etenswaren in de pan tijdens het volledige gaarproces volledig onder water, verzwaar ze eventueel met een gewicht.

## 5 Uitschakelen

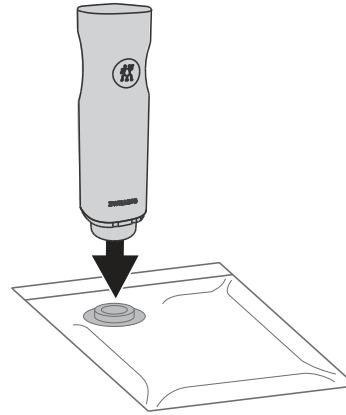
Houd de aan/uit-knop ⏻ 3 seconden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.



# Vacumeren

## 1 Vacumeren van zakjes

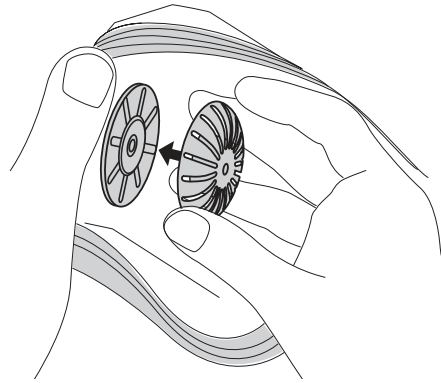
De vacuümpomp mag geen vloeistoffen (bijv. water, olie, vleessap) opnemen. Als u merkt dat er vloeistof richting de pomp wordt gezogen, onderbreek het vacumeren dan direct door op de aan/uit-knop op de vacuümpomp te drukken.



De vacuümpomp en -zakjes zijn als toebehoren verkrijgbaar op www.zwilling.com.

## 2 Het marineer-opzetstuk gebruiken

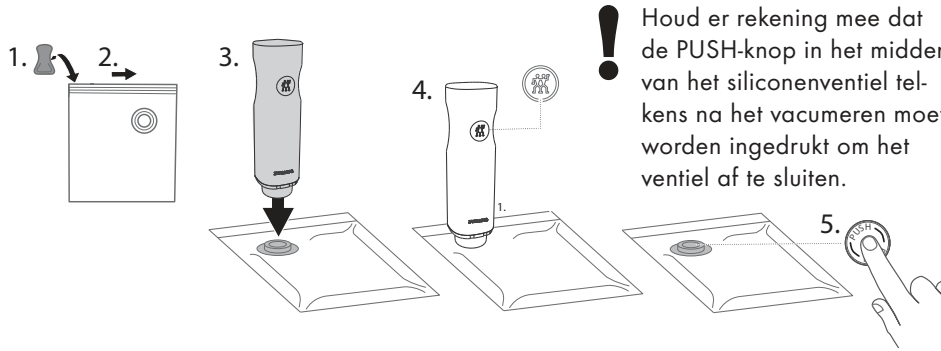
Het gebruik van het marineer-opzetstuk wordt aanbevolen voor het marineren van eten of sous-vide koken. Bevestig het opzetstuk aan het ventiel in het zakje voordat u het zakje sluit. Het marineer-opzetstuk vergemakkelijkt het vacumeren door het aanzuigen van vloeistof voor een korte tijd te vertragen. Zodra vloeistof het marineer-opzetstuk bereikt, moet de pomp onmiddellijk handmatig worden gestopt.



Het marineer-opzetstuk is als toebehoren verkrijgbaar op www.zwilling.com.

## 3 Het vacuümzakje sluiten

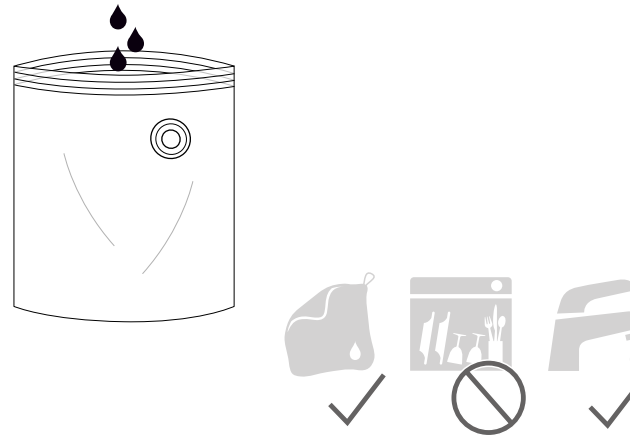
Zakjes kunnen met de meegeleverde zipper eenvoudig worden gesloten. Schuif de zipper zijwaarts op het zakje en trek hem langs de rand om het zakje te sluiten. Schuif uw vinger met lichte druk over de afdichtstrip om er zeker van te zijn dat het zakje goed gesloten is. Om het zakje te openen, trekt u de afdichtstrip met beide handen uit elkaar.




! Houd er rekening mee dat de PUSH-knop in het midden van het siliconenventiel telkens na het vacumeren moet worden ingedrukt om het ventiel af te sluiten.

## 4 Het vacuümzakje reinigen

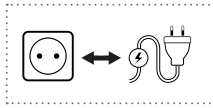
U kunt de zakken met de hand schoonmaken en daarna hergebruiken. Laat de zakjes na het reinigen altijd volledig drogen. Als u rauw vlees, vis, eieren of rauwmelkse kaas in de zakjes hebt bewaard, moeten deze bijzonder grondig worden gereinigd.



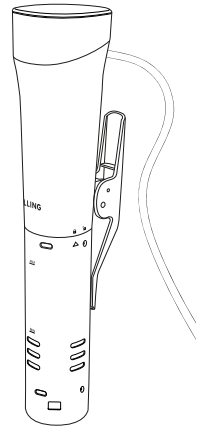
# Onderhoud

## 1 Oppervlakken reinigen

U kunt een vochtige, pluisvrije doek gebruiken om de oppervlakken van het apparaat schoon te maken. Gebruik geen microvezeldoekjes; deze kunnen kleine krasjes op de oppervlakken veroorzaken.



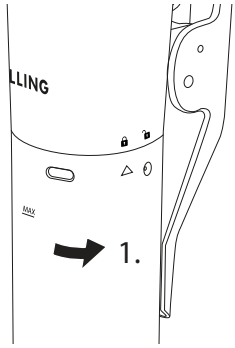
Voor het reinigen de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat volledig laten afkoelen. Dompel het apparaat nooit volledig onder in water.

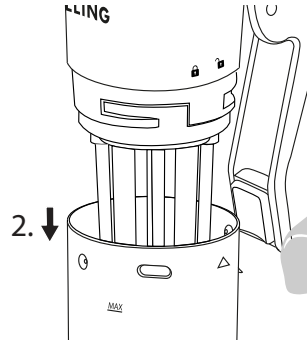


Bewaar het apparaat in de meegeleverde stoffen tas.

## 2 Roestvrijstalen behuizing reinigen

Om de roestvrijstalen behuizing te verwijderen, draait u deze tot de pijl △ naar het open slotsymbool 🔓 wijst. Schuif de roestvrijstalen behuizing over de verwarmingsstaven en zorg ervoor dat u de circulator niet beschadigt. De roestvrijstalen behuizing is vaatwasmachinebestendig. Schuif na het reinigen de behuizing weer op het apparaat en draai deze totdat de pijl △ naar het gesloten slotsymbool 🔒 wijst. Het apparaat is nu vergrendeld.

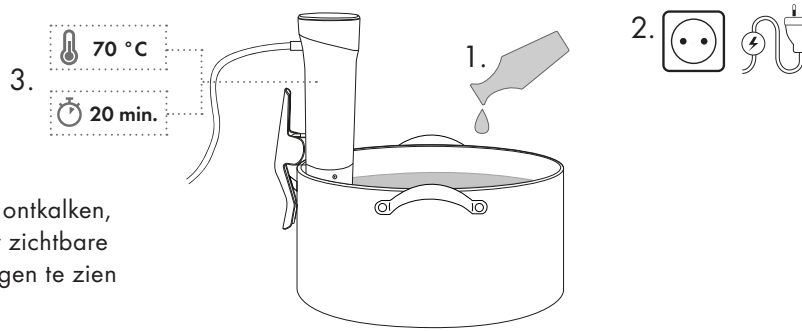


# Ontkalken

## 1 De verwarmingselementen en de roestvrijstalen behuizing ontkalken

Bevestig het apparaat met de klem aan de pan. Vul de pan met water tot aan de MAX-markering op het apparaat en voeg azijn-essence toe in een verhouding van 1:5. Stel de temperatuur in op 70 ° C en de timer op 20 minuten en start het apparaat. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Spoel vervolgens de verwarmingsstaven en de roestvrijstalen behuizing schoon met water en droog de onderdelen goed af. Herhaal het proces indien nodig.




Regelmatig ontkalken, nog voor er zichtbare kalkafzettingen te zien zijn.

# Storing

| Probleem/Foutcode | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| EE1 verschijnt op het display, er klinkt een alarmsignaal | Geen water in de pan. | Vul water bij. |
| | Te weinig water in de pan. | Vul water bij. |
| Er is een slurpend geluid te horen. | Er wordt een waterwerveling gecreëerd door de circulator in het apparaat. | Vul meer water bij of onderbreek het ronddraaien, bijvoorbeeld met een lepel. |
| Er is een gorgelend geluid te horen. | De circulator zuigt lucht aan. | Vul meer water bij. |
| Het apparaat werkt niet. | Geen stroomvoorziening. | Controleer het netsnoer en de zekeringen. |

# Klantenservice

Neem bij problemen met uw apparaat contact op met onze klantenservice.

Gedetailleerde aanwijzingen over service, reparatie, garantie en de productregistratie vindt u onder www.zwilling.com/service.

# Toebehoren

Bijpassend toebehoren voor uw apparaat vindt u op www.zwilling.com.

# Afvoer

Het symbool met de doorgestreepte afvalemmer wiist erop dat afgedankte elektrische en elektronica-apparaten als speciaal afval moeten worden verwijderd. Dergelijke apparaten kunnen gevaarlijke en schadelijke stoffen bevatten. Gooi dit apparaat en de verpakking ervan daarom niet met het ongesorteerde huishoudelijk afval weg, maar lever het in bij een speciaal inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronica-apparaten. Hierdoor levert u een bijdrage aan de bescherming van bronnen en het milieu. Neem voor verdere informatie contact op met de milieu-afdeling of milieustraat van uw gemeente.

# Güvenlik

Sous vide pişiricinizi kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun. Kullanım kılavuzunu güvenli bir yerde saklayın. Sous vide pişiriciyi bir başkasına devrettiğinizde kullanım kılavuzunu da birlikte verin.

Bu kullanım kılavuzunun dikkate alınmaması ağır yaralanmalara veya cihazın hasar görmesine neden olabilir. Bu kullanım kılavuzunun dikkate alınmamasından kaynaklanan hasarlardan ZWILLING firması sorumlu tutulamaz.

Güvenliğiniz için önemli olan talimatlar belirgin şekilde işaretlenmiştir. Kazaları ve cihazda meydana gelebilecek zararları önlemek için bu açıklamalara mutlaka uyun.

## Güvenlik Talimatları

Sous vide pişirici (bundan böyle "cihaz" olarak anılacaktır) yalnızca vakumlu gıdaların benmaride pişirilmesi üzere suyun ısıtılması için tasarlanmıştır. Cihaz yalnızca ürün kapsamında bulunan ya da ZWILLING tarafından onaylanan aksesuarlarla beraber kullanılmalıdır.

Başka her türlü kullanım amaç dışı kullanım olarak değerlendirilip yaralanmalara veya maddi hasarlara neden olabilir.

Cihazı sadece iç mekânlarda kullanın.

Cihazın içine sıcak yağlar ya da nesneler koymayın.

Cihaz gıdalarla doğrudan temas için uygun değildir. Cihaz kullanılmadan önce pişirilecek gıdaların vakum poşetlerinde ya da dondurucu poşetlerinde paketlenmiş olması lazım.

Cihaz sadece şu ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:

Evde

- Dükkân, ofis ve diğer çalışma ortamlarında yer alan personel mutfakları
- Çiftlik evleri
- Otel, motel ve benzeri konaklama tesislerinin müşterileri tarafından.

Cihaz ticari kullanım için tasarlanmamıştır.

Belirli kişiler için daha büyük bir tehlike söz konusudur:

Bu cihaz, ancak yanlarında güvenliklerinden sorumlu birisi bulunduğu veya kendilerine cihazın kullanımı konusunda gerekli talimatlar verildiği ve olası tehlikeleri anladığı sürece 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasitesi sınırlı ya da denetim veya bilgi eksiği olan kişiler tarafından kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalı. Temizlik ve bakım işlemleri gözetim altında tutulmayan çocuklar tarafından yapılmamalı.

Cihazı ve güç kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.

Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun. Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır.

Cihaz elektrikle çalışır. Bu nedenle elektrik çarpması tehlikesi bulunmaktadır:

Cihazı sadece düzgün şekilde monte edilmiş bir prize bağlayın.

Sadece şebeke güç kaynağınız cihazın tip etiketinde belirtilen bilgilere uygunsa cihazı çalıştırın.

Güç kablosunun kıvrılması ve sıkışmasını engelleyin ve güç kablosunun ve cihazın ısı kaynaklarıyla (örn. ocak, gaz alevleri) temas etmesini engelleyin.

Cihazın fişini prizden çıkarırken her zaman fişten tutarak çekin. Cihazı güç kablosundan tutarak taşımayın.

Cihazın fişine asla ıslak ellerle dokunmayın.

Cihazın açıklıkları içine nesneler sokmayın.

Cihaz kapalıyken bile fiş prizde takılı olduğu sürece cihazın içinde gerilim bulunmaktadır.

Her kullanımdan sonra, tehlikeli durumlarda ve bir arıza meydana geldiğinde hemen fişi prizden çekin. Bu nedenle cihazın fişinin takılı olduğu prizin her zaman kolayca ulaşılabilir olmasını sağlayın.

Temizlik veya bakım yapmadan önce cihazın fişini prizden çekin.

Cihazı kesinlikle açmayın ve modifiye etmeyin.

Tencereyi kuru, düz ve kaymaz bir yüzeye yerleştirin.

Tencereyi sıcak bir yüzeye veya güçlü ısı kaynaklarının yakınına yerleştirmeyin.

Cihaz kullanıldığında tenceredeki su seviyesi cihazdaki minimum ve maksimum dolum seviyesi işaretlerinin arasında olmalıdır.

Cihazı tencerenin duvarına mandal ile sabitleyin.

Cihazı daldırdığınızda tenceredeki su seviyesi paslanmaz çelik gövdesindeki üst işaretin üstünde olmamalıdır.

Deiyonize su kullanmayın.

Kullanım esnasında cihazı ve tencereyi kaldırıp hareket ettirmeyin.

Cihazı ancak mandal ile tencereye sabitlenip suya daldırıldıktan sonra çalıştırın.

Yanma tehlikesi - Tencere, sirkülatörün paslanmaz çelik kısmı ve vakum poşetleri kullanım esnasında ısınır. Kullanım esnasında tencere tutacağı veya maşa kullanın. Benmariyi boşaltmadan önce suyun soğumasını bekleyin.

Cihazın bağlandığı elektrik şebekesi arızalı olması performans kaybıyla sonuçlanabilir. Cihazın tekrar normal şekilde çalışmasını sağlamak için fişin çekilip takılması gerekebilir.

Cihaz gözetim altında değilken, montaj, sökme veya temizlik yapmadan önce cihazın fişini prizden çekin.

Cihazı ve tüm aksesuarlarını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan hemen sonra iyice temizleyin.

Arızalı bir cihaz maddi hasarlara ve yaralanmalara neden olabilir:

Her kullanımdan önce cihazı hasarlar açısından kontrol edin. Bir nakliye hasarı tespit ettiğinizde gecikmeden cihazı satın aldığınız satıcıya danışın. Asla arızalı bir cihazı ya da arızalı aksesuarlar kullanmayın. Asla yere düşmüş bir cihazı ya da aksesuarları kullanmayın.

Bir arıza meydana geldiğinde veya güç kablosu hasarlı olduğunda cihaz üretici, müşteri servisi veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından tamir edilmeli. Uzatma kablosunu kullanmayın. Cihazın içinde kullanıcı tarafından tamir edilebilecek parçalar bulunmamaktadır.

Cihazın uygunsuz kullanımı hasarlara neden olabilir.

Güç kablosunu sarkıtmayın.

Cihaz dikkatsizce kullanıldığı için tencereye düşerse önce fişi çekin ve sonra cihazı sudan çıkarıp cihaz yüzeyindeki suyu silin. Cihazın iyi havalandırılmış bir yerde kurumasını bekleyin. Cihazı tam kuruduktan sonra tekrar kullanabilirsiniz.

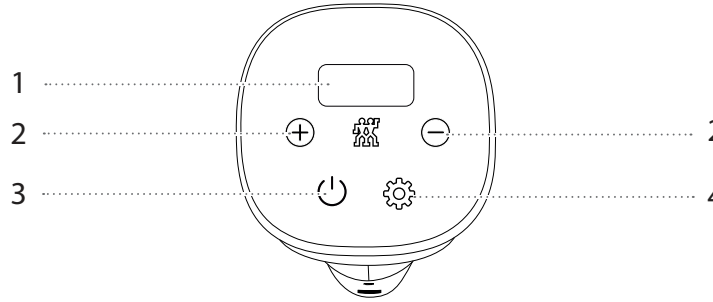
## Sembollerin Anlamı

| | |
|---|---|
| | Elektrik çarpması sonucu ölüm tehlikesi |
| | Sıcak sıvılar yanmalara yol açabilir |
| | Maddi hasara ve cihazın arızalanmasına neden olabilir |

# Teknik Bilgiler

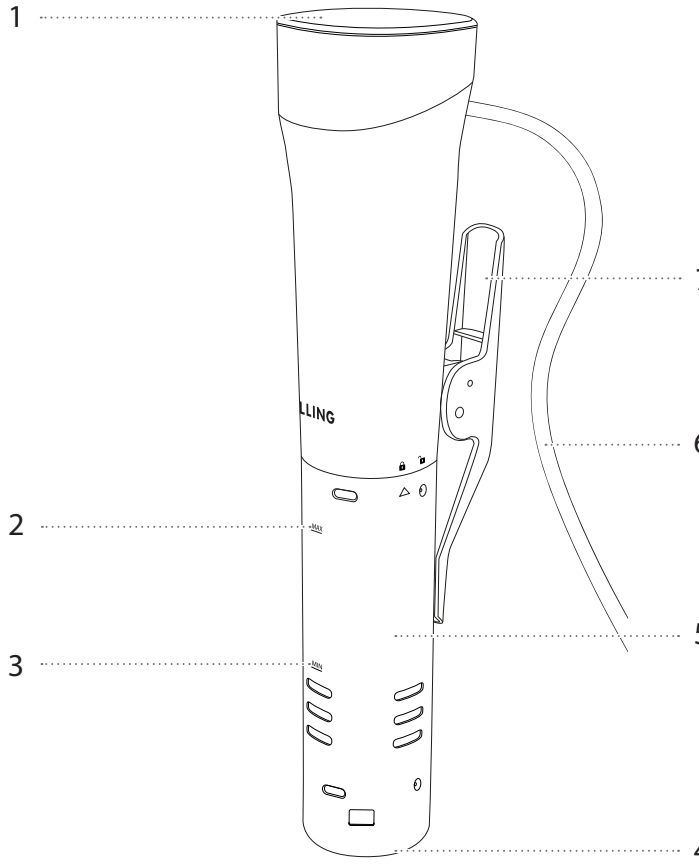
| | |
|---|---|
| Güç beslemesi | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Enerji tüketimi/güç | 1200 W |
| Koruma sınıfı | IPX7 |
| Sıcaklık | maks. 90 °C |
| Sıcaklık kararlılığı 40-70 °C: | ± 0,1-0,2 °C |
| Sıcaklık kararlılığı <40 ve >70 °C: | ± 0,2-0,5 °C |
| Zamanlayıcı ayarı | 0-99:59 saat |
| Tencere kapasitesi | 6-20 l |
| Güç kablosu uzunluğu | 1,25 m |
| Dolaşım | 10 l/dak. |
| Boyutlar - mandal ile / mandalsız (Ø x Y) | 65 x 315 mm / 95 x 315 mm |
| Ağırlık | 1,2 kg |
| İşaretler | Evsel atıklarla birlikte atmayın. |
| | Cihaz CE işareti yönetmeliklerine uygundur. |

# Program Fonksiyonları




| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Gösterge | **3** | Açma/kapama |
| **2** | Sıcaklık ve zaman ayarlama tuşu | **4** | Fonksiyon tuşu |

# Genel Bakış

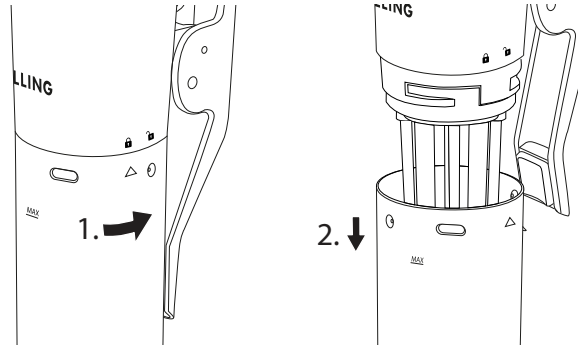



| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Kontrol paneli | **5** | Paslanmaz çelik gövde |
| **2** | MAX su dolum seviyesi | **6** | Fiş |
| **3** | MIN su dolum seviyesi | **7** | Sabitleme mandalı |
| **4** | Kapak | | |

# Kullanım

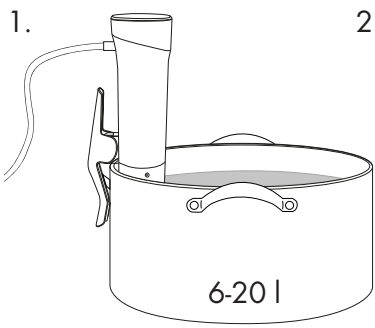
## 1 Sous Vide Pişiricinin İlk Kullanımı

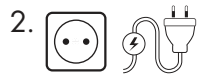
İlk kullanımdan önce paslanmaz çelik gövdeyi ve ısıtıcı elemanları temiz su ile durulayın. Bunu yapmak için paslanmaz çelik gövdeyi ok △ açık kilit sembolüne 🔓 gösterinceye kadar çevirin. Paslanmaz gövdeyi ısıtıcı elemanlardan geçirin; bunu yaparken sirkülatöre hasar vermemeye özen gösterin. Paslanmaz çelik gövdeyi temizledikten sonra tekrar cihaza takın ve ok △ kapalı kilit sembolüne 🔒 gösterinceye kadar çevirin. Şimdi cihaz kilitlidir.




## 2 Sous Vide Pişiricinin Çalıştırılması

Cihazı mandal ile tencereye sabitleyin. Tencerenin kapasitesi 6 - 20 l arasında olmalıdır. Tencereye en az cihazdaki MIN işaretine kadar su doldurun. Fişi prize takın. Bir sinyal sesi duyulur ve açma kapama tuşu ⏻ yanar.

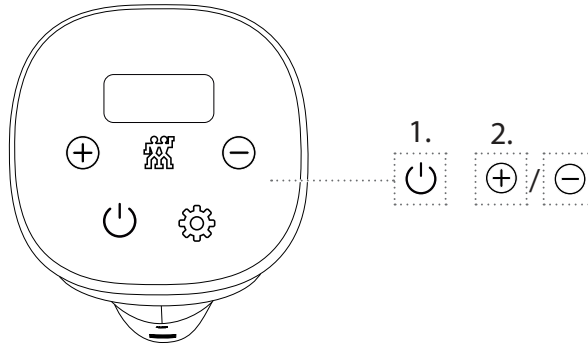


Cihaz gıdalarla doğrudan temas için uygun değildir. Cihazdaki MIN ve MAX işaretlerine dikkat edin.

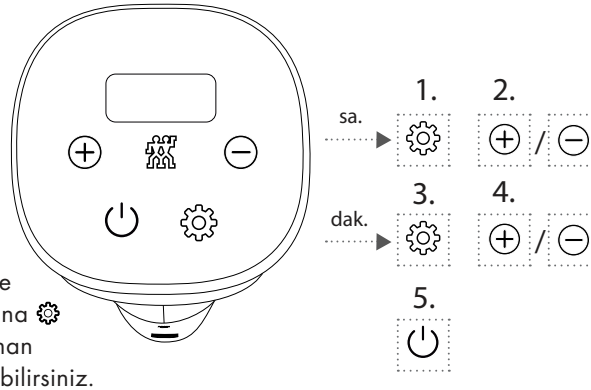
## 3.1 Sıcaklığın Ayarlanması

Ayarlama moduna girmek için açma kapama tuşuna ⏻ basın. Artı ⊕ ve eksi ⊖ tuşlarına basarak istenen sıcaklığı ayarlayın. Her bir tuş darbesinde bir sinyal sesi duyulur. Ayarlanan sıcaklık gıdanın sonraki çekirdek sıcaklığıyla aynıdır.




## 3.2 Pişirme Süresinin Ayarlanması

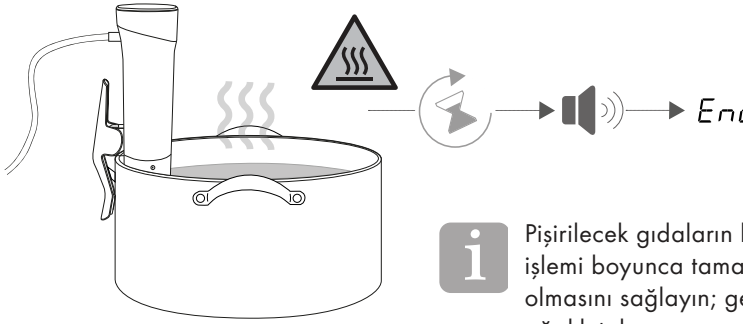
Fonksiyon tuşuna ⚙ basın. Göstergedeki saat hanesi yanıp sönmeye başlar. Artı ⊕ ve eksi ⊖ tuşlarına basarak istenen saat sayısını ayarlayın. Artı ve eksi tuşlarıyla dakika ayarlamasını yapmak için tekrar fonksiyon tuşuna ⚙ basın. Girilen değeri onaylamak için açma kapama tuşuna ⏻basın. Cihaz suyu ısıtmaya başlar. Isıtma evresinde göstergede mevcut su sıcaklığı görüntülenir.




Isıtma ya da pişirme işlemini 3 saniye boyunca fonksiyon tuşuna ⚙ basarak istediğiniz zaman durdurabilir ve sıfırlayabilirsiniz.

## 4 Pişirme İşleminin Başlatılması

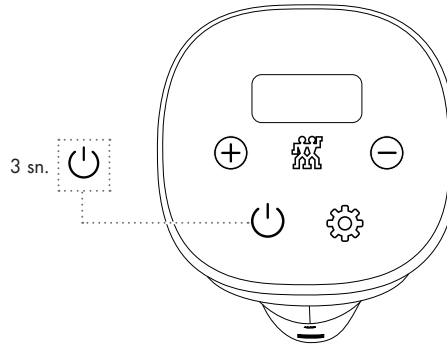
İstenen su sıcaklığına ulaşıldığında iki defa bir sinyal sesi duyulur. Vakumlanmış gıdaları tencereye koyun. Ayarlanan pişirme süresinin geri sayımı başlar. Pişirme işlemi esnasında gösterge 5 saniyede bir ayarlanan sıcaklık ile kalan pişirme süresi arasında değişir. Pişirme süresi bitince bir sinyal sesi duyulur ve göstergede End belirir. Cihaz şimdi bekleme moduna geçer.




Pişirilecek gıdaların bütün pişirme işlemi boyunca tamamen su ile kaplı olmasını sağlayın; gerekirse poşete ağırlık takın.

## 5 Kapatma

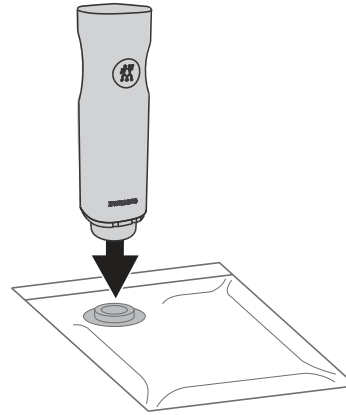
Cihazı kapatmak için 3 saniye boyunca açma kapama tuşuna ⏻ basın.



# Vakumlama

## 1 Poşetlerin Vakumlanması

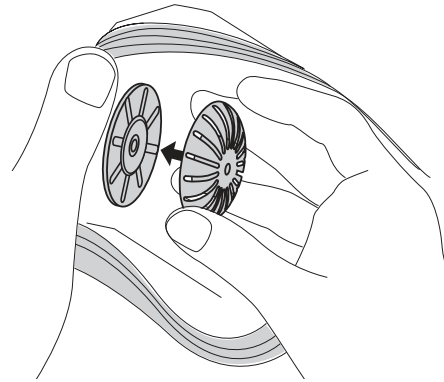
Vakum pompası sıvıları (örn. su, yağ, et suyu) emmemelidir. Sıvının pompaya doğru emildiğini fark ederseniz açma kapama tuşuna basarak vakumlama sürecini derhal durdurun.



Vakum pompası ve vakum poşetlerini aksesuar olarak www.zwilling.com sayfasından temin edebilirsiniz.

## 2 Terbiye Aparatı Kullanımı

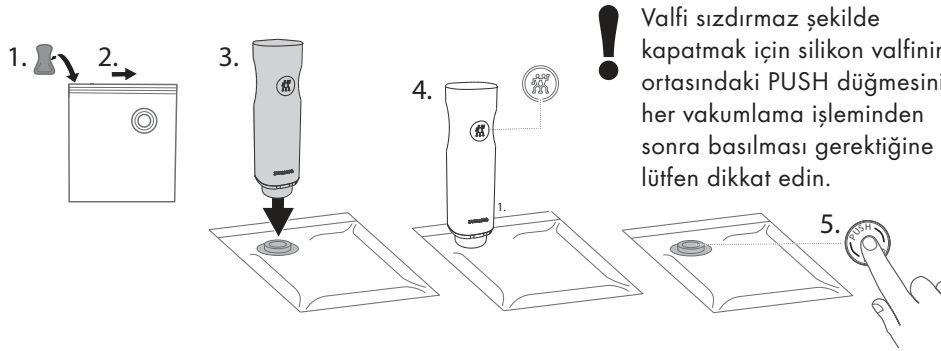
Gıdaların terbiye edilmesi veya sous vide pişirilmesi için terbiye aparatının kullanımı tavsiye edilir. Poşeti kapatmadan önce bu aparatı poşetin içindeki valfe bağlayın. Terbiye aparatı sıvıların emilmesini kısa bir süre için geciktirerek vakumlama sürecini kolaylaştırır. Sıvı terbiye aparatına ulaşır ulaşmaz pompa hemen elle durdurulmalıdır.



Terbiye aparatını aksesuar olarak www.zwilling.com sayfasından temin edebilirsiniz.

## 3 Vakum Poşetlerinin Kapatılması

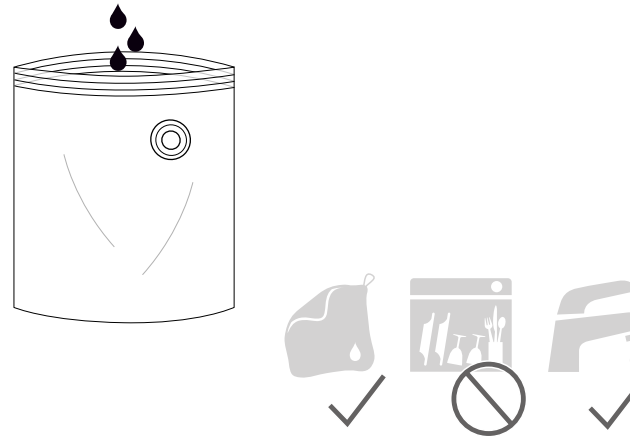
Poşetler teslimat kapsamındaki fermuar kapatıcı ile kolayca kapatılabilir. Fermuar kapatıcıyı yandan poşete geçirin ve kenar boyunca çekerek poşeti kapatın. Poşetin düzgün şekilde kapatılmış olduğunu kontrol etmek için parmağınızı hafifçe baskı uygulayarak fermuar üzerine gezdirin. Poşeti açmak için fermuarı iki elinizle çekerek açın.




! Valfi sızdırmaz şekilde kapatmak için silikon valfinin ortasındaki PUSH düğmesinin her vakumlama işleminden sonra basılması gerektiğine lütfen dikkat edin.

## 4 Vakum Poşetlerini Yıkamak

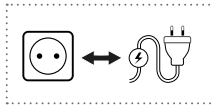
Poşetleri elle yıkayıp tekrar kullanabilirsiniz. Poşetleri yıkadıktan sonra her zaman tamamen kurumasını bekleyin. Poşetlerde çiğ et, balık, yumurta veya çiğ süt peyniri sakladıysanız poşetleri iyice yıkayın.



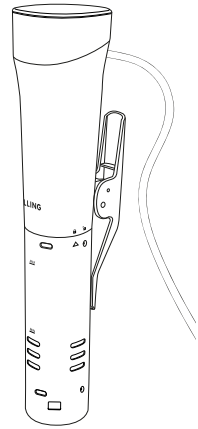
# Bakım

## 1 Yüzeylerin Temizlenmesi

Cihazın dış yüzeylerini temizlemek için nemli ve tiftiksiz bir bez kullanın. Mikrofiber bezleri yüzeyi çizebileceğinden dolayı kullanmayın.



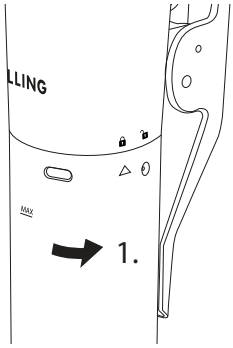
Temizlemeden önce fişi çekin ve cihazın tamamen soğumasını bekleyin. Cihazı asla tamamen suya daldırmayın.

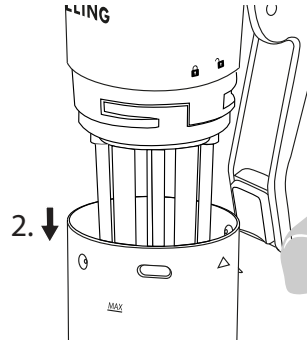


Cihazı teslimat kapsamındaki bez torbasında muhafaza edin.

## 2 Paslanmaz Gövdenin Temizlenmesi

Paslanmaz çelik gövdeyi çıkarmak için onu ok △ açık kilit sembolüne 🔓 gösterinceye kadar çevirin. Paslanmaz gövdeyi ısıtıcı elemanlardan geçirin; bunu yaparken sirkülatöre hasar vermemeye özen gösterin. Paslanmaz çelik gövde bulaşık makinesinde yıkanabilir. Gövdeyi temizledikten sonra tekrar cihaza takın ve ok △ kapalı kilit sembolüne 🔒 gösterinceye kadar çevirin. Şimdi cihaz kilitlidir.

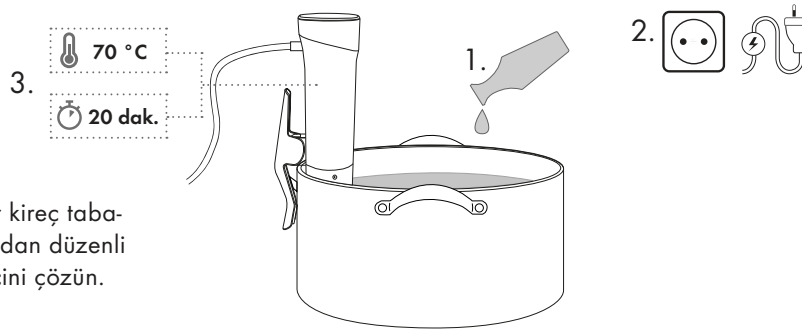


# Kireç Çözme

## 1 Isıtıcı Elemanların ve Paslanmaz Çelik Gövdenin Kirecinin Çözülmesi

Cihazı mandal ile tencereye sabitleyin. Tencereye cihazdaki MAX işaretine kadar su doldurun ve 1:5 oranında sirke özünü ekleyin. Sıcaklığı 70 °C olarak ve zamanlayıcıyı 20 dakika olarak ayarlayın. Cihazı çalıştırın. Sonra fişi çekin ve cihazın soğumasını bekleyin. Isıtıcı elemanları ve paslanmaz çelik gövdeyi su ile durulayın ve parçaları iyice kurutun. Gerekirse süreci tekrarlayın.




Görünür bir kireç tabakası oluşmadan düzenli olarak kirecini çözün.

# Arıza

| Sorun/Hata kodu | Olası sebep | Çözüm |
|---|---|---|
| Göstergede EE1 görüntülenir, alarm sesi duyulur | Tencerede su yok. | Su ekleyin. |
| | Tencerede yeterince su yok. | Su ekleyin. |
| Höpürtü sesi duyulur. | Cihazdaki sirkülatör bir girdap oluşturdu. | Daha fazla su ekleyin veya girdabı bir kaşık vb. ile durdurun. |
| Çağıltı sesi duyulur. | Sirkülatör hava çekiyor. | Daha fazla su ekleyin. |
| Cihaz çalışmıyor. | Güç beslemesi yok. | Kablo ve sigortaları kontrol edin. |

# Müşteri Servisi

Cihaz ile ilgili sorunlar için müşteri servisimize danışın.

Servis, onarım, garanti ve ürün kaydetme ile ilgili detaylı bilgileri için şu sayfaya bakın: www.zwilling.com/service.

# Aksesuar

Cihazınıza uygun aksesuarları www.zwilling.com sayfasında bulabilirsiniz.

# Tasfiye

"Çarpı işaretli tekerlekli çöp kutusu" simgesi atık elektrikli ve elektronik eşyaların ayrı olarak bertaraf edilmesi gerektiğine işaret eder (AEEE). Bu tür cihazlar tehlikeli ve çevreye zarar veren maddeler içerebilir. Bu cihazı ve ambalajını ayrılmamış evsel atık olarak değil, bir atık elektrikli ve elektronik eşyalar toplama noktasına götürerek bertaraf edin. Bu şekilde kaynakların ve çevrenin korunmasına katkıda bulunuyorsunuz. Daha fazla bilgi için lütfen belediyenize danışın.

# Sikkerhed

Læs hele denne betjeningsvejledning, inden sous-vide staven anvendes. Opbevar betjeningsvejledningen på et sikkert sted. Hvis sous-vide staven overdrages til andre, skal betjeningsvejledningen også følge med.

Tilsidesættelse af anvisningerne i denne betjeningsvejledning kan medføre alvorlige kvæstelser eller skader på apparatet. ZWILLING påtager sig intet ansvar for skader, der skyldes, at denne betjeningsvejledning ikke følges.

Vigtige anvisninger om sikkerhed er specielt markeret. Overhold ubetinget disse anvisninger for at undgå ulykker og skader på apparatet.

## Sikkerhedsanvisninger

Sous-vide staven (i det følgende omtalt som „apparat") er udelukkende beregnet til opvarmning af vand til tilberedning af vakuumerede madvarer i vandbad. Apparatet må udelukkende anvendes sammen med de medfølgende eller af ZWILLING godkendte tilbehørsdele.

Enhver anden anvendelse anses ikke som værende i overensstemmelse med formålet og kan medføre tilskadekomst eller materielle skader.

Anvend udelukkende apparatet indendørs.

Der må ikke hældes varmt fedt eller olie i apparatet eller lægges genstande i det.

Apparatet er ikke beregnet til direkte kontakt med levnedsmidler. Levnedsmidlerne, der skal tilberedes, skal være indpakket i lukkede vakuum- eller fryseposer, inden apparatet sættes i drift.

Apparatet er udelukkende beregnet til anvendelse i husholdninger

- i personalekøkkener i forretninger, kontorer og andre erhvervslokaler
- i landbrugsbedrifter
- af gæster i hoteller, moteller og andre boligindretninger

. Apparatet er ikke beregnet til erhvervsmæssig anvendelse.

Bestemte personer er specielt udsat for fare:

Dette apparat kan kun anvendes af børn over 8 år samt af personer med begrænsede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, såfremt de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår farerne, der følger heraf.

Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke foretage rengøring og vedligeholdelse, medmindre de er under opsyn.

Opbevar apparatet og dets tilslutningsledning utilgængeligt for børn under 8 år.

Hold børn borte fra emballagematerialer. Der er fare for kvælning.

Apparatet drives med elektrisk strøm. Derfor er der fare for elektrisk stød:

Apparatet må kun tilsluttes en stikdåse, der er installeret i overensstemmelse med forskrifterne.

Apparatet må kun anvendes, når den angivne spænding på typeskiltet stemmer overens med stikdåsens spænding.

Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke knækkes eller klemmes, og at tilslutningskablet og apparatet ikke kommer i kontakt med varmekilder (f.eks. kogeplader, gasflammer).

Når netstikket trækkes ud af stikdåsen, skal der altid trækkes direkte i stikket. Apparatet må ikke bæres i tilslutningsledningen.

Tag aldrig fat i netstikket med våde hænder.

Der må ikke stikkes genstande ind i apparatets åbninger.

Der er også spænding inde i apparatet, når det er slukket, så længe netstikket er sat i stikkontakten.

Træk altid netstikket ud af stikkontakten efter brugen, i tilfælde af fare eller defekt. Sørg derfor for, at der altid er nem adgang til den stikdåse, som apparatets netstik sidder i.

Træk netstikket ud af stikdåsen, før apparatet rengøres eller plejes.

Apparatet må ikke åbnes, og der må ikke foretages tekniske ændringer.

Stil kogekarret på en tør, plan og skridsikker overflade.

Kogekarret må ikke placeres på en varm overflade eller i nærheden af kraftige varmekilder.

Under brugen af apparatet skal kogekarret være fyldt med vand til mellem minimum og maksimum niveaumærket på apparatet.

Fastgør apparatet ved at klemme det fast på siden af kogekarret.

Apparatet må ikke dykkes længere ned i vand end til ætsningsmærket på det rustfri stålkabinet.

Brug ikke deioniseret vand (demineraliseret vand).

Undlad af løfte eller bevæge apparatet og kogekarret under brugen.

Tænd først for apparatet, når det er fastgjort med klemme på kanten af kogekarret, og det er dykket ned i vandet.

Fare for forbrænding - Kogekarret, den rustfri ståldel på cirkulatoren og vakuumposerne bliver meget varme under anvendelsen. Brug grydelapper eller en tang ved håndteringen. Lad apparatet køle af, inden vandbadet tømmes.

Hvis apparatet bruges under en unormal netforsyningsfejl, kan dets effekt forringes. Det kan være nødvendigt at trække netstikket ud for at gendanne normal drift.

Træk netstikket ud, når apparatet ikke er under opsyn, før det samles, før det adskilles og før det rengøres.

Rengør apparatet og alle tilbehørsdele grundigt inden den første ibrugtagning og umiddelbart efter hver anvendelse.

Et defekt apparat kan medføre materielle skader og tilskadekomst:

Kontroller altid apparatet for skader inden brug. Kontakt straks forhandleren, hvor apparatet er købt, hvis der konstateres en transportskade. Anvend aldrig et defekt apparat eller defekte tilbehørsdele. Anvend aldrig et defekt apparat eller tilbehørsdele, der er faldet på gulvet.

I tilfælde af en defekt i apparatet eller en beskadiget tilslutningsledning skal apparatet repareres af producenten, dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person. Anvend ikke forlængerledninger. Apparatet indeholder ikke dele, som brugeren selv kan reparere.

Der kan opstå skader som følge af forkert håndtering af apparatet.

Lad ikke tilslutningsledningen hænge ned.

Hvis apparatet ved et uheld falder ned i kogekarret, skal netstikket trækkes ud, inden apparatets tages op af kogekarret, hvorefter vandet skal tørres af apparatets overflade. Stil apparatet til tørre på et godt ventileret sted. Når apparatet er helt tørt, kan det tages i brug igen.

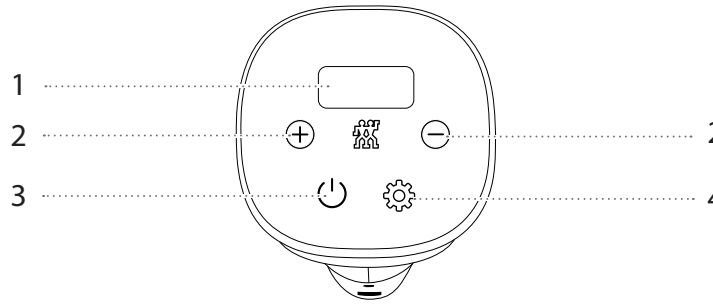
## Forklaring af symboler

| | |
|---|---|
| | Livsfare som følge af elektrisk stød |
| | Fare for skoldning ved varme væsker |
| ! | Fare for materielle skader og skader på apparatet |

# Tekniske data

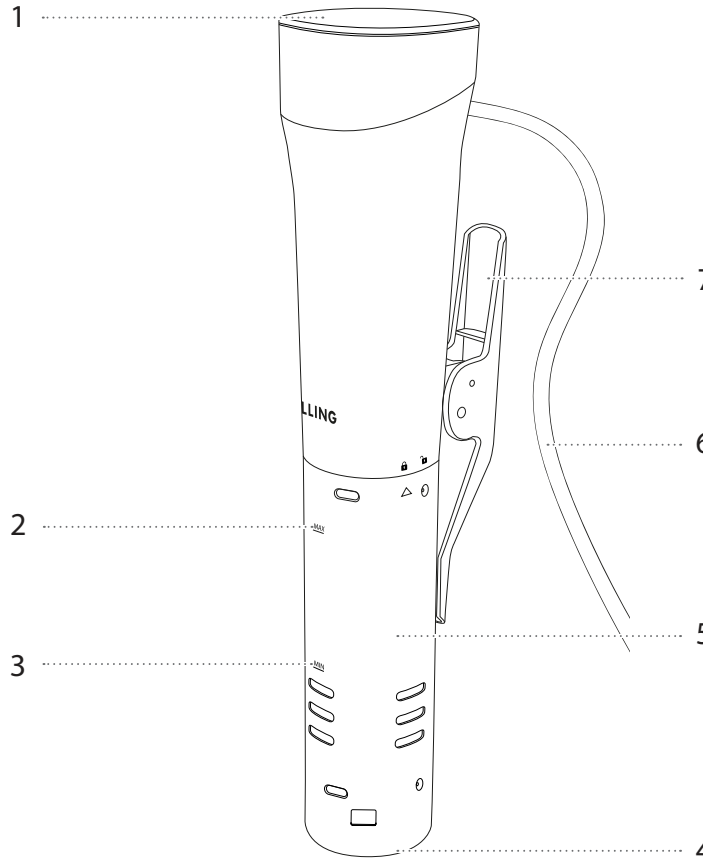
| | |
|---|---|
| Strømforsyning | 220-240 V~, 50–60 Hz |
| Energiforbrug/effekt | 1200 W |
| Sikkerhedsklasse | IPX7 |
| Temperatur | maks. 90 °C |
| Temperaturstabilitet 40–70 °C: | ± 0,1–0,2 °C |
| Temperaturstabilitet < 40 og > 70 °C: | ± 0,2–0,5 °C |
| Tidsindstilling | 0–99:59 timer |
| Rumindhold af kogekar | 6–20 liter |
| Tilslutningsledningens længde | 1,25 m |
| Cirkulation | 10 l/min |
| Mål uden / med klemme (Ø x H) | 65 x 315 mm / 95 x 315 mm |
| Vægt | 1,2 kg |
| Mærkninger | Må ikke bortskaffes som husholdningsaffald. |
| | Apparatet opfylder kravene til CE-mærkning. |

# Programfunktioner




| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Display | **3** | Tænd/sluk |
| **2** | Tast til indstilling af temperatur og tid | **4** | Funktionstast |

# Oversigt

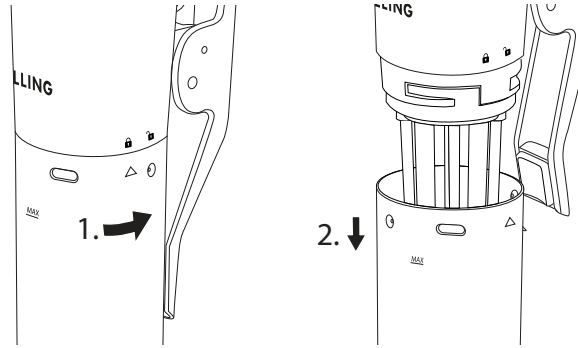



| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Betjeningsfelt | **5** | Kabinet af rustfrit stål |
| **2** | MAX-vandniveau | **6** | Netstik |
| **3** | MIN-vandniveau | **7** | Befæstigelsesklemme |
| **4** | Lukkekappe | | |

# Betjening

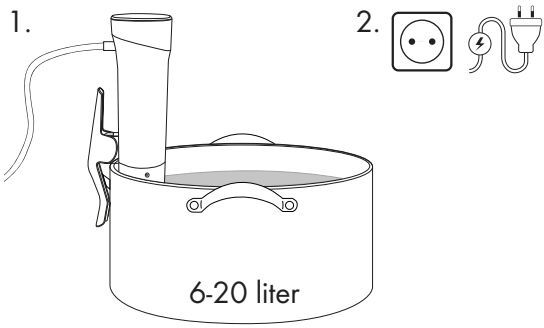
## 1 Den første ibrugtagning af sous-vide staven

Skyl det rustfri stålkabinet og varmestavene med rent vand inden den første anvendelse. Drej det rustfri stålkabinet, til pilen △ peger mod symbolet af den åbne lås 🔓. Skyd det rustfri stålkabinet ind over varmestavene, og pas på ikke at beskadige cirkulatoren. Sæt det rustfri stålkabinet på apparatet igen efter rengøringen, og drej det, til pilen △ peger mod symbolet af den lukkede lås 🔒. Apparatet er nu låst.




## 2 Ibrugtagning af sous-vide staven

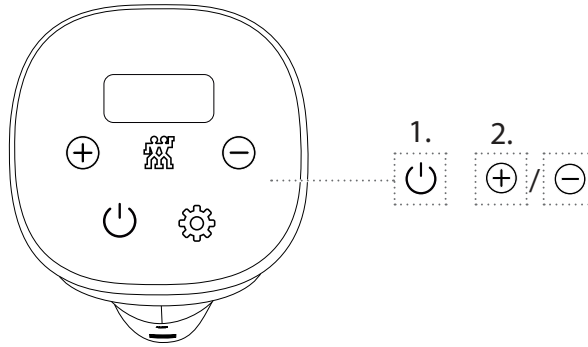
Fastgør apparatet med klemmen på kogekarret. Kogekarret skal have et rumindhold på 6-20 liter. Fyld som minimum vand i kogekarret op til markeringen MIN på apparatet. Stik netstikket i en stikkontakt. Der lyder et 'bip', og tænd-/sluk-tasten ⏻ lyser.



Apparatet er ikke beregnet til direkte kontakt med levnedsmidler. Overhold MIN- og MAX-markeringen på apparatet.

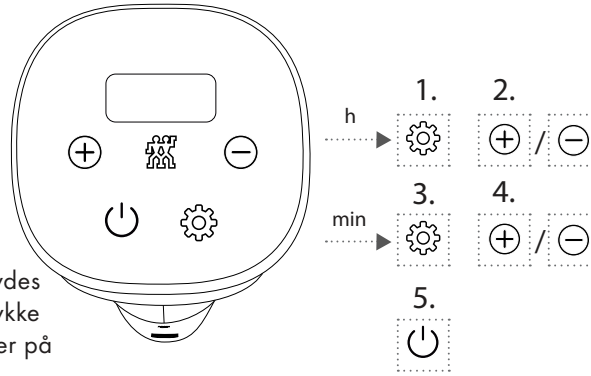
## 3.1 Indstilling af temperatur

Tryk på tænd-/sluk-tasten ⏻ for at åbne indstillingsmodus. Indstil den ønskede temperatur med plus- ⊕ og minustasten ⊖. Hvert tastetryk ledsages af et 'bip'. Den indstillede temperatur svarer til den senere kernetemperatur i madvaren.




## 3.2 Indstilling af tilberedningstid

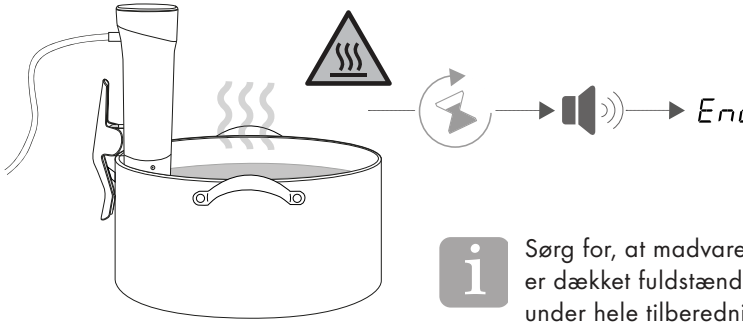
Tryk på funktionstasten ⚙. Time-indkatoren på displayet begynder at blinke. Indstil det ønskede timetal med plus- ⊕ og minustasten ⊖. Tryk igen på funktionstasten ⚙ for at indstille minutterne med plus- eller minustasterne. Bekræft indstillingen ved at trykke på tænd-/sluk-tasten ⏻. Apparatet begynder at opvarme vandet. Under opvarmningsfasen viser displayet den aktuelle vandtemperatur.




Opvarmnings- hhv. tilberedningsprocessen kan når som helst afbrydes eller nulstilles ved at trykke vedvarende i 3 sekunder på funktionstasten ⚙.

## 4 Start af tilberedning

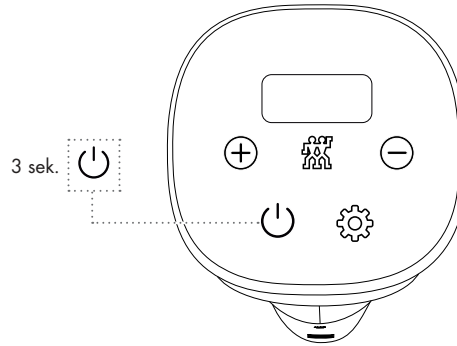
Når den ønskede vandtemperatur er nået, lyder der to gange et 'bip'. Læg den vakuumerede madvare i kogekarret. Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned. Under tilberedningen skifter displayet hvert 5. sekund mellem visning af den indstillede temperatur og den resterende tilberedningstid. Når tilberedningstiden er afsluttet, lyder der et 'bip', og displayet viser *End*. Apparatet går nu i standby-modus




Sørg for, at madvarerne i kogekarret er dækket fuldstændig med vand under hele tilberedningen, tyng dem eventuelt ned med noget tungt.

## 5 Slukning

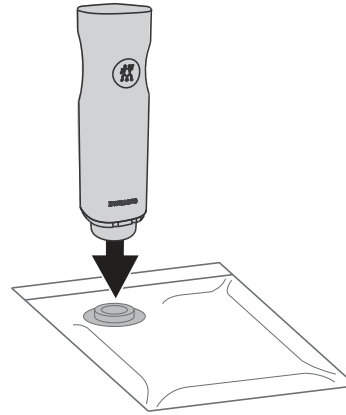
Tryk vedvarende på tænd-/sluk-tasten ⏻ i 3 sekunder for at slukke apparatet.



# Vakuumering

## 1 Vakuumering af poser

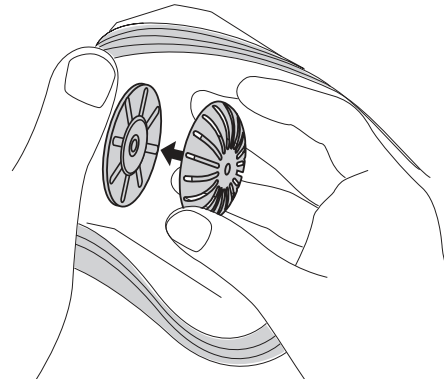
Vakuumpumpen må ikke indsuge væsker (f.eks. vand, olie kødsaft). Hvis det opdages, at der suges væske i retning af pumpen, skal vakuumeringen straks afbrydes ved at trykke på tænd-/sluk-tasten ⏻ på vakuumpumpen.



Vakuumpumpe og -poser fås som tilbehør på www.zwilling.com.

## 2 Anvendelse af marineringsforsats

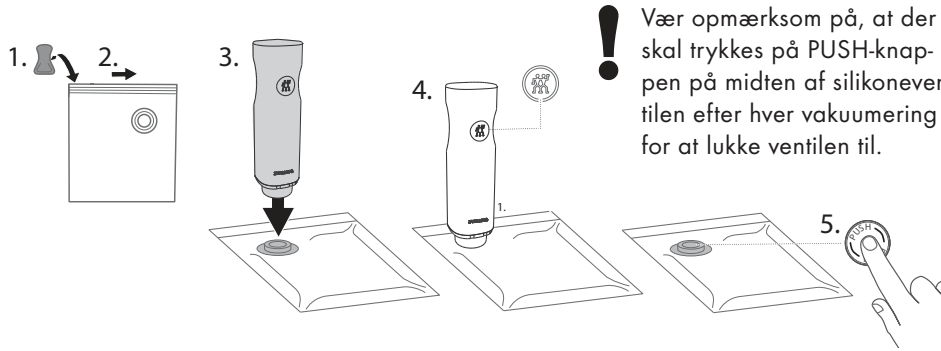
Det anbefales at anvende marineringsforsatsen ved marinering af levnedsmidler eller sous-vide tilberedning. Anbring ventilen indvendigt i posen, inden posen lukkes. Marineringsforsatsen letter vakuumeringsprocessen, fordi den kortvarigt forsinker opsugning af væske. Pumpen skal straks slukkes manuelt, når der når væske frem til marineringsforsatsen.



Marineringsforsatsen fås som tilbehør på www.zwilling.com.

## 3 Lukning af vakuumpose

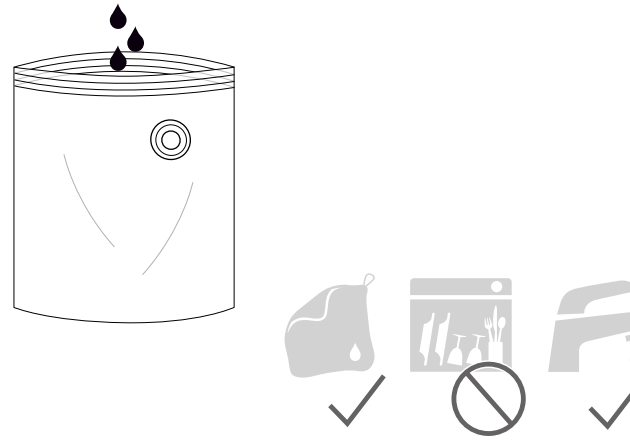
Posen er let at lukke med den medfølgende lynlås. Skyd lynlåsen på posen fra siden, og træk den langs med kanten for at lukke posen. Stryg med fingeren med et let tryk langs med lukkelisten for at sikre, at posen er korrekt lukket. Træk lukkelisten fra hinanden med begge hænder for at åbne posen.




! Vær opmærksom på, at der skal trykkes på PUSH-knappen på midten af silikoneventilen efter hver vakuumering for at lukke ventilen til.

## 4 Rengøring af vakuumpose

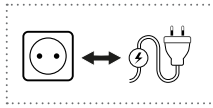
Poserne kan rengøres manuelt og bruges igen. Lad altid poserne tørre fuldstændigt efter rengøringen. Hvis der har været opbevaret råt kød, fisk, æg eller ost af råmælk i poserne, skal de rengøres særligt grundigt.

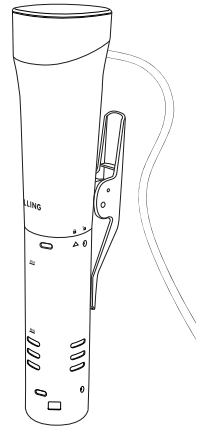


# Pleje

## 1 Rengøring af overflader

Apparatets udvendige overflader kan rengøres med en fnugfri, fugtig klud. Brug ikke mikrofiberklude, fordi dette kan give fine ridser i overfladen.



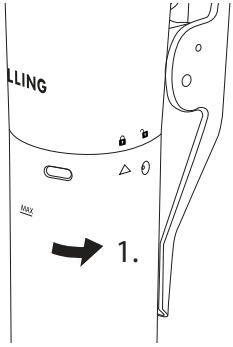


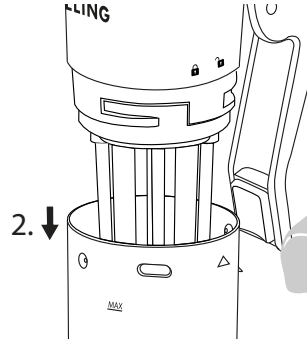
Opbevar apparatet i den medfølgende stofpose.

Træk netstikket ud før rengøring, og lad apparatet køle fuldstændigt af. Apparatet må aldrig dykkes helt ned i vand.

## 2 Rengøring af det rustfri kabinet

For at tage det rustfri stålkabinet af skal det drejes, til pilen △ peger mod symbolet af den åbne lås 🔓. Skyd det rustfri stålkabinet ind over varmestavene, og pas på ikke at beskadige cirkulatoren. Det rustfri stålkabinet tåler opvaskemaskine. Sæt kabinettet på apparatet igen efter rengøringen, og drej det, til pilen △ peger mod symbolet af den lukkede lås 🔒. Apparatet er nu låst.

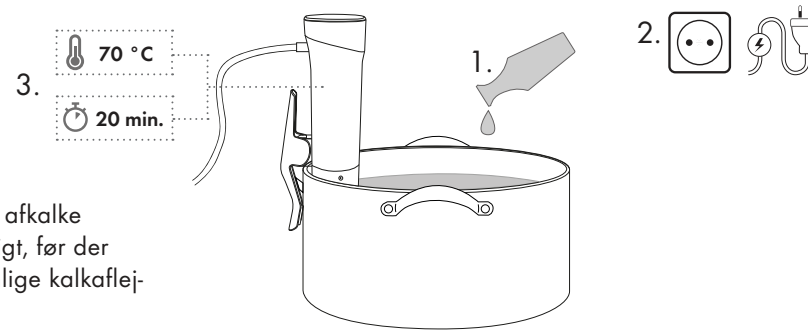


# Afkalkning

## 1 Afkalkning af varmestave og det rustfri stålkabinet

Fastgør apparatet med klemmen på kogekarret. Fyld kogekarret op med vand til MAX-markeringen på apparatet, og tilsæt eddike-essens i forholdet 1:5. Indstil en temperatur på 70 °C, sæt timeren til 20 minutter, og tænd for apparatet. Træk derefter netstikket ud, og lad apparatet køle af. Skyl efterfølgende varmestavene og det rustfri stålkabinet med vand, og tør delene grundigt. Gentag eventuelt proceduren.




Sørg for at afkalke regelmæssigt, før der dannes synlige kalkaflejringer.

# Fejl

| Problem/fejlkode | Mulig årsag | Afhjælpning |
|---|---|---|
| Displayet viser EE1, der lyder et alarmsignal | Intet vand i kogekar. | Fyld mere vand i kogekarret. |
| | For lidt vand i kogekar. | Fyld mere vand i kogekarret. |
| Der høres en slubrende lyd. | Cirkulatoren i apparatet har skabt en hvirvel i vandet i kogekarret. | Fyld mere vand i, eller stands hvirvlen f.eks. med en ske. |
| Der høres en gurglende lyd. | Cirkulatoren trækker luft ind. | Fyld mere vand i kogekarret. |
| Apparatet virker ikke. | Der er ingen strømforsyning. | Kontroller netledning og sikringer. |

# Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis der opstår problemer med apparatet.

Du kan finde detaljerede oplysninger om service, reparation, garanti og produktregistrering på www.zwilling.com/service.

# Tilbehør

Der findes passende tilbehør til dette apparat på www.zwilling.com.

# Bortskaffelse

Piktogrammet „Overkrydset affaldsspand" symboliserer, at kasserede elektro- og elektronik-apparater skal bortskaffes separat (WEEE). Sådanne apparater kan indeholde farlige og miljøskadelige stoffer. Dette apparat og dets emballage må ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal bortskaffes på et hertil godkendt indsamlingssted for kasserede elektro- og elektronik-apparater. Dette bidrager til beskyttelse af ressourcer og miljøet. Ret henvendelse til de lokale myndigheder for yderligere oplysninger.

# Säkerhet

Läs igenom hela bruksanvisningen innan du använder Sous Vide-staven. Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Om Sous Vide-staven får en ny ägare ska bruksanvisningen följa med.

Om instruktionerna i denna bruksanvisning inte följs kan det leda till svåra personskador eller skador på apparaten. ZWILLING ansvarar inte för skador som uppstår på grund av att denna bruksanvisning inte följs.

Viktiga anvisningar gällande din säkerhet är speciellt markerade. Följ dessa anvisningar för att undvika olycksfall och skador på apparaten.

## Säkerhetsanvisningar

Sous Vide-staven (nedan kallad "apparat") används uteslutande för uppvärmning av vatten för tillagning av vakuumförpackade livsmedel i vattenbad. Den får uteslutande användas med medföljande eller av ZWILLING godkända tillbehörsdelar.

All annan användning är att beakta som icke avsedd användning och kan leda till personskador eller materiella skador.

Apparaten får endast användas inomhus.

Varmt fett, heta oljor och fasta föremål får inte sättas in i apparaten.

Apparaten är inte avsedd för direkt kontakt med livsmedel. Livsmedlen som ska tillagas måste vara förpackade i vakuum- eller fryspåsar innan apparaten används.

Apparaten är uteslutande avsedd att användas

i hemmet

- i personalkök för butiker, kontor och andra kommersiella områden
- i kök för jordbruk
- av gäster på hotell, motell och andra bostäder

Ej avsedd för kommersiellt bruk.

För vissa personer finns det större risker:

Denna apparat får endast användas av barn från 8 år samt personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har undervisats gällande säker användning och riskerna med apparaten.

Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan övervakning.

Förvara apparaten och anslutningskablarna utom räckhåll för barn under 8 år.

Låt inte barn leka med förpackningsmaterial. Det finns risk för kvävning.

Apparaten drivs med elektrisk ström. Det finns risk för elektriska stötar:

Anslut endast apparaten till ett uttag som

är installerat enligt föreskrifterna.

Använd endast apparaten om den angivna spänningen på typskylten överensstämmer med spänningen på uttaget.

Se till att anslutningskabeln inte knäcks, kläms fast och att apparaten och anslutningskabeln inte kommer i kontakt med värmekällor (t.ex. kokplattor, gasflammor).

Ta alltid tag i kontakten när du drar ut den ur uttaget. Bär inte apparaten i anslutningskabeln.

Ta aldrig i kontakten med blöta händer.

Stick inte in föremål i apparatens öppning.

Även om apparaten är avstängd ligger det kvar spänning inne i apparaten så länge kontakten sitter kvar i uttaget.

Dra ut kontakten ur uttaget efter varje användning, vid faror eller om apparaten är trasig. Uttaget ska vara lätt tillgängligt så att det alltid går snabbt att dra ut kontakten.

Dra ut kontakten ur uttaget innan apparaten rengörs eller underhålls.

Skruva aldrig isär apparaten och utför inga tekniska förändringar.

Ställ kokkärlet på ett torrt, jämnt och halksäkert underlag.

Ställ aldrig kokkärlet på en het yta eller i närheten av starka värmekällor.

Vid användning av apparaten måste kokkärlet vara fyllt till mellan min- och max-indikeringen på apparaten.

Fäst apparaten genom att klämma fast den på sidan av kokkärlet.

Doppa inte ner apparaten i vatten längre än till den övre markeringen på det rostfria höljet.

Använd inte avjoniserat vatten.

Lyft eller flytta inte apparaten och kokkärlet under användningen.

Koppla inte till apparaten förrän den är fäst med klämman i kokkärlet och nersänkt i vatten.

Risk för brännskador – Kokkärl, den rostfria delen av cirkulatorn och vakuumpåsen blir heta under användning. Använd grytlappar eller tänger. Låt apparaten svalna innan vattenbadet töms.

Om apparaten är igång under en onormal störning på elnätet kan det leda till avbrott. Eventuellt måste kontakten tas ut för att återställa normal drift.

Dra ut kontakten när du inte kan övervaka apparaten, innan den sätts ihop, innan den tas isär och före rengöring.

Rengör apparaten och alla tillbehörsdelar noggrant före första användningen och direkt efter varje användning.

En defekt apparat kan leda till materiella skador och personskador:

Kontrollera att apparaten inte är skadad före varje användning. Om du fastställer en transportskada ska du omedelbart ta kontakt med återförsäl-

jaren. Använd aldrig en defekt apparat eller defekta tillbehörsdelar. Använd aldrig en apparat eller tillbehörsdelar som har fallit ned på golvet.

Om anslutningskabeln är skadad eller defekt måste den bytas av tillverkaren, deras kundservice eller person med liknande kompetens. Använd inte förlängningskabel. Apparaten innehåller inga delar som går att reparera själv.

Om apparaten hanteras på fel sätt kan skador inträffa.

Låt inte anslutningskabeln hänga ned.

Om apparaten faller ner i kokkärlet vid oaktsam användning ska du först ta ut kontakten från eluttaget, ta sedan upp den från behållaren och torka av vattnet från apparatens utsida. Ställ apparaten för att torka på ventilerad plats. När den har torkat helt kan apparaten användas igen.

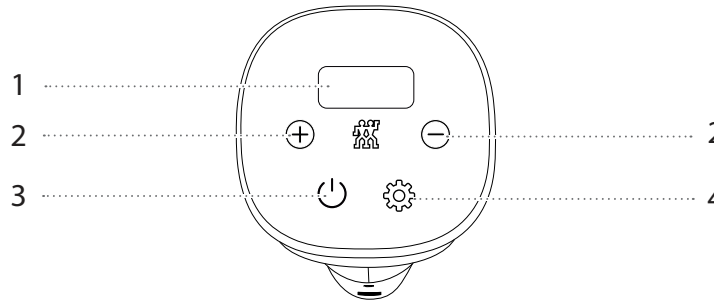
## Symbolförklaring

| | |
|---|---|
| | Livsfara på grund av elektriska stötar |
| | Risk för skållning vid kontakt med heta vätskor |
| ! | Risk för materiella skador och personskador |

# Tekniska data

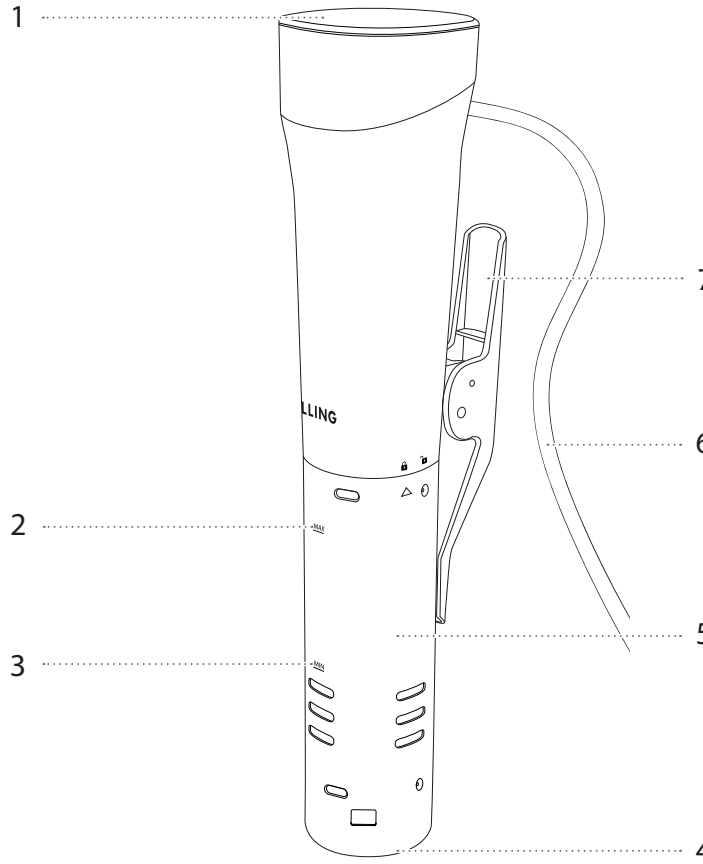
| | |
|---|---|
| Strömförsörjning | 220-240 V~, 50–60 Hz |
| Energiförbrukning/effekt | 1200 W |
| Säkerhetsklass | IPX7 |
| Temperatur | max. 90 °C |
| Temperaturstabilitet 40–70 °C: | ± 0,1–0,2 °C |
| Temperaturstabilitet <40 och >70 °C: | ± 0,2–0,5 °C |
| Tidsinställning | 0–99:59 timmar |
| Kokkärlets volym | 6–20 L |
| Anslutningskabelns längd | 1,25 m |
| Cirkulation | 10 L/min |
| Mått utan/med klämma (Ø x H) | 65 x 315 mm/95 x 315 mm |
| Vikt | 1,2 kg |
| Märkningar | Kasta inte i hushållsavfall. |
| | Apparaten motsvarar riktlinjerna för CE-märkning. |

# Programfunktioner




| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Display | **3** | Till/från |
| **2** | Temperatur- och tidsinställningsknapp | **4** | Funktionsknapp |

# Översikt

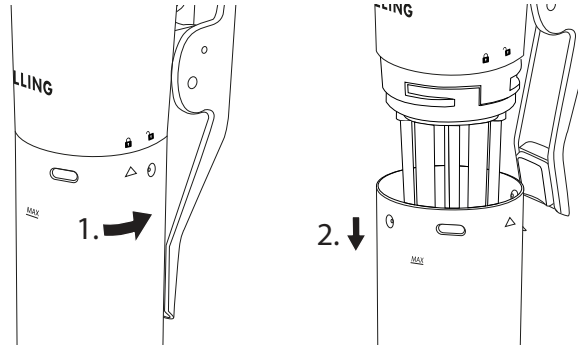



| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Manöverfält | **5** | Rostfritt hölje |
| **2** | MAX vattennivå | **6** | Kontakt |
| **3** | MIN vattennivå | **7** | Fästklämma |
| **4** | Lock | | |

# Användning

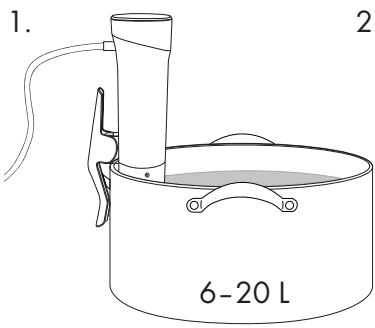
## 1 Använda Sous Vide-staven första gången

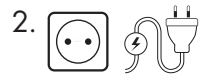
Skölj det rostfria höljet och elpatronerna med rent vatten före första användningen. Vrid, för att göra detta, det rostfria höljet tills pilen △ pekar mot symbolen av ett öppet lås 🔓. Skjut det rostfria höljet över elpatronerna, var försiktig så att cirkulatorn inte skadas. Skjut åter på det rostfria höljet på apparaten efter rengöringen och vrid det tills att pilen △ pekar mot symbolen med ett låst lås 🔒. Nu är apparaten spärrad.




## 2 Ta Sous Vide-staven i drift

Fäst apparaten med klämman i kokkärlet. Kokkärlet ska ha en volym på 6–20 liter. Fyll behållaren med vatten minst upp till MIN-markeringen på apparaten. Sätt i kontakten i eluttaget. En pipsignal hörs och till-/från-knappen ⏻ lyser.

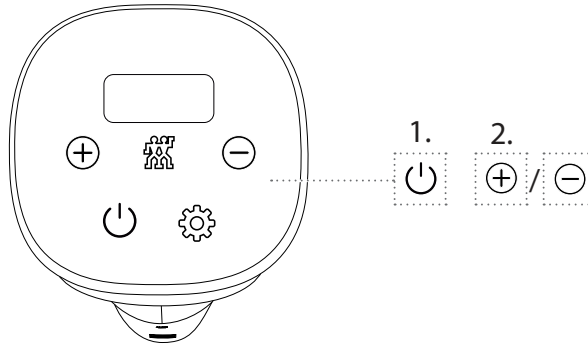


Apparaten är inte lämplig för direkt kontakt med livsmedel. Observera MIN- och MAX-markeringen på apparaten.

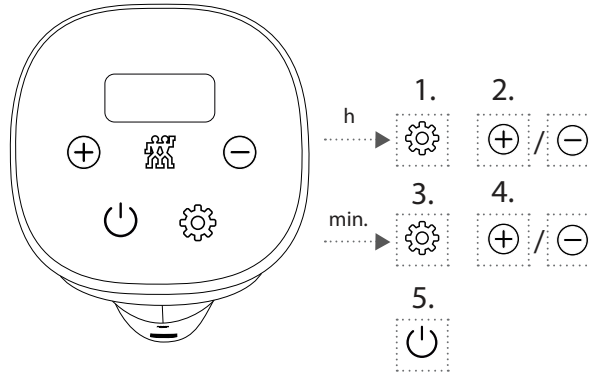
## 3.1 Ställa in temperaturen

Tryck på till-/från-knappen ⏻ för att komma till inställningsläget. Ställ in önskad temperatur med plus- ⊕ och minusknappen ⊖. Varje knapptryckning följs av en pipsignal. Den inställda temperaturen motsvarar den senare kärntemperaturen för maten.




## 3.2 Ställa in tillagningstiden

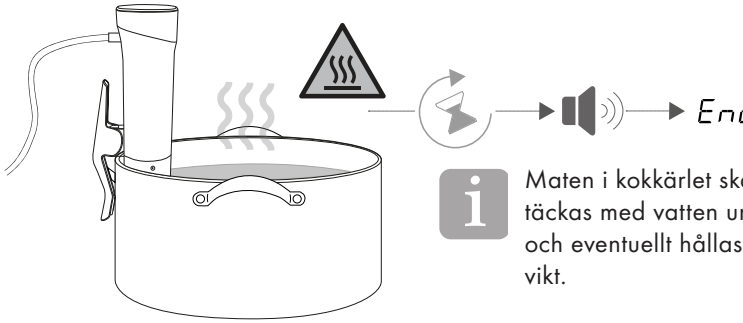
Tryck på funktionsknappen ⚙. Timindikatorn på displayen börjar blinka. Ställ in önskat antal timmar genom att trycka på plus- ⊕ och minusknappen ⊖. Tryck en gång till på funktionsknappen ⚙ för att ställa in minuterna med plus- eller minusknapparna. Bekräfta inmatningen genom att trycka på till-/från-knappen ⏻. Apparaten börjar värma upp vattnet. Under uppvärmningen visar displayen aktuell vattentemperatur.




Uppvärmnings- resp. tillagningsprocessen kan när som helst avbrytas och återställas genom att trycka på funktionsknappen ⚙ i tre sekunder.

## 4 Starta tillagningsprocessen

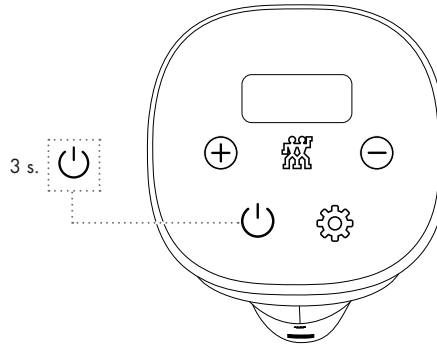
När önskad vattentemperatur har uppnåtts hörs två pipsignaler. Lägg det vakuumpackade livsmedlet i grytan. Den inställda tillagningstiden räknas ner. Under tillagningen växlar displayindikatorn mellan inställd temperatur och kvarvarande tillagningstid var 5:e sekund. När tiden har gått hörs en pipsignal och displayen visar *End*. Enheten övergår till standbyläge




Maten i kokkärlet ska hela tiden täckas med vatten under tillagningen och eventuellt hållas nere med en vikt.

## 5 Stänga av

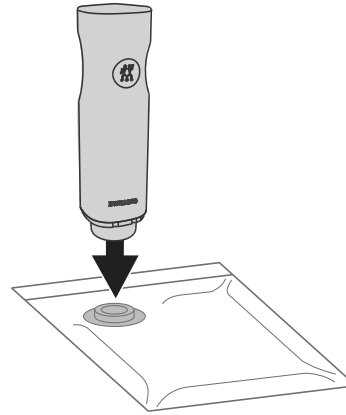
Håll till-/frånknappen ⏻ intryckt i 3 sekunder för att stänga av apparaten.



# Vakuumsugning

## 1 Vakuumsugning av påsar

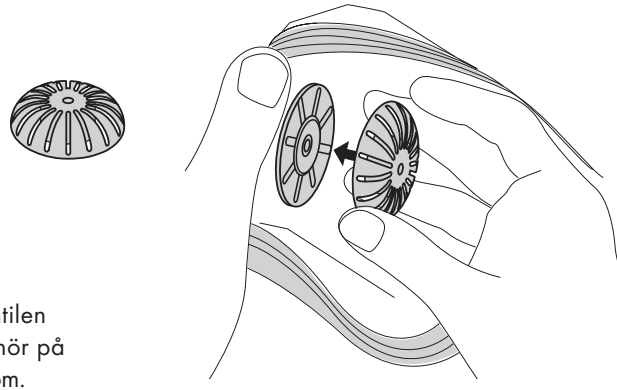
Vakuumpumpen får inte suga in vätskor (t.ex. vatten, olja, köttsaft). Om du upptäcker att vätskan sugs i riktning mot pumpen ska vakuumsugningen genast avbrytas genom att trycka på till-/frånknappen ⊗ på vakuumpumpen.



Vakuumpump och -påse kan köpas som tillbehör på www.zwilling.com.

## 2 Använda marineringsventilen

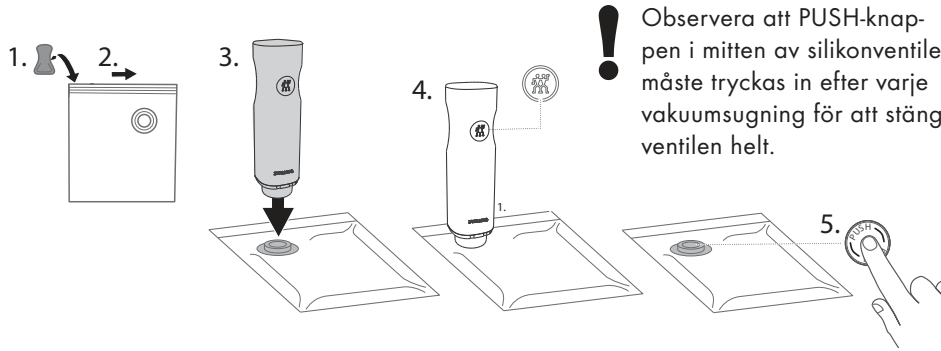
För marinering av livsmedel eller Sous-Vide-tillagning rekommenderas att använda marineringsventilen. Sätt fast den på ventilen inuti påsen innan påsen stängs. Marineringsventilen underlättar vakuumsugningen genom att insugningen av vätska fördröjs en kort tid. När vätskan kommer till marineringsventilen måste pumpen genast stoppas manuellt.



Marineringsventilen finns som tillbehör på www.zwilling.com.

## 3 Stänga vakuumpåsen

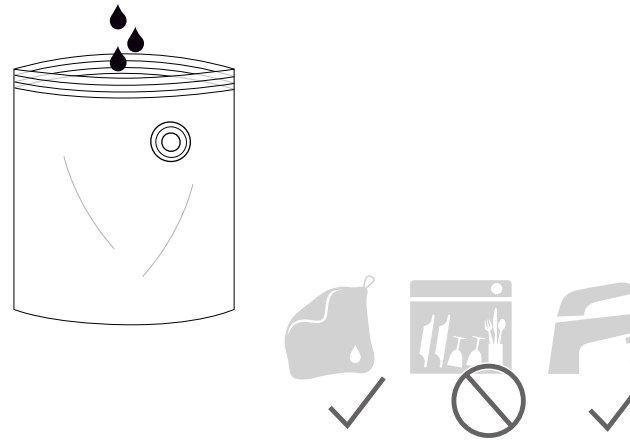
Påsen kan enkelt stängas med den medföljande blixtlåsförslutaren. Skjut på blixtlåsförslutaren från sidan på påsen och dra den längs med kanten för att stänga påsen. Stryk med lätt tryck med fingret över blixtlåslisten för att kontrollera att påsen är ordentligt försluten. Öppna påsen genom att dra isär blixtlåset med båda händerna.




! Observera att PUSH-knappen i mitten av silikonventilen måste tryckas in efter varje vakuumsugning för att stänga ventilen helt.

## 4 Rengöra vakuumpåsen

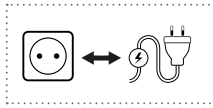
Du kan rengöra påsen för hand och därefter använda den igen. Låt alltid påsen torka helt efter rengöringen. Om du har förvarat rått kött, fisk, ägg eller råmjölkost i påsarna måste de göras rent extra noga.



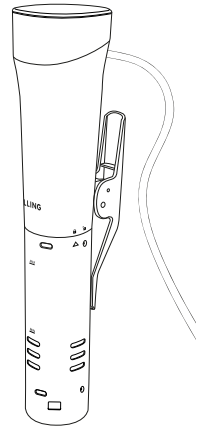
# Skötsel

## 1 Rengöra ytorna

Apparatens utsida kan rengöras med fuktig, luddfri trasa. Använd inte mikrofiberdukar eftersom de kan orsaka fina repor på ytan.



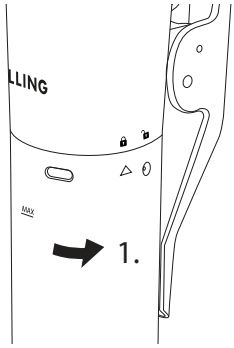
Ta ut kontakten och låt apparaten svalna helt före rengöringen. Sänk aldrig ner apparaten helt i vatten.

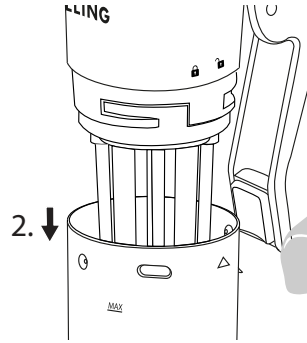


Förvara apparaten i den medföljande tygpåsen.

## 2 Rengöra det rostfria höljet

Ta av det rostfria höljet genom att vrida det tills pilen △ pekar mot symbolen av det öppna låset 🔓. Skjut det rostfria höljet över elpatronerna, var försiktig så att cirkulatorn inte skadas. Det rostfria höljet kan diskas i diskmaskin. Skjut åter på höljet på apparaten efter rengöringen och vrid det tills att pilen △ pekar mot symbolen med ett låst lås 🔒. Nu är apparaten spärrad.

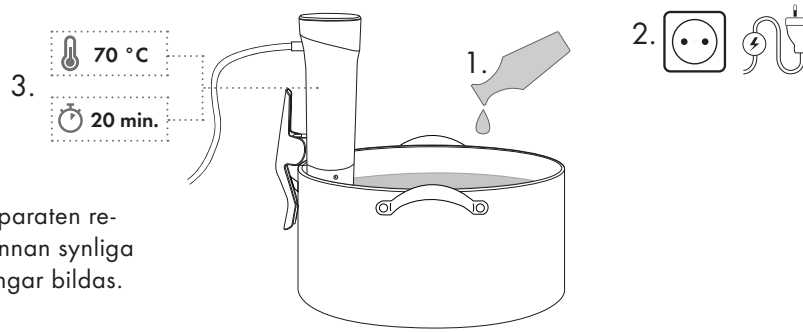


# Avkalkning

## 1 Avkalka elpatroner och det rostfria höljet

Fäst apparaten med klämman i kokkärlet. Fyll kokkärlet med vatten upp till MAX-markeringen på apparaten och tillsätt ättika (1 del ättika till 5 delar vatten). Ställ in temperaturen på 70 °C och tidgivaren på 20 minuter och starta apparaten. Ta ut sedan ut kontakten och låt apparaten svalna. Skölj därefter av elpatronerna och det rostfria höljet med vatten och torka delarna noga. Upprepa vid behov.




Avkalka apparaten regelbundet innan synliga kalkavlagringar bildas.

# Fel

| Problem/felkod | Möjliga orsaker | Åtgärd |
|---|---|---|
| EE1 visas på displayen, larmsignalen hörs | Inget vatten i kokkärlet. | Fyll på vatten. |
| | För lite vatten i kokkärlet. | Fyll på vatten. |
| Ett sörplande ljud hörs. | Cirkulatorn i apparaten skapar en vattenvirvel. | Fyll på mer vatten eller avbryt virvelrörelsen, t.ex. med en gaffel. |
| Ett gurglande ljud hörs. | Cirkulatorn drar in luft. | Fyll på mer vatten. |
| Apparaten fungerar inte. | Ingen strömförsörjning. | Kontrollera elkabeln och säkringarna. |

# Kundtjänst

Kontakta vår kundtjänst om du har problem med apparaten.

Detaljerade anvisningar om service, reparation, garanti och produktregistrering fins på www.zwilling.com/service.

# Tillbehör

Passande tillbehör till apparaten finns på www.zwilling.com.

# Avfallshantering

Symbolen "överstruken soptunna" kräver separat avfallshantering av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Sådana enheter kan nämligen innehålla farliga och miljöskadliga ämnen. Denna enhet och dess förpackning ska inte kastas i det osorterade hushållsavfallet utan lämnas in för återvinning på en anvisad insamlingsplats för elektriskt och elektroniskt avfall. Därmed bidrar du till att skydda resurserna och miljön. Kontakta lokala myndigheter för mer information.

# Техника безопасности

Полностью прочитайте эту инструкцию по применению, прежде чем начать пользоваться аппаратом Sous Vide Stick. Храните инструкцию в надежном месте. Передавайте аппарат Sous Vide Stick третьим лицам только вместе с инструкцией по применению.

Несоблюдение данной инструкции по применению может привести к тяжелым травмам или повреждениям прибора. За ущерб, вызванный несоблюдением этой инструкции по применению, компания ZWILLING не несет никакой ответственности.

Важные указания по технике безопасности выделены особым образом. Во избежание несчастных случаев и повреждений прибора строго соблюдайте эти указания:

## Указания по технике безопасности

Аппарат Sous Vide Stick (именуемый далее «Прибор») предназначен исключительно для нагрева воды с целью приготовления вакуумированных пищевые продукты на водяной бане. Он может использоваться только с аксессуарами, входящими в комплект поставки или одобренными компанией ZWILLING.

Любое другое применение считается использованием не по назначению и может привести к травмам людей или материальному ущербу.

Используйте прибор только в помещении.

Не помещать в прибор горячие жиры или масла, а также какие-либо предметы.

Прибор не предназначен для прямого контакта с пищевыми продуктами. Перед использованием прибора приготавливаемые пищевые продукты должны быть упакованы в вакуумные пакеты или в пакеты для заморозки продуктов.

Прибор предназначен для использования исключительно в быту,

- на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и других коммерческих областях,
- на сельскохозяйственных предприятиях,
- постояльцами отелей, мотелей и других заведений для проживания

. Не предназначен для коммерческого использования.

Для определенных людей существует повышенная опасность:

Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний только в том случае, если они находятся под постоянным присмотром ответственных за них лиц или получили от них указания, как пользоваться устройством, и понимают связанные с использованием опасности.

Дети не должны играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание не должны проводиться детьми без

присмотра.

Храните прибор и его соединительный провод в недоступном для детей в возрасте до 8 лет месте.

Не допускайте игр детей с упаковочным материалом. Имеется опасность задохнуться.

Прибор работает от электрического тока. В связи с этим имеется опасность поражения электрическим током:

Подключайте прибор только к надлежащим образом установленной розетке.

Эксплуатируйте прибор только в том случае, если напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в вашей розетке.

Следите за тем, чтобы сетевой кабель не был изогнут или сдавлен и чтобы сетевой кабель и прибор не входили в контакт с источниками тепла (например, конфорками варочных панелей и газовых плит).

При извлечении вилки из розетки всегда тяните непосредственно за вилку. Не переносите прибор за сетевой кабель.

Не прикасайтесь к вилке сетевого кабеля мокрыми или влажными руками.

Не вводите какие-либо предметы в отверстия прибора.

Даже при выключенном приборе внутри него имеется напряжение до тех пор, пока вилка сетевого кабеля вставлена в розетку.

После каждого использования, в случае опасности или в случае неисправности немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки. По этой причине всегда обеспечивайте легкий доступ к розетке, в которую вставлена вилка прибора.

Перед очисткой или уходом за прибором извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.

Не вскрывайте прибор и не выполняйте каких-либо технических изменений.

Ставьте варочную емкость на сухую, ровную, не скользкую поверхность.

Не устанавливайте варочную емкость на горячей поверхности или вблизи сильных источников тепла.

При использовании прибора варочную емкость необходимо наполнять водой до середины указателя уровня заполнения на приборе, между минимальным и максимальным уровнем.

Закрепите прибор зажимом на боковой стенке варочной емкости.

Не погружайте прибор в воду выше верхней отметки травления на корпусе из нержавеющей стали.

Не используйте деионизованную воду (вода без минеральных солей).

Не поднимайте или не двигайте прибор и варочную емкость во время использования.

Включайте прибор только, когда он закреплен на боковой стенке варочной емкости зажимом и погружен в воду.

Опасность ожога! – Во время использования варочная емкость, деталь циркулятора из нержавеющей стали и ва-

куумный пакет сильно нагреваются. Во время работы с прибором используйте кухонные тряпки-прихватки или щипцы. Дайте прибору остыть некоторое время, прежде чем вылить воду.

Если прибор работает от неисправной электросети, это может привести к потере мощности. По возможности, извлеките вилку сетевого кабеля из розетки для восстановления нормального режима работы.

При отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой и очисткой вытяните вилку из розетки.

Тщательно очищайте прибор и все аксессуары перед первым использованием и сразу же после каждого использования.

Неисправность устройства может приводить к материальному ущербу и травмам:

Перед каждым использованием убедитесь в исправности прибора. В случае обнаружения повреждений, полученных при перевозке, незамедлительно обратитесь в торговую организацию, в которой приобрели прибор. Не используйте неисправный прибор или неисправные аксессуары. Не используйте упавший прибор или упавшие аксессуары.

В случае неисправности или повреждения сетевого кабеля прибор должен быть отремонтирован производителем, в его сервисном центре или другим лицом, имеющим соответствующую квалификацию. Не используйте удлинитель. Прибор не содержит каких-либо деталей, которые вы можете отремонтировать самостоятельно.

Неправильное обращение с прибором может привести к его повреждению.

Не позволяйте сетевому кабелю свисать.

Если прибор по невнимательности упадет в варочную емкость, сначала извлеките вилку сетевого кабеля из розетки, затем достаньте прибор из емкости и вытрите воду с поверхности прибора. Дайте прибору просохнуть в хорошо проветриваемом месте. После полного высыхания прибор можно использовать снова.

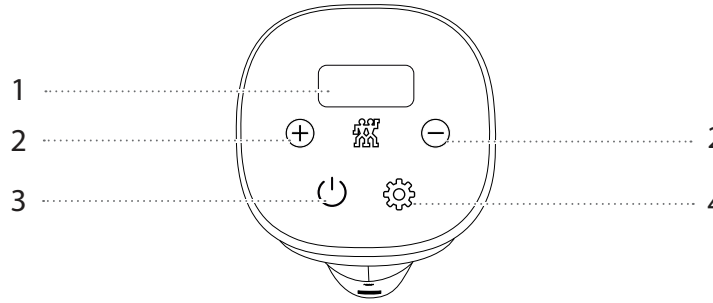
## Пояснение символов

| | |
|---|---|
| | Опасность для жизни в результате поражения электрическим током |
| | Опасность получения ожога от горячих жидкостей |
| | Опасность материального ущерба и повреждений прибора |

# Технические характеристики

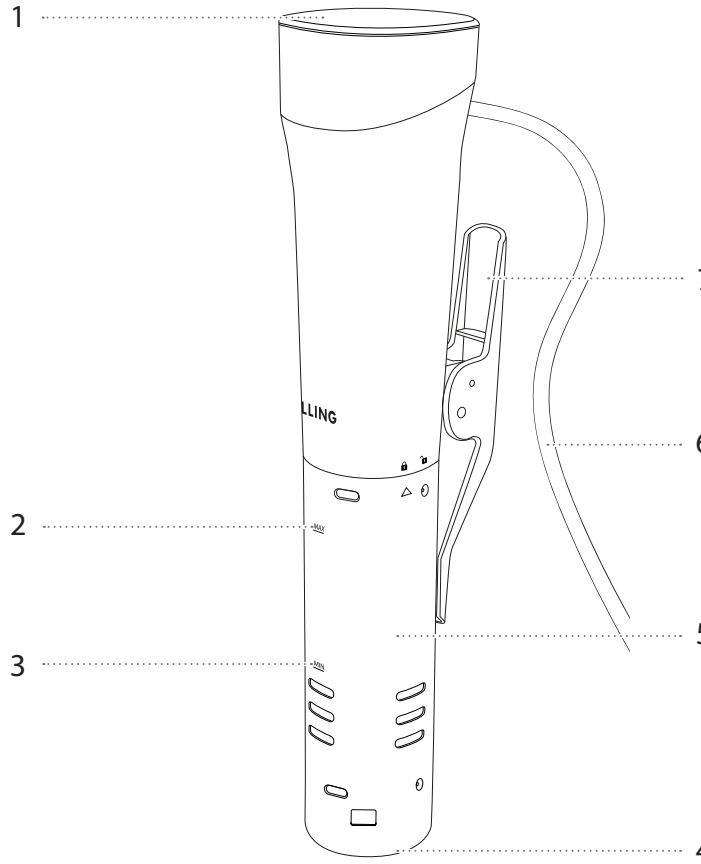
| | |
|---|---|
| Электропитание | 220–240 В~, 50–60 Гц |
| Потребление энергии/мощность | 1200 Вт |
| Степень защиты | IPX7 |
| Температура | макс. 90 °C |
| Температурная стабильность 40–70 °C: | ±0,1–0,2 °C |
| Температурная стабильность <40 и >70 °C: | ±0,2–0,5 °C |
| Установка времени | 0–99:59 часов |
| Емкость варочного котла | 6–20 л |
| Длина сетевого кабеля | 1,25 м |
| Циркуляция | 10 л/мин |
| Размеры без/с зажимом (Ø x В) | 65 x 315 мм / 95 x 315 мм |
| Вес | 1,2 кг |
| Маркировка | Не утилизировать вместе с бытовыми отходами. |
| | Прибор соответствует директивам для маркировки CE. |

# Функции программы




| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Дисплей | **3** | Вкл./Выкл. |
| **2** | Кнопка установки температуры и времени | **4** | Функциональная кнопка |

# Обзор

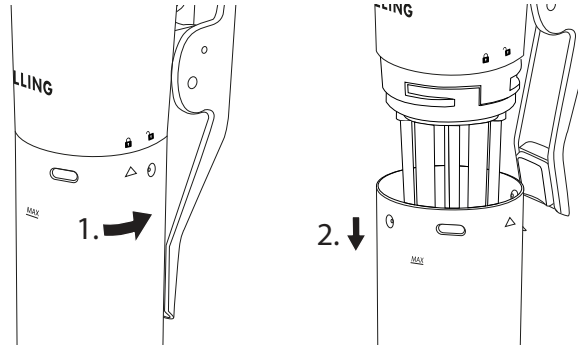



| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Панель управления | **5** | Корпус из нержавеющей стали |
| **2** | МАКС. уровень заполнения водой | **6** | Вилка сетевого кабеля |
| **3** | МИН. уровень заполнения водой | **7** | Зажим для крепления |
| **4** | Колпачок | | |

# Управление

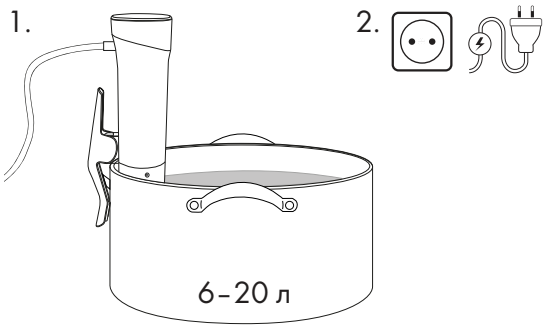
## 1 Первое использование аппарата Sous Vide Stick

Перед первым использованием промойте корпус из нержавеющей стали чистой водой. Для этого поверните корпус из нержавеющей стали, пока стрелка △ не будет указывать на символ открытого замка 🔓. Наденьте корпус из нержавеющей стали на нагревательные стержни. При это следите за тем, чтобы не повредить циркулятор. После очистки наденьте корпус из нержавеющей стали на прибор и поверните его, пока стрелка △ не будет указывать на символ закрытого замка 🔒. Теперь прибор зафиксирован.




## 2 Ввод аппарата Sous Vide Stick в эксплуатацию

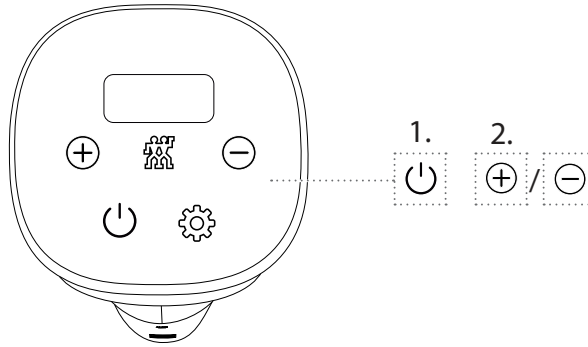
Закрепите прибор на варочной емкости зажимом. Емкость варочного котла должна составлять 6–20 л. Наполните емкость водой до отметки «МИН.» на приборе. Вставьте вилку сетевого кабеля в розетку. Раздастся звуковой сигнал, а кнопка «Вкл./Выкл.» ⏻ начнет светиться.



Прибор не предназначен для прямого контакта с пищевыми продуктами. Обращайте внимание на отметки «МИН.» и «МАКС.» на приборе.

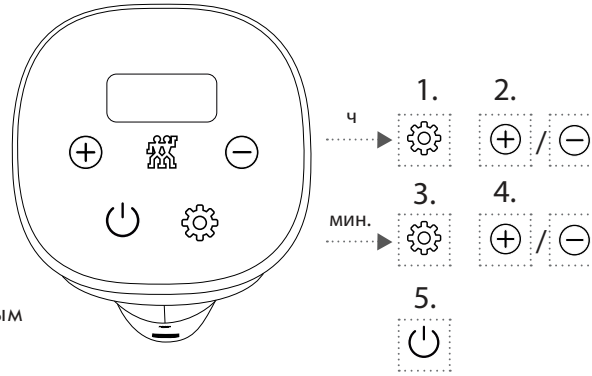
## 3.1 Установка температуры

Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» ⏻, чтобы войти в режим настройки. Установите желаемую температуру с помощью кнопок «Плюс» ⊕ и «Минус» ⊖. Каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом. Установленная температура соответствует внутренней температуре продукта, которую он достигнет в процессе приготовления.




## 3.2 Установка времени приготовления

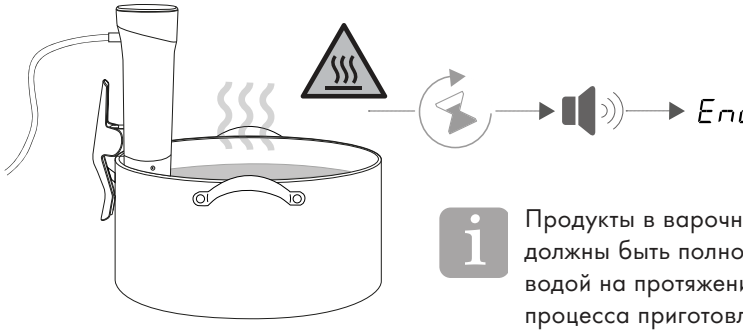
Нажмите функциональную кнопку ⚙. Индикатор часов на дисплее начнет мигать. Установите желаемое количество часов нажатием кнопок «Плюс» ⊕ и «Минус»⊖. Снова нажмите функциональную кнопку ⚙, чтобы установить количество минут с помощью кнопок «Плюс» и «Минус». Подтвердите ввод нажатием кнопки «Вкл./Выкл.» ⏻. Прибор начинает нагревать воду. Во время нагрева на дисплее отображается текущая температура воды.




Процесс нагрева или приготовления можно прервать или сбросить в любое время трехсекундным нажатием функциональной кнопки ⚙.

## 4 Начало процесса приготовления

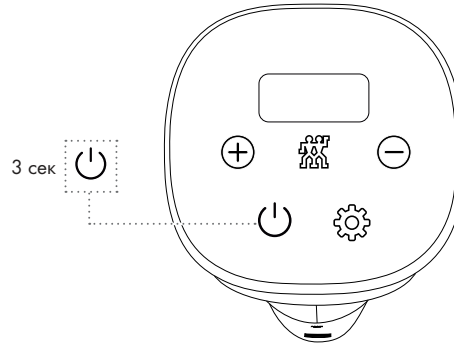
После достижения желаемой температуры два раз раздастся звуковой сигнал. Положите вакуумированные продукты в варочную емкость. Начнется обратный отсчет установленного времени приготовления. В процессе приготовления индикация на дисплее установленной температуры и оставшегося времени приготовления сменяется каждые 5 секунд. По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал, а на дисплее отображается End. После чего прибор переключается в режим ожидания.




Продукты в варочной емкости должны быть полностью покрыты водой на протяжении всего процесса приготовления, при необходимости придавите грузом.

## 5 Выключение

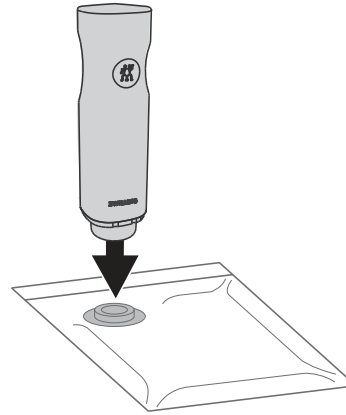
Чтобы выключить прибор, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл./Выкл.» ⏻ на протяжении 3 секунд.



# Вакуумирование

## 1 Вакуумирование пакетов

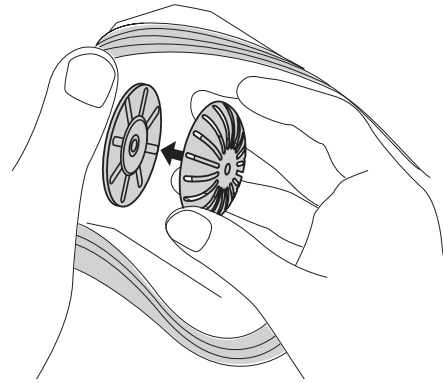
Вакуумный насос не должен всасывать жидкость (например, воду, масло, мясной сок). Если вы обнаружите, что жидкость всасывается в направлении насоса, немедленно прервите процесс вакуумирования нажатием кнопки «Вкл./Выкл.» на вакуумном насосе.



Вакуумный насос и пакеты можно приобрести в качестве принадлежностей на сайте www.zwilling.com.

## 2 Использование насадки-маринатора

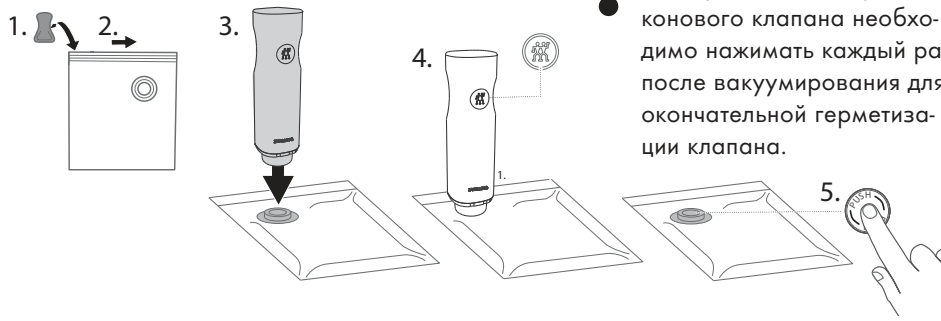
Для маринования пищевых продуктов или приготовления по технологии Sous Vide рекомендуется использовать насадку-маринатор. Установите насадку на клапан пакета, прежде чем запечатать пакет. Насадка-маринатор облегчает процесс вакуумирования, на короткое время задерживая всасывание жидкости. Как только жидкость поступает в насадку-маринатор, насос необходимо немедленно отключить вручную.



Насадку-маринатор можно приобрести в качестве принадлежностей на сайте www.zwilling.com.

## 3 Запечатывание вакуумных пакетов

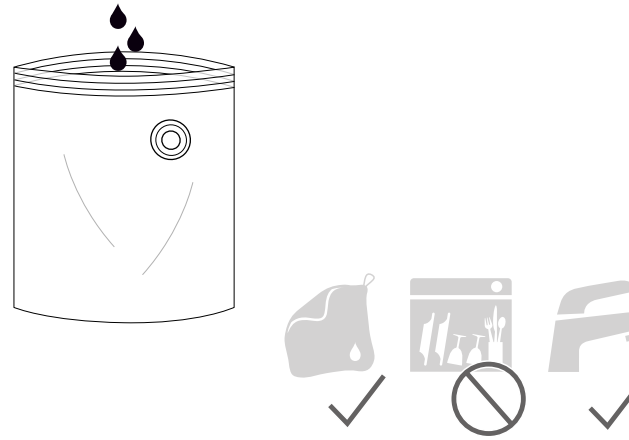
Пакеты без особых усилий запечатываются входящим в комплект поставки зиппером. Наденьте зиппер сбоку на пакет и потяните вдоль края, чтобы запечатать пакет. Слегка надавливая, проведите пальцем по планке с застежкой, чтобы убедиться в том, что пакет запечатан правильно. Чтобы открыть пакет, двумя руками потяните планку с застежкой в стороны.




! Обратите внимание, что кнопку PUSH в центре силиконового клапана необходимо нажимать каждый раз после вакуумирования для окончательной герметизации клапана.

## 4 Очистка вакуумных пакетов

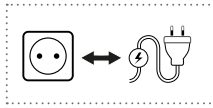
Пакеты можно очищать вручную и использовать повторно. После очистки всегда высушивайте пакеты полностью. Если вы хранили в пакетах сырое мясо, рыбу яйца или сыр из непастеризованного молока, пакеты необходимо очищать очень тщательно.



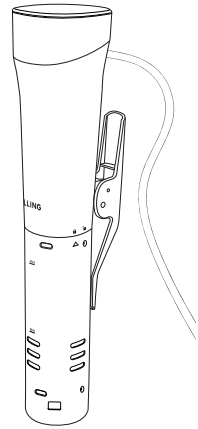
# Уход

## 1 Очистка поверхностей

Для очистки поверхностей прибора можно использовать влажную, безворсовую салфетку. Не используйте салфетки из микрофибры, так как они оставляют мелкие царапины на поверхности.



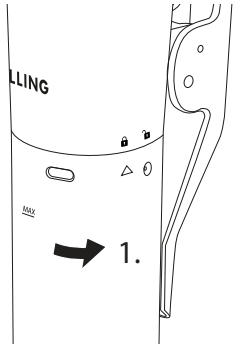
Перед очисткой вытащить вилку сетевого кабеля из розетки и дать прибору полностью остыть. Полностью погружать прибор в воду категорически запрещено.

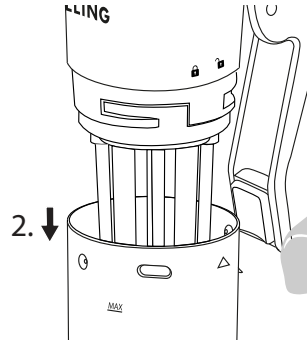


Храните прибор в тканевой сумке, которая входит в комплект поставки.

## 2 Очистка корпуса из нержавеющей стали

Чтобы снять корпус из нержавеющей стали, поверните его, пока стрелка △ не будет указывать на символ открытого замка 🔓. Наденьте корпус из нержавеющей стали на нагревательные стержни. При это следите за тем, чтобы не повредить циркулятор. Корпус из нержавеющей стали пригоден для мытья в посудомоечной машине. После очистки наденьте корпус на прибор и поверните его, пока стрелка △ не будет указывать на символ закрытого замка 🔒. Теперь прибор зафиксирован.

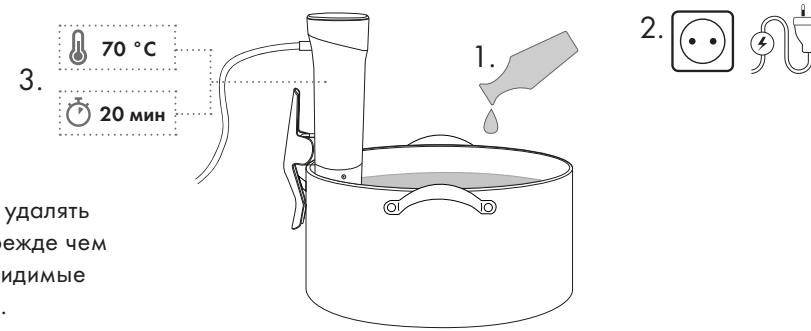


# Удаление накипи

## 1 Удаление накипи с нагревательных стержней и корпуса из нержавеющей стали

Закрепите прибор на варочной емкости зажимом. Наполните варочную емкость водой до отметки «Макс.» на приборе и добавьте уксусную эссенцию в соотношении 1:5. Установите температуру на 70 °C, а таймер – на 20 минут, и включите прибор. Затем извлеките сетевую вилку из розетки и дайте прибору остыть. В завершение промойте нагревательные стержни и корпус из нержавеющей стали водой и тщательно высушите все детали. При необходимости повторите данную процедуру.




Регулярно удалять накипь, прежде чем появятся видимые отложения.

# Неисправность

| Проблема/Код ошибки | Возможная причина | Устранение |
|---|---|---|
| EE1 отображается на дисплее, раздается сигнал тревоги | Нет воды в варочной емкости. | Долейте воды. |
| | Слишком мало воды в варочной емкости. | Долейте воды. |
| Слышен чавкающий звук. | Циркулятором в приборе было создано завихрение воды. | Долей больше воды или устраните завихрение, например, ложкой. |
| Слышно клокотание. | Циркулятор посасывает воздух. | Долейте больше воды. |
| Прибор не работает. | Нет электропитания. | Проверьте сетевой кабель и предохранители. |

# Сервисный центр

В случаях проблем с прибором обращайтесь в наш сервисный центр.

Подробная информация о сервисе, ремонте, гарантии и регистрации изделия приведена на сайте www.zwilling.com/service.

# Принадлежности

Подходящие к вашему прибору принадлежности вы найдете на сайте www.zwilling.com.

# Утилизация

Знак "зачеркнутого мусорного бака" означает отдельную утилизацию от электрического и электронного оборудования (WEEE). Такое оборудование может содержать опасные и вредные для окружающей среды материалы. Данное устройство и его упаковку нельзя утилизировать с несортированными бытовыми отходами, а в специально отведенных сборных пунктах для электрического и электронного оборудования. Этим Вы способствуете экономии ресурсов и защите окружающей среды. За дополнительной информацией обращайтесь, пожалуйста, в местные органы власти.

ZWILLING®

DOWNLOAD APP

**ZWILLING J.A. Henckels AG**
Gruenewalder Strasse 14–22 · 42657 Solingen
Germany · www.zwilling.com

8001265 _V1.2_21/04 • © 2021 ZWILLING J.A. Henckels AG