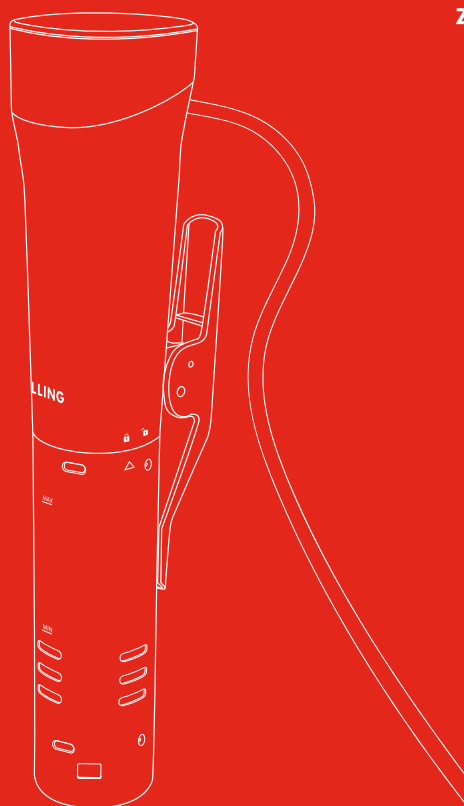




ZWILLING



Operating Instructions 1 | Manuel d'utilisation 15

## ZWILLING ENFINIGY® SOUS VIDE STICK | BÂTONNET À SOUS VIDE

53102-9

## 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

### 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 unintended and may result in injury to persons or damage to property.

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

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.

- 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 must not 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 device 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 mains 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:

Check the device for damage prior to each 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	120V~, 60 Hz
Energy consumption/Power	1200 W
Safety class	IPX7
Temperature	max. 90°C / 194°F
Temperature stability 40-70°C / 104°F - 158°F:	± 0.1°C-0.2°C / ±1°F
Temperature stability <40 and >70°C / <104°F and >158°F:	± 0.2°C-0.5°C / ±1°F -2°F
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



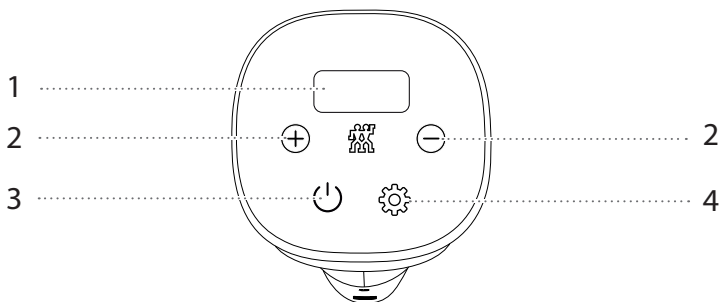
Do not dispose of in household waste.

### Markings



The appliance complies with the directives for cETLus marking.

## Program functions



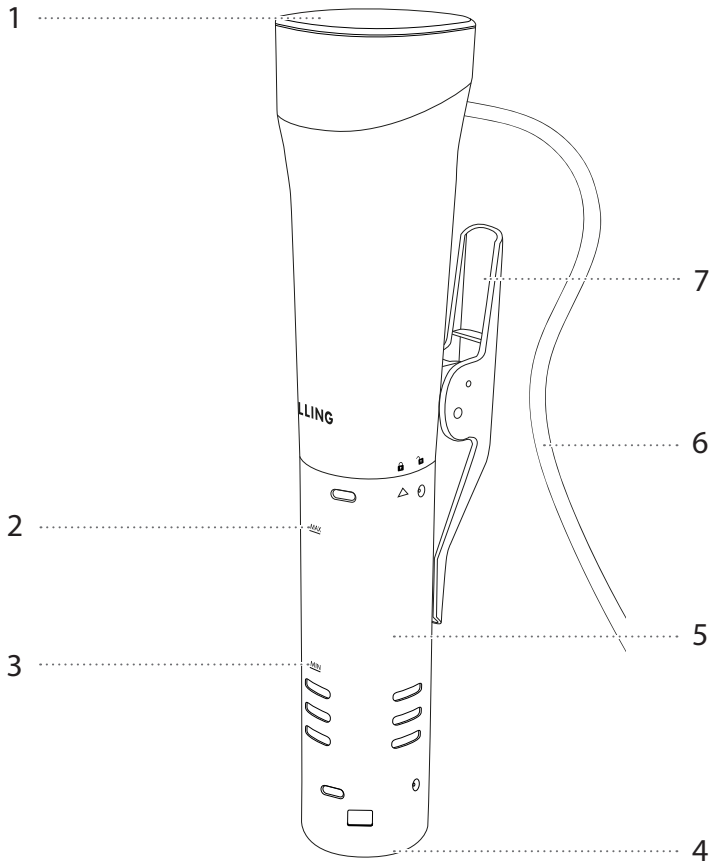
**1** Display

**2** Temperature and time setting button

**3** On/Off

**4** Function button

# Overview



**1** Control panel

**2** MAX water fill level

**3** MIN water fill level

**4** Sealing cap

**5** Stainless-steel housing

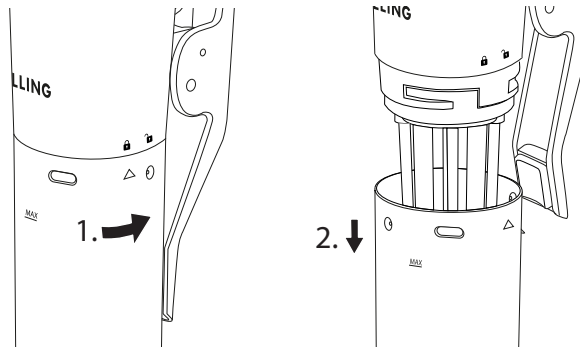
**6** Mains plug

**7** Fastening clamp

## Operation

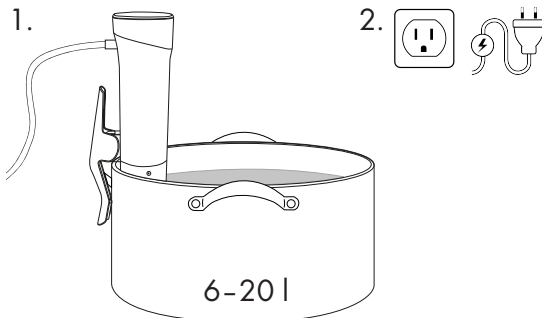
### 1 Using the Sous Vide stick for the first time

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  $\Delta$  points to the open lock symbol  $\mathcal{L}$ . 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  $\Delta$  points to the closed lock symbol  $\mathcal{L}$ . The device is now locked.







### 2 Getting started with the Sous Vide stick

Use the clamp to attach the device to the cooking vessel and place the vacuumed food in the container. The cooking vessel should have a capacity of 6–20 l. Fill the vessel with water at least up to the MIN mark on the device to ensure that the preset temperature can be kept. Plug the mains plug into the socket. A beep is output, and the On/Off button  $\mathcal{U}$  lights up.




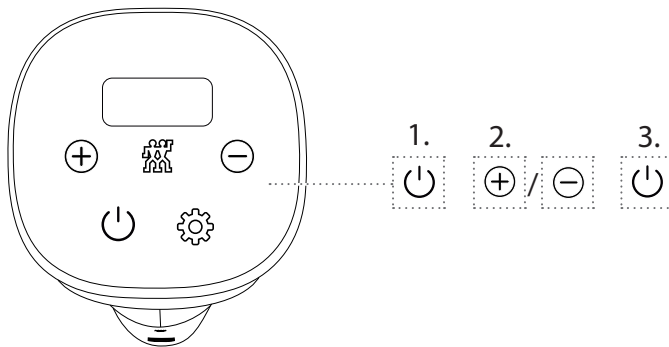
The device is not designed for direct contact with foods. Note the MIN and MAX markings on the device. Keep the food in the cooking vessel completely covered with water during the entire cooking process, if necessary weigh it down with a weight.

**3** 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. Confirm your input by pressing the On/Off button . The device starts to heat the water.




Press and hold the function key  for 3 seconds to reset the setting.

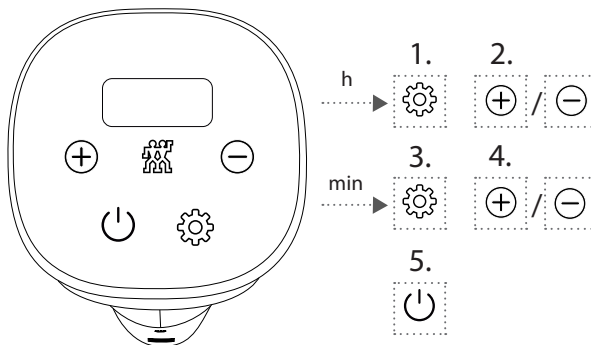


**4** Setting the cooking time

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.



Press and hold the function key  for 3 seconds to reset the setting.



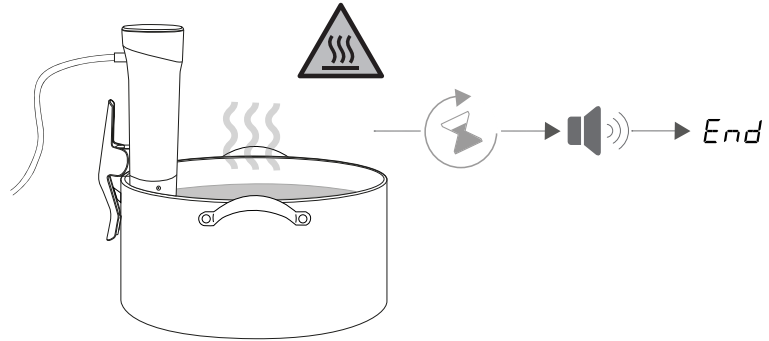


## 5 Cooking

Once the desired water temperature has been reached, a double beep is output. 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.

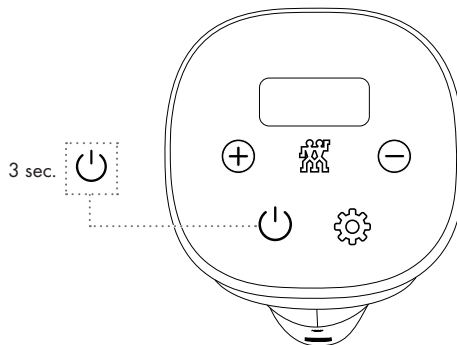


During the heating phase, the display shows the current water temperature.




## 6 Switching off

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



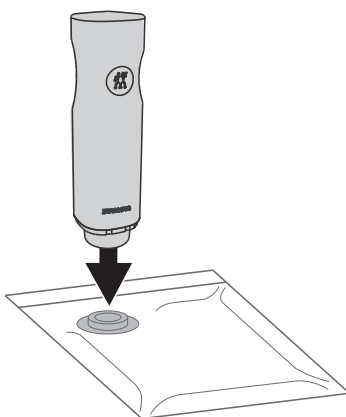
## Vacuuming

### 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.

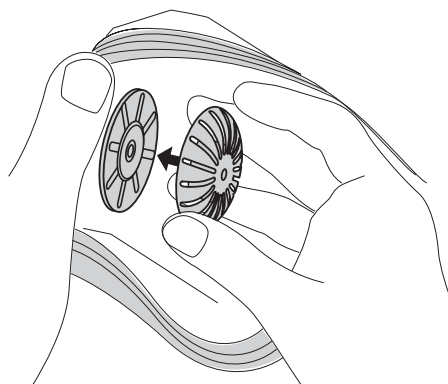


Vacuum pump and bag are available as accessories at [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).



### 2 Using the marinating attachment

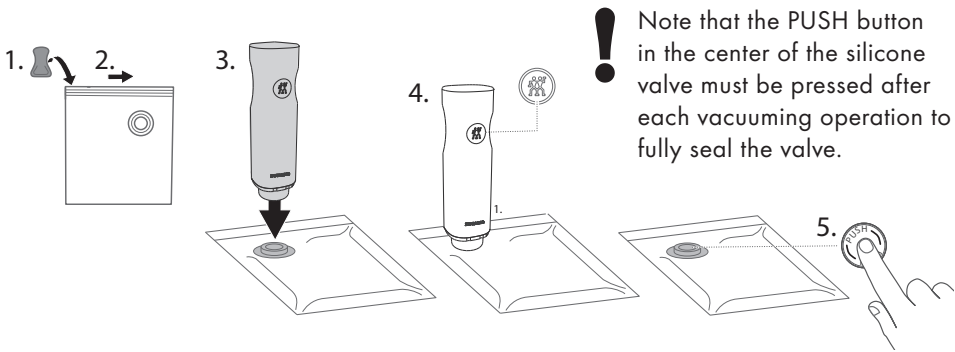
The use of the marinating attachment is recommended for marinating foods or Sous-Vide cooking. Attach this to the valve inside the bag before sealing the bags. The marinating attachment facilitates the vacuuming process by delaying the intake of liquid for a short period of time. Once liquid has reached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



Marinating attachment is available as an accessory on [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

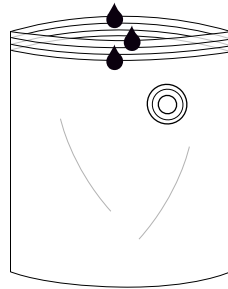
### 3 Sealing the vacuum bag

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.



### 4 Cleaning the vacuum bag

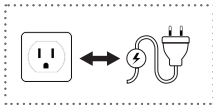
You can clean the bags by hand and then reuse them. Always allow the bags to dry completely after cleaning. If you have stored raw meat, fish, eggs or raw milk cheese in the bags, they must be cleaned particularly thoroughly.



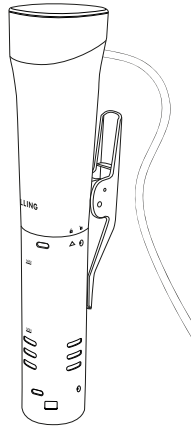
# Maintenance

## 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.



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

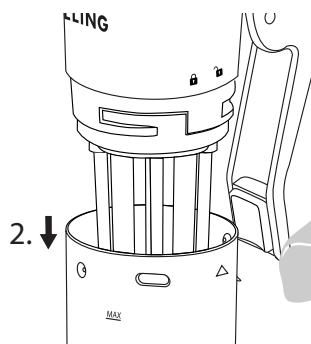
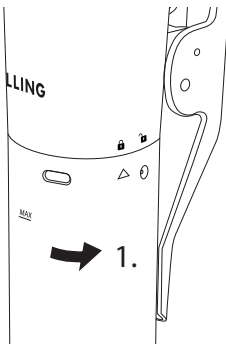


Keep the device in the fabric bag provided.



## 2 Cleaning the stainless-steel housing

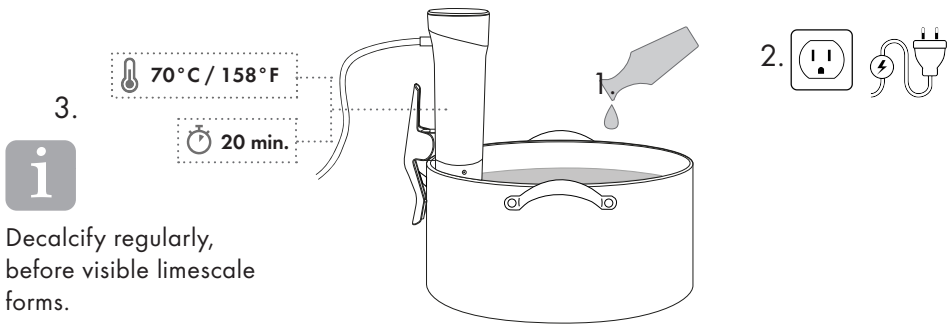
To remove the stainless steel housing, rotate the stainless steel housing until the arrow  $\Delta$  points to the open lock symbol  $\mathcal{O}$ . Slide the stainless steel housing over the heating elements, being careful not to damage the circulator. The stainless steel housing is dishwasher-safe. After cleaning, slide the housing back onto the device and turn it until the arrow  $\Delta$  points to the closed lock symbol  $\mathcal{L}$ . 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 / 158°F 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.



## Malfunction

Problem/error code	Possible cause	Remedy
<b>EE1</b> 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](http://www.zwilling.com/service).

## Accessories

You will find accessories to match your device on [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Disposal



The “crossed-out wheeled bin” symbol requires the separate disposal of waste electric and electronic equipment (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.

**EN**

## Sécurité



Lisez entièrement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre thermoplongeur de cuisson sous vide. Conservez bien le mode d'emploi. Si vous cédez le thermoplongeur de cuisson sous vide à des tiers, remettez-leur également le mode d'emploi.

Le non-respect de ce mode d'emploi 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 ce mode 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.

Le dispositif ne doit être utilisé qu'à l'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 hôtes 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 matériaux d'emballage. Ils présentent un 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'utilisez l'appareil que si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de votre prise de courant.

Vérifiez que le câble de connexion n'est pas plié ou pincé et que le cordon d'alimentation et l'appareil n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur (p. ex. des plaques de cuisson, des flammes de gaz).

Pour débrancher la fiche secteur de la prise, tirer toujours directement sur la fiche. Ne pas porter 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. Ainsi, la prise de courant utilisée pour brancher l'appareil doit être

accessible à tout moment.

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 sous 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 par des liquides chauds



Risque de dommages matériels et d'endommagement de l'appareil

## Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	120 V~, 60 Hz
Consommation électrique/puissance	1200 W
Catégorie de sécurité	IPX7
Température	max. 90°C / 194°F
Stabilité thermique 40-70 °C / 104 °F - 158 °F :	± 0.1°C-0.2°C / ±1°F
Stabilité thermique <40 et >70 °C / <104 °F et >158 °F :	± 0.2°C-0.5°C / ±1°F -2°F
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 (Ø x h)	65 x 315 mm / 95 x 315 mm
Poids	1,2 kg

### Marquages

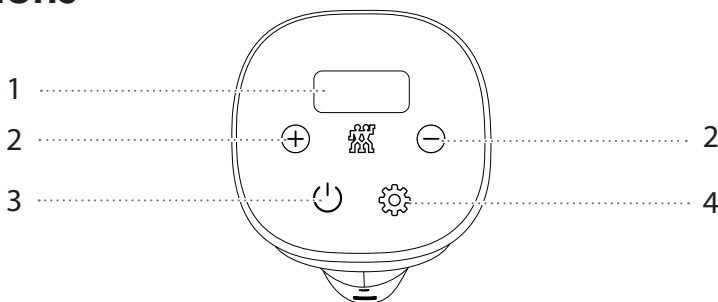


Ne pas jeter avec les ordures ménagères.



L'appareil satisfait aux directives pour le marquage cETLus.

## Fonctions



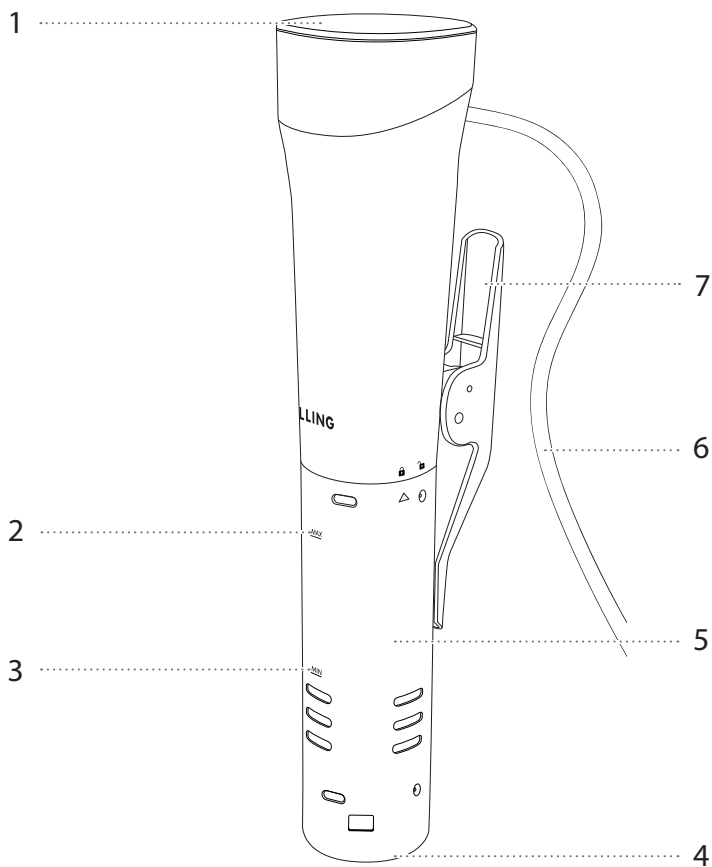
**1** Écran

**2** Touche de réglage de température et de durée

**3** Marche / Arrêt

**4** Touche de fonction

## Vue d'ensemble



**1** Panneau de commande

**2** Niveau de remplissage d'eau MAX.

**3** Niveau de remplissage d'eau MIN.

**4** Bouchon hermétique

**5** Boîtier en acier inox

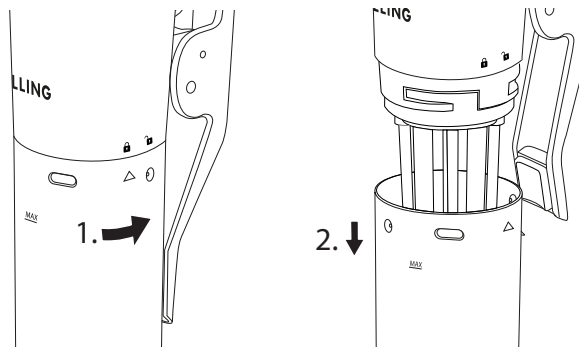
**6** Fiche secteur

**7** Pince de fixation

## Utilisation

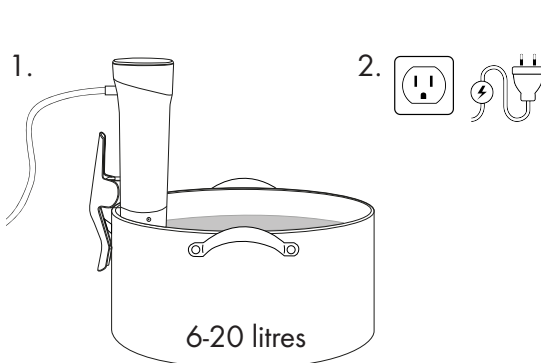
### 1 Première utilisation du thermoplongeur de cuisson sous vide

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  $\Delta$  soit orientée vers le pictogramme de cadenas ouvert  $\mathcal{K}$ . 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  $\Delta$  soit orientée vers le pictogramme de cadenas fermé  $\mathcal{K}$ . L'appareil est alors verrouillé.



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

Fixer l'appareil avec la pince au récipient de cuisson et poser les produits alimentaires conditionnés sous vide dans le récipient. 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, afin que la température réglée puisse être maintenue. Brancher la fiche électrique dans une prise secteur. Un signal sonore est émis 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. 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.

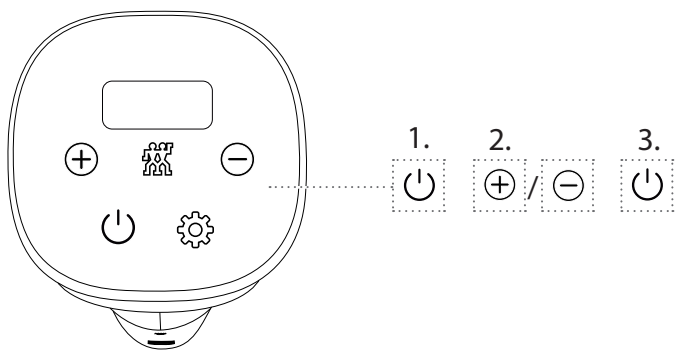
### 3 Réglage de la température






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 émis à chaque appui sur le bouton. La température réglée correspond à la température de cuisson à cœur obtenue ensuite pour les produits alimentaires à cuire. Confirmer la saisie en actionnant la touche Marche/Arrêt . L'appareil commence à chauffer l'eau.

### 4 Réglage de la durée de cuisson




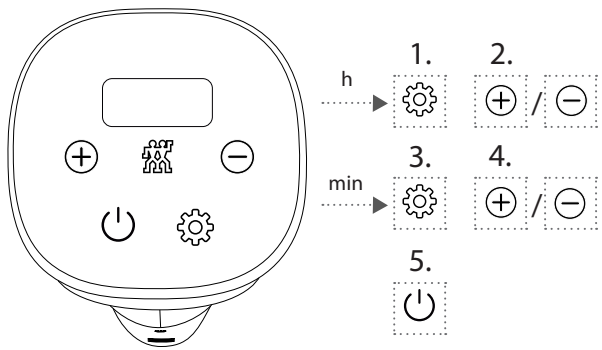
Appuyer pendant 3 secondes sur la touche de fonction  pour réinitialiser le réglage.



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.



Appuyer pendant 3 secondes sur la touche de fonction  pour réinitialiser le réglage.

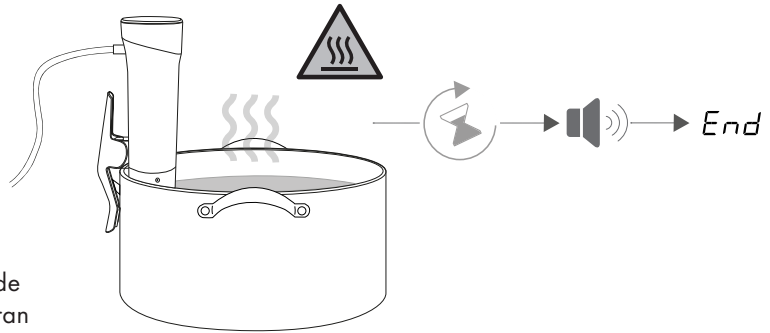


## 5 Processus de cuisson

Lorsque la température d'eau souhaitée est atteinte, un signal sonore est émis deux fois. 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 est émis et l'écran affiche *End*. L'appareil commute alors en mode veille

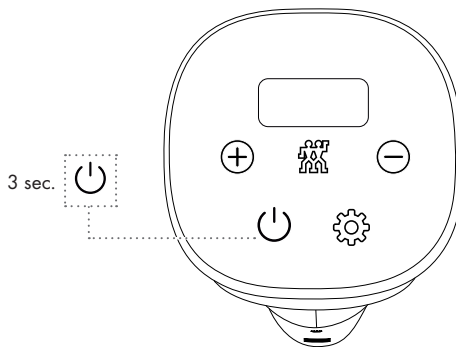


Pendant la phase de préchauffage, l'écran affiche la température d'eau réelle.




## 6 Mise à l'arrêt

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



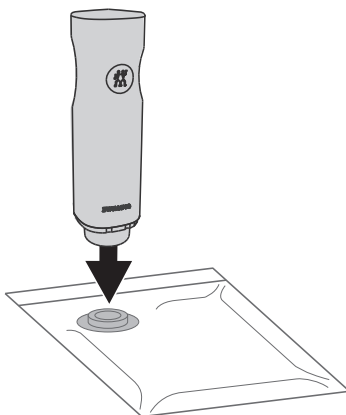
## Mettre sous vide

### 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 faut interrompre immédiatement le processus de mise sous vide 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](http://www.zwilling.com).

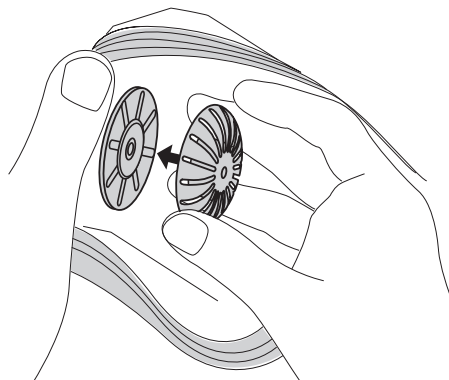


### 2 Utilisation de l'accessoire de marinade

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.



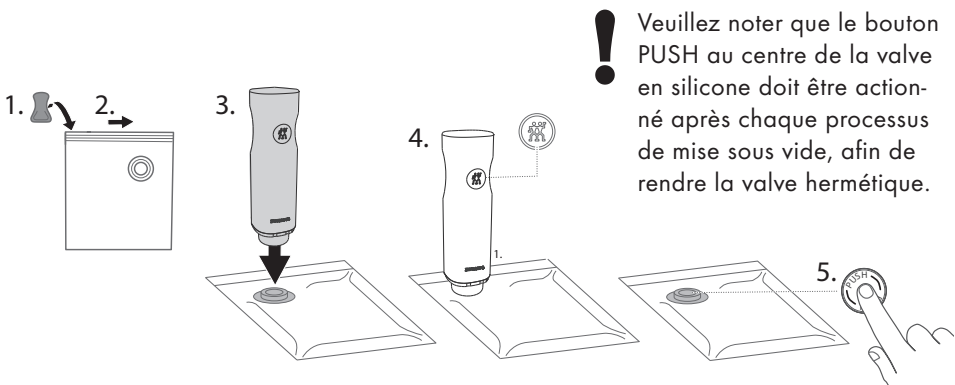
L'accessoire de marinade est disponible en tant qu'accessoire sur le site [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).





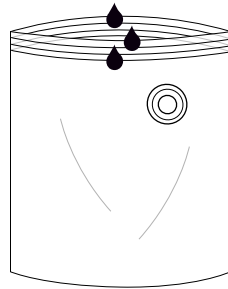
### 3 Fermeture des sachets sous vide

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 que le sachet est bien fermé. Pour ouvrir le sachet, écarter le profil de fermeture des deux mains.



### 4 Nettoyage des sachets sous vide

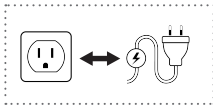
Les sachets peuvent être nettoyés à la main, puis réutilisés. Toujours laisser sécher entièrement les sachets après le nettoyage. Si de la viande crue, du poisson, des oeufs ou du fromage au lait cru ont été conservés dans les sachets, ils doivent être nettoyés avec un soin particulier.



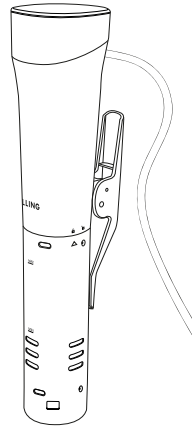
## Entretien

### 1 Nettoyage des surfaces

Utiliser un chiffon non pelucheux humide pour le nettoyage extérieur des surfaces de l'appareil. Ne pas utiliser de chiffons microfibrés 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.

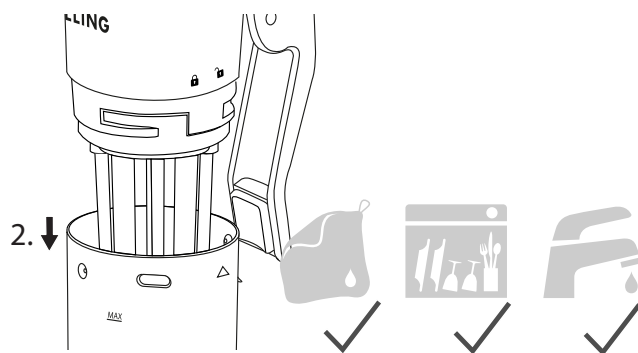
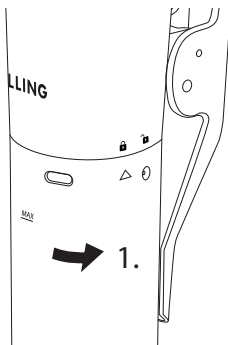


Rangez l'appareil dans le sac en toile fourni.



### 2 Nettoyage du boîtier en acier inox

Pour retirer le boîtier en acier inox, le tourner jusqu'à ce que la flèche  $\Delta$  soit orientée vers le pictogramme de cadenas ouvert  $\mathfrak{K}$ . Glisser le boîtier en acier inox sur les résistances chauffantes en veillant à ne pas endommager le circulateur. Le boîtier en inox va 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  $\Delta$  soit orientée vers le pictogramme de cadenas fermé  $\mathfrak{K}$ . L'appareil est alors verrouillé.

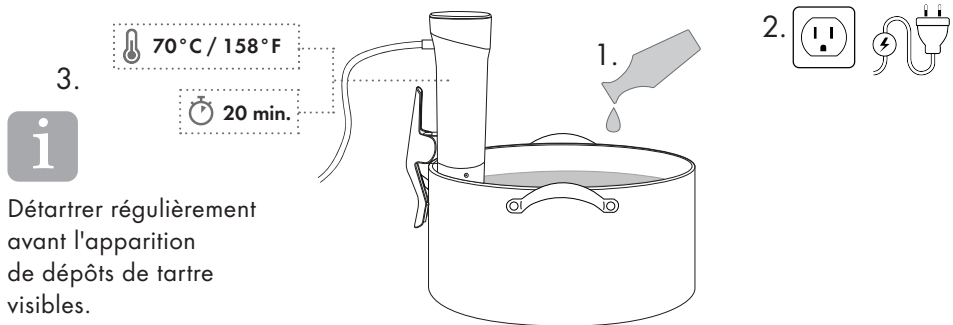


## Détartrage

### 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 / 158°F 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.



## Défaut

Problème/code d'erreur	Cause possible	Remède
<b>EE1</b> s'affiche à l'écran, un signal d'alarme est émis	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, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle.

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](http://www.zwilling.com/service).

## Accessoires

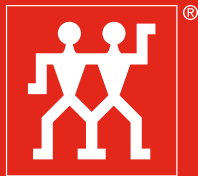
Les accessoires adaptés à l'appareil sont disponibles sur [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).

## Élimination



Le symbole « Poubelle barrée » impose une élimination séparée des appareils électriques et électroniques en fin de vie (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.

**FR**



**ZWILLING**



**ZWILLING J.A. HENCKELS LLC**

Pleasantville, NY 10570  
USA · [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)