



**FZ-03A**

**IT** manuale istruzioni

**EN** use and maintenance

**FR** emploi et entretien

**DE** benutz und Wartungsanleitung



EASY027V00





# **CIRCOLATORE A IMMERSIONE PER COTTURA SOTTO VUOTO**



**Manuale Utente  
Modello: FZ-03A**

Grazie per aver acquistato il circolatore a immersione FZ-03A. FZ-03A è uno degli strumenti più efficaci e affidabili per la cottura sottovuoto. Questa macchina, con il suo ingombro limitato, in acciaio inossidabile e con comandi facili da usare, raggiunge rapidamente e mantiene efficacemente la temperatura dell'acqua per una cottura sempre precisa. Usando una pompa per creare il ricircolo, la macchina offre temperature di cottura costanti, con conseguente densità uniforme, consistenza perfetta e gusto straordinario. State per rivoluzionare la vostra cucina con una delle tendenze più all'avanguardia della cucina moderna.

Prima di avviare l'apparecchio, leggere attentamente l'intero manuale di istruzioni.

Leggere le istruzioni di sicurezza e seguirle rigorosamente.

La discrezione è comunque inestimabile. La sicurezza è anche nelle mani di chi usa l'apparecchio durante il lavoro.

Conservare questo manuale in un luogo noto, in modo che sia sempre disponibile per la consultazione quando necessario.

## Scopo del manuale

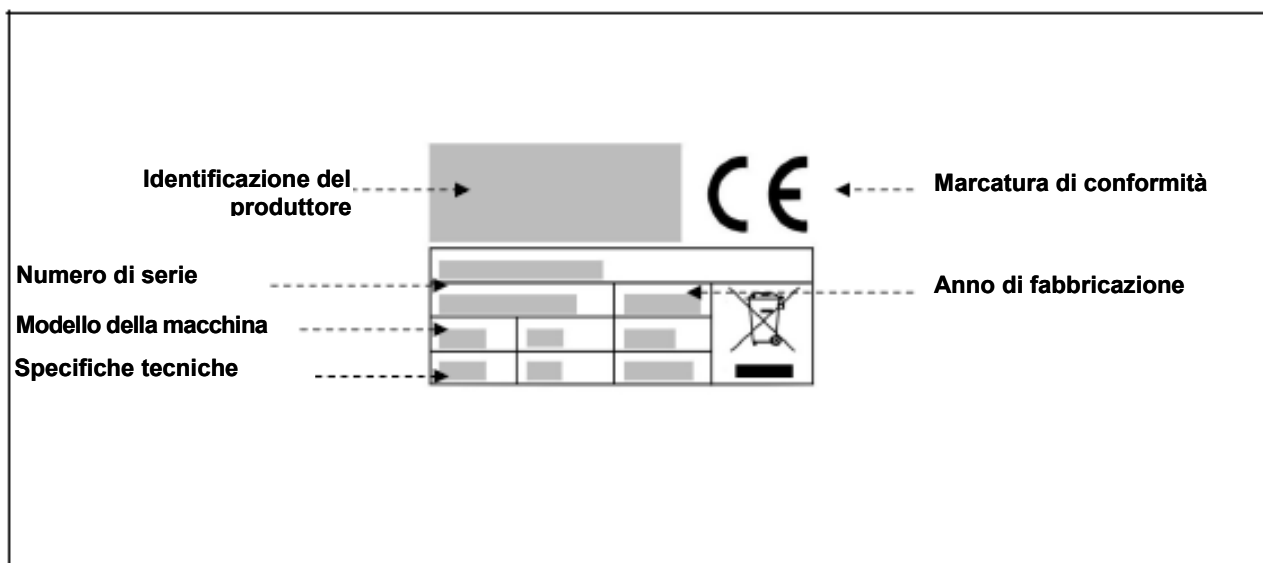
Questo manuale è stato redatto dal Produttore e costituisce una parte essenziale della fornitura della macchina. Durante la progettazione e la fabbricazione, il produttore ha prestato particolare attenzione agli aspetti che potrebbero causare rischi per la salute e la sicurezza delle persone che interagiscono con la macchina. Oltre a rispettare le leggi vigenti, il produttore ha adottato tutte le "buone prassi di fabbricazione". Lo scopo di queste informazioni è sensibilizzare gli utenti a prestare particolare attenzione al fine di prevenire qualsiasi rischio. La cautela è insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con la macchina. Conservare questo manuale in un luogo appropriato in modo che sia sempre a portata di mano per future consultazioni.

Quanto segue è allegato al presente manuale:

- Il certificato di garanzia, contenente le condizioni di garanzia del produttore.
  - I documenti che dichiarano la conformità alle leggi in vigore in materia di salute e sicurezza delle persone.
- Per tutte le richieste di assistenza tecnica, informazioni e per ordinare i pezzi di ricambio, contattare un rivenditore autorizzato.

## Identificazione del produttore e dell'apparecchio

La targhetta di identificazione riportata di seguito è applicata direttamente sull'apparecchio. Indica i riferimenti e tutte le istruzioni fondamentali per la sicurezza sul lavoro.



## Metodo per richiedere assistenza

Indicare la versione dell'apparecchio e il tipo di difetto rilevato ogni volta che si richiede assistenza tecnica.

## Istruzioni per la sicurezza

- Durante la progettazione e la fabbricazione, il produttore ha prestato particolare attenzione agli aspetti che potrebbero causare rischi per la salute e la sicurezza delle persone che interagiscono con la macchina.
- Il produttore ha adottato tutte le "buone prassi di fabbricazione" e ha realizzato l'apparecchio utilizzando materiali appositamente selezionati per garantire l'igiene degli alimenti e la funzionalità operativa.
- Lo scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti in modo che prestino attenzione a prevenire qualsiasi tipo di rischio operativo e alimentare. La cautela è insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchio.
- Leggere attentamente le istruzioni presenti nel manuale fornito e quelle apposte direttamente sull'apparecchio, rispettare in particolare quelle relative alla sicurezza.
- Maneggiare l'apparecchio rispettando le informazioni direttamente sull'imballo, sull'apparecchio e nelle istruzioni d'uso.
- Non urtare o far cadere l'apparecchio durante il trasporto, la manipolazione e l'installazione per evitare di danneggiarne i componenti.
- Il personale autorizzato a effettuare il collegamento elettrico deve assicurarsi che le caratteristiche della linea di alimentazione corrispondano a quanto indicato sulla targa, che sia dotata di un interruttore differenziale e di componenti conformi alle leggi e agli standard in vigore.
- Non manomettere, eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati sull'apparecchio per nessun motivo.
- Leggere attentamente l'intero manuale e assicurarsi di averlo compreso appieno, in particolare le informazioni sulla sicurezza.
- Se necessario, effettuare alcune simulazioni al primo utilizzo dell'apparecchio, in modo da identificare i comandi, in particolare quelli di accensione e spegnimento.
- Non inserire oggetti, attrezzi, mani o altro nelle parti pericolose.
- Tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini.
- Non esporre la macchina agli elementi atmosferici.

**Utilizzare l'apparecchio solo per gli usi previsti. L'uso dell'apparecchio per usi impropri e diversi da quelli ammessi può causare rischi per la salute e la sicurezza delle persone e danni a livello economico.**

**Il produttore declina ogni responsabilità per danni causati dall'uso improprio dell'apparecchio, dal mancato rispetto delle indicazioni contenute nel manuale d'uso e dalla manomissione o modifica senza la preventiva autorizzazione formale.**

- Tutti gli interventi che richiedono competenze tecniche precise o abilità particolari (installazione, collegamenti di alimentazione, ecc.) devono essere eseguiti solo da personale autorizzato con esperienza comprovata acquisita nel settore di intervento specifico.
- Non utilizzare l'apparecchio con cavi di alimentazione elettrica rotti o non funzionanti.
- Arrestare immediatamente l'apparecchio in condizioni di sicurezza non appena viene rilevato un guasto e far sostituire i cavi da personale autorizzato e qualificato.

**SCOLLEGARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA PRINCIPALE (o la spina elettrica) e assicurarsi che l'area del trattamento**

**sia completamente raffreddata prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, manutenzione, ecc.**

- Pulire l'apparecchio a ogni utilizzo o quando ragionevolmente richiesto, anche in considerazione del tipo di alimento da trattare.
- Pulire accuratamente tutte le parti dell'apparecchio (comprese le aree vicine) che potrebbero entrare in contatto diretto o indiretto con gli alimenti, per proteggerli dal rischio di contaminazione e preservare l'igiene.
- Pulire l'apparecchio solo con prodotti per la pulizia adatti agli alimenti. Non utilizzare mai prodotti per la pulizia corrosivi e infiammabili o prodotti che potrebbero contenere e/o rilasciare sostanze tossiche.
- Pulire e disinfettare l'apparecchio con dispositivi di protezione individuale, in particolare quando si utilizzano prodotti per la pulizia.
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua per evitare danni ai componenti, in particolare elettrici ed elettronici.
- Pulire e asciugare accuratamente tutte le parti dell'apparecchio (interne ed esterne) in caso di tempi di fermo prolungati. Scollegare il cavo di alimentazione e assicurarsi che le condizioni ambientali siano adeguate a preservare l'apparecchio nel tempo.

L'elenco indica le condizioni necessarie per il corretto funzionamento delle apparecchiature elettriche in base all'ambiente circostante.

- Temperatura ambiente non inferiore a 5°C.
- Umidità relativa tra il 50% (rilevata a 40°C) e il 90% (rilevata a 20°C).
- L'ambiente deve essere privo di aree con concentrazione di polvere e gas potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.
- L'attività può influire sull'ambiente e, per questo motivo, devono essere prese in considerazione le emissioni in atmosfera, il drenaggio dei liquidi e la contaminazione del suolo, l'uso di materie prime e risorse naturali e la gestione dei rifiuti.
- La temperatura ambiente durante il trasporto e lo stoccaggio deve essere compresa tra -25°C e 55°C con un massimo di 70°C, purché il tempo di esposizione non superi le 24 ore
- I componenti dell'imballaggio devono essere smaltiti secondo le leggi in vigore nel paese di utilizzo.
- Durante lo smaltimento e la demolizione, selezionare tutti i materiali in base alle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento separato.
- Smaltire i componenti elettrici ed elettronici contrassegnati con un simbolo specifico negli appositi centri di raccolta autorizzati o restituirli al rivenditore al momento dell'acquisto di nuovi componenti.

**Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono sostanze pericolose con effetti potenzialmente tossici sulla salute e sull'ambiente. Si consiglia di smaltirli correttamente.**

## **Istruzioni per il disimballaggio, la movimentazione e l'installazione.**

- L'apparecchio viene consegnato imballato in un contenitore specifico e stabilizzato, se necessario, utilizzando materiale ammortizzante per garantirne l'integrità.
- In base alle sue caratteristiche, il luogo di destinazione e il mezzo di trasporto da utilizzare, l'imballaggio può essere pallettizzato per facilitare la movimentazione.
- Tutte le informazioni necessarie per la sua movimentazione sicura (carico e scarico) sono riportate direttamente sull'imballaggio.
- L'imballaggio deve essere gestito in base alle caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). In caso di dimensioni e peso ridotti, la movimentazione può essere manuale. In caso contrario, utilizzare un dispositivo di sollevamento con capacità adeguata.
- Verificare che tutti i componenti siano intatti al momento della consegna dell'apparecchio. Contattare il rivenditore di zona in caso di parti danneggiate o mancanti, al fine di concordare le procedure da seguire.
- L'installazione deve essere eseguita da personale esperto e autorizzato, che deve prima accertarsi che la linea di alimentazione elettrica sia conforme alle leggi, agli standard e alle specifiche in vigore nel paese di utilizzo.
  - Prima di installare l'apparecchio, assicurarsi che l'area prescelta sia adatta, sufficientemente ventilata e illuminata, stabile e che abbia spazio circostante sufficiente per una facile pulizia e manutenzione. Controllare, inoltre, che la parte superiore del supporto sia stabile, in piano e che la sua superficie possa essere facilmente pulita per evitare che lo sporco si incrosti e gli alimenti vengano contaminati.
- Il personale autorizzato a eseguire il collegamento elettrico deve verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia perfettamente efficiente e che la tensione e la frequenza della linea corrispondano ai dati sulla targhetta.**

## **Consiglio per la sicurezza**

**Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, scollegare la spina di alimentazione dalla rete elettrica per isolare l'apparecchio dal resto del sistema.**

Prestare la massima attenzione quando si solleva il coperchio poiché potrebbe fuoriuscire del vapore!

Non usare mai l'apparecchio senza acqua.

Scaricare l'acqua solo quando è completamente raffreddata.

Non spostare l'apparecchio quando il serbatoio è pieno d'acqua, soprattutto se è ancora caldo.

## **Descrizione generale dell'apparecchio**

L'uso di questa innovativa tecnica di cottura consente di cucinare prodotti alimentari confezionati sottovuoto (in sacchetti speciali) a basse temperature.

La temperatura controllata elettronicamente garantisce una cottura uniforme degli alimenti.

Cucinare con il sotto vuoto offre notevoli vantaggi in termini di:

- ☐ Conservazione delle proprietà organolettiche e del sapore del prodotto.
- ☐ Disidratazione del prodotto notevolmente inferiore (con conseguente perdita di peso limitata).
- ☐ Migliore pianificazione del lavoro in cucina.

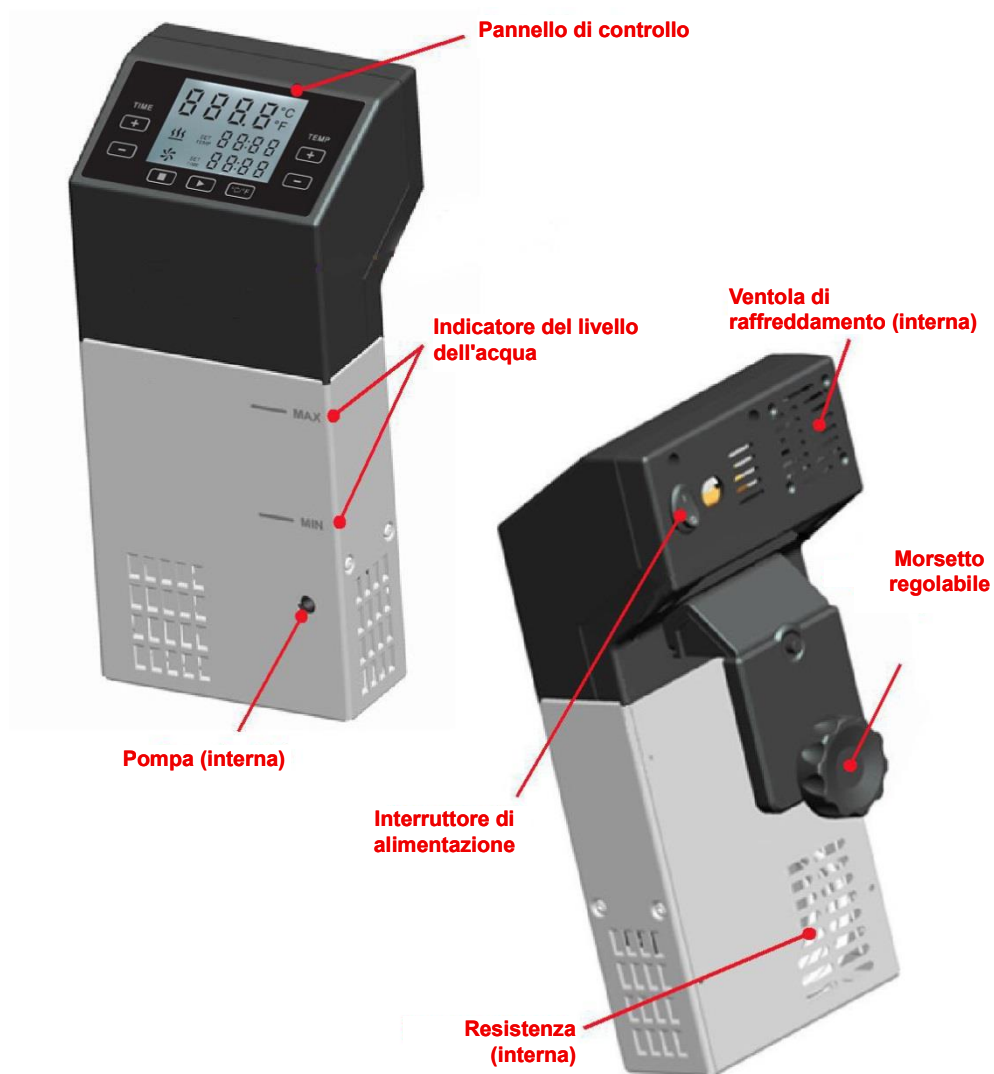
Qualsiasi uso diverso da quello dichiarato dal produttore deve essere considerato USO IMPROPRIO.

Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio, scorretto o irragionevole.

– L'apparecchio è realizzato con materiali selezionati e appropriate tecniche di costruzione in modo da garantire la massima igiene, resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza sul lavoro.

- È dotato di dispositivi di sicurezza conformi alle direttive europee.

## FZ-03A - Caratteristiche



## Pannello di controllo



|                                                                                                               |                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Display LCD:</b>                                                                                           | Visualizza la temperatura attuale dell'acqua, la temperatura preimpostata e il conteggio del tempo.               |
|                              | Indica il riscaldamento dell'acqua                                                                                |
|                              | Indica che circola acqua                                                                                          |
|  <b>Pulsante °C / °F:</b>    | Permette di modificare la visualizzazione della temperatura dell'acqua corrente in Celsius (°C) o Fahrenheit (°F) |
|  <b>Pulsanti Temp:</b>       | Premere per aumentare o ridurre la temperatura dell'acqua.                                                        |
|  <b>Pulsanti Tempo:</b>      | Premere per aumentare o ridurre il tempo di cottura.                                                              |
|  <b>Pulsante di avvio:</b>   | Premere per iniziare a riscaldare e far circolare l'acqua.                                                        |
|  <b>Pulsante di arresto:</b> | Premere per interrompere l'operazione.                                                                            |

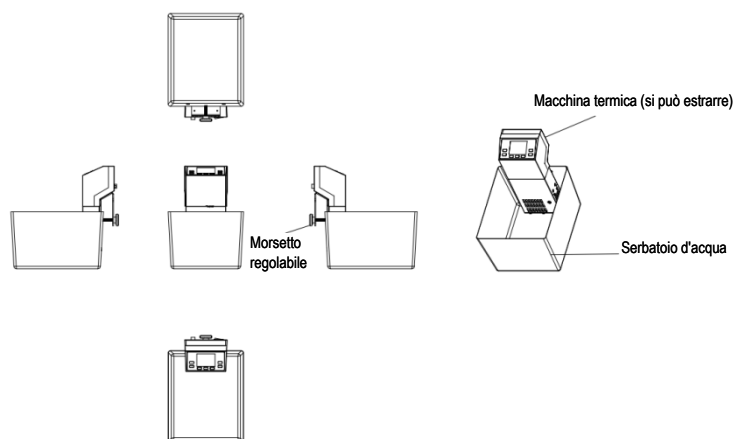
## Istruzioni per l'uso

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare il circolatore a immersione per cottura sotto vuoto.

**1. Selezionare un contenitore dell'acqua** Selezionare il contenitore dell'acqua che si utilizzerà per la cottura.

Assicurarsi che il contenitore possa contenere FZ-03A in lunghezza, larghezza e altezza, lasciando allo stesso tempo spazio sufficiente per il prodotto. Riscalda e fa circolare fino a 30 litri.

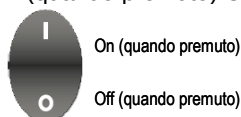
**2. Collegare il circolatore al contenitore dell'acqua** Posizionare FZ-03A sul lato del contenitore dell'acqua, utilizzando il morsetto regolabile per fissare il circolatore in posizione. Il morsetto si regola sia verso l'alto e verso il basso, così come verso l'interno e verso l'esterno, per adattarsi alla larghezza del contenitore dell'acqua. Assicurarsi che il circolatore sia fissato saldamente al lato del contenitore.



**3. Riempire il contenitore con acqua** Riempire il contenitore con acqua, usando l'indicatore del livello dell'acqua su FZ-03A. Il livello dell'acqua deve essere compreso tra MIN e MAX indicati sulla parte anteriore del circolatore.

*Nota: All'aumentare della temperatura, l'acqua inizierà a evaporare. Il circolatore FZ-03A è dotato di un allarme che indica un livello basso dell'acqua. Se il livello dell'acqua scende al di sotto del segno MIN, il circolatore si spegne.*

**4. Collegare la macchina e accendere** Inserire correttamente il cavo elettrico in una presa elettrica dotata di messa a terra. Quindi, portare l'interruttore su ON (I). Il display LCD si illuminerà quando si accende l'interruttore di alimentazione. On (quando premuto) Off (quando premuto)



*Nota: Se acceso, il display LCD mostrerà la temperatura corrente dell'acqua, la temperatura precedentemente impostata e le impostazioni precedenti circa i tempi.*

**5. Regola/imposta i comandi Celsius o Fahrenheit:** Selezionare °C o °F per la misura della temperatura.

**Imposta temperatura:** Utilizzando i pulsanti + o -, selezionare la temperatura dell'acqua desiderata. La temperatura massima impostata è 99°C o 210°F.

**Imposta tempi:** Utilizzando i pulsanti + o -, selezionare il tempo di cottura desiderato. L'impostazione del tempo massimo è di 24 ore.

**6. Cucina** Premere il pulsante Avvio per iniziare a riscaldare e far circolare l'acqua.

## **Risoluzione dei guasti**

### **Il circolatore a immersione per cottura sotto vuoto non si accende -**

- Assicurarsi che la macchina sia correttamente collegata a una presa con messa a terra.
- Controllare che il cavo di alimentazione non sia strappato né rotto. Non utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- Assicurarsi che l'interruttore di alimentazione sia acceso. Il display LCD si illuminerà all'accensione della macchina.

### **Sul display LCD viene visualizzato il codice di errore "E01" -**

- Assicurarsi che il livello dell'acqua sia compreso tra MIN e MAX indicati sul circolatore a immersione per cottura sotto vuoto. La macchina genera un allarme e si spegne quando il livello dell'acqua scende al di sotto del MIN richiesto per il funzionamento.

### **Sul display LCD viene visualizzato il codice di errore "E05" -**

- La ventola del Circolatore a immersione per cottura sotto vuoto ha un problema, sostituire la ventola presso un centro assistenza.

### **Sul display LCD viene visualizzato il codice di errore "E06" -**

- Verificare se il circolatore a immersione per cottura sotto vuoto è inclinato e, in tal caso, assicurarsi che sia in posizione verticale.
- La pompa del Circolatore a immersione per cottura sotto vuoto ha un problema, sostituire la pompa presso un centro assistenza.

### **La macchina è collegata e accesa, ma sul display LCD non vengono visualizzate informazioni:**

- Aprire il coperchio di plastica (usando un cacciavite a testa piatta o un oggetto simile) sulla parte anteriore della macchina e premere il pulsante RESET.



I simboli illustrati di seguito (cestino della spazzatura barrato), sulla targhetta dei dati degli utensili, indicano che al termine della loro vita utile, gli utensili devono essere smaltiti e riciclati secondo la Direttiva europea. La Direttiva prevede la raccolta differenziata di apparecchiature elettriche ed elettroniche mediante un sistema di raccolta chiamato RAEE. Al momento dell'acquisto di un nuovo utensile, l'utente non deve smaltirlo come rifiuto urbano, ma deve restituirlo, in uno scambio uno a uno, al rivenditore o al distributore. Il rivenditore può smaltire l'utensile seguendo le procedure stabilite dal sistema di raccolta RAEE. Nel caso in cui l'utente smaltisca l'utensile senza acquistarne uno nuovo, in Italia contattare il produttore, che fornirà le informazioni adeguate sullo smaltimento presso il centro di raccolta più vicino all'utente. Gli utenti che non risiedono in Italia devono contattare il Ministero dell'Ambiente del proprio paese, il quale fornirà le informazioni necessarie per il corretto smaltimento. Il mancato rispetto della procedura di smaltimento può provocare effetti dannosi sull'ambiente e sulle persone. Pertanto, lo smaltimento totale o parziale illegale da parte degli utenti è perseguibile dalle autorità locali.

# **SOUS VIDE IMMERSION CIRCULATOR**



**User's Guide**  
**Model Number: FZ-03A**

Thank- you for purchasing the FZ-03A Immersion Circulator. The FZ-03A is one of the most efficient and reliable instruments for sous vide cooking. This machine, with its space-saving, stainless steel design and easy-to-use controls, quickly achieves and effectively maintains your water temperature for precise cooking every time. By using a pump to create circulation, the machine provides consistent cooking temperatures resulting in uniform doneness, perfect texture and superior flavor. You are about to revolutionize your kitchen with one of the most progressive trends in modern cuisine.

Before running the appliance, carefully read the entire instruction manual.

Please read the safety instructions and strictly follow them.

However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance during its expected working life.

Keep this manual in a known place so it is always available for consultation when needed.

## Purpose of the manual

This manual was drafted by the Manufacturer and is an essential part of the machine supply. During design and manufacture, the manufacturer paid particular attention to aspects that might cause risks to the health and safety of the people who interact with the machine. In addition to respecting the applicable laws in force, the manufacturer adopted all the "good manufacturing practices". The purpose of this information is to raise awareness in users to pay particular attention in order to prevent any risks. Caution is irreplaceable. Safety is also in the hands of all the operators who interact with the machine. Keep this manual in an appropriate place so that it is always handy for reference.

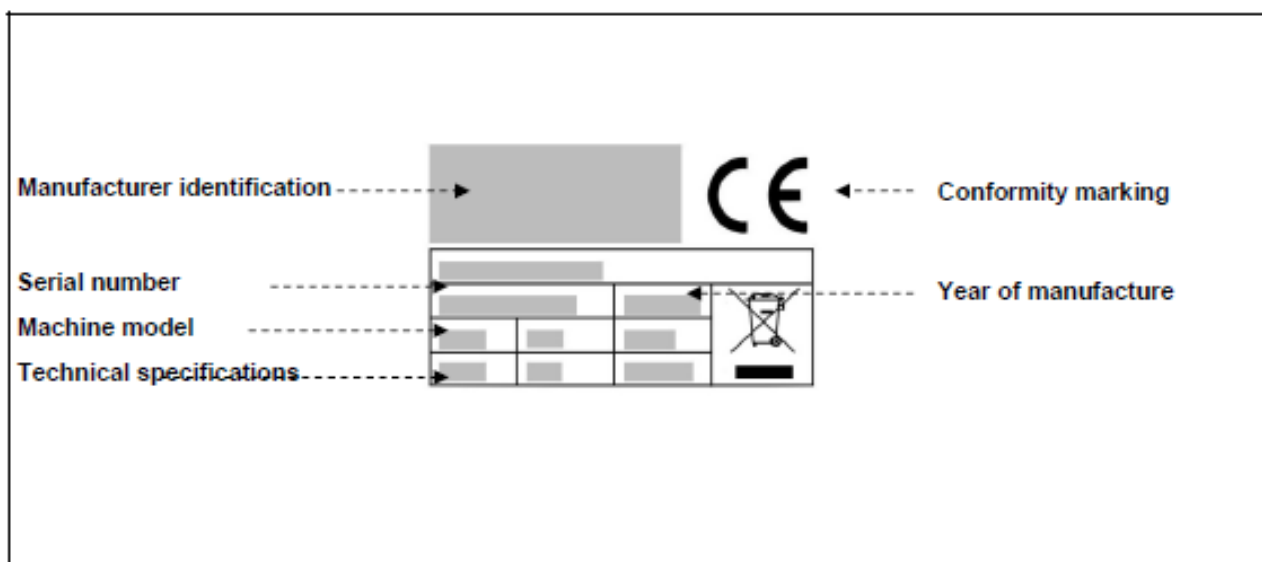
The following are attached to this manual:

- The warranty certificate, containing the Manufacturer's warranty conditions.
- The documents declaring conformity to the laws in force on personal health and safety.

For all requests for technical assistance, information and spare parts orders, contact an authorised dealer.

## Manufacturer and appliance identification

The shown identification plate is directly applied on the appliance. It states the references and all of the indications essential for working safety.



## Method for requesting assistance

Indicate the appliance version and the type of detected defect every time you request technical assistance.

## Safety instructions

- During design and manufacture, the manufacturer paid particular attention to aspects that might cause risks to the health and safety of the people who interact with the machine.
- The manufacturer adopted all the "good manufacturing practices" and built the appliance using specifically selected materials to guarantee food hygiene and working functionality.
- The purpose of this information is raise awareness in users so they pay attention to prevent any kind of operative and food risk. Caution is irreplaceable. Safety is also in the hands of all those interacting with the appliance.
- Carefully read the instructions in the supplied manual and those directly applied on the appliance, respect those concerning safety in particular.
- Handle the appliance respecting the information directly on the packaging, on the appliance and in the use instructions.
- Do not bump or let the appliance fall during transport, handling and installation to avoid damaging its components.
- Personnel authorised to make the electric connection must make sure that the power supply line features correspond to what is stated on the plate, that it is fitted with a differential switch and with components conforming to the laws and standards in force.
- Do not, for any reason, tamper with, eliminate or by-pass the safety devices installed on the appliance.
- The user is advised to carefully read the entire manual and make sure to have fully understood it, particularly the safety information.
- If necessary, make some simulations the first time the appliance is used to identify the controls, especially the switch-on and off controls.
- Do not put objects, tools, hands or anything else into the hazardous parts.
- Keep the machine out of the reach of children.
- Do not expose the machine to the elements.

**Only use the appliance for the intended uses. Using the appliance for improper and different uses to those admitted can cause personal health and safety risks and financial damages.**

**The manufacturer declines any liability for damages caused by improperly using the appliance, failure to respect the indications in the use manual and tampering with or modifying without its formal authorisation.**

- All interventions requiring precise technical competence or particular abilities (installation, supply connections, etc.) must only be carried out by authorised personnel with approved experience acquired in the specific intervention sector.
- Do not use the appliance with broken or inefficient electric power cables.
- Immediately stop the appliance in safe conditions as soon as a fault is detected, and have authorised and qualified personnel replace the cables.

**DISCONNECT THE MAIN ELECTRIC POWER (or disconnect the electric plug) and make sure the treatment**

**area is completely cooled before carrying out any cleaning, maintenance intervention, etc..**

- Clean the appliance every time it is used or when reasonably required, also in view of the type of food product to be treated.
- Thoroughly clean all appliance parts (including the nearby areas) that may come into direct or indirect contact with the food products, to protect them from the risk of contamination and preserve hygiene.
- Only clean the appliance using food safe cleaning products. Never use corrosive and flammable cleaning products or products that may contain and/or release toxic substances.
- Clean and sanitise the appliance using personal protective equipment, particularly when using cleaning products.
- Do not clean the appliance with jets of water to avoid damaging the components, particularly the electric and electronic components.
- Thoroughly clean and dry all the appliance parts (inside and outside) in case of its prolonged downtime. Disconnect the power supply cable and make sure the environmental conditions are adequate to preserve the appliance in time.

The list states the conditions necessary for proper electrical equipment operation based on the surrounding environment.

- Ambient temperature not below 5°C.
- Relative humidity between 50% (detected at 40°C) and 90% (detected at 20°C).
- The environment must be free of areas with potentially explosive dust and gas concentration and/or at risk of fire.
- The activity can affect the environment and, for this reason, emissions into the atmosphere, draining liquids and soil contamination, use of raw materials and natural resources and waste management must be considered.
- The environment temperature during transport and storage must be between -25°C and 55°C with a maximum of 70°C, as long as the time of exposure does not exceed 24 hours
- The packaging components must be disposed of according to the laws in force in the country of use.
- During disposal and scrapping, select all materials based on their features and arrange for the separate disposal.
- Dispose of electric and electronic components marked with a specific symbol in appropriate authorised collection centres or return them to the dealer when purchasing new components.

**The Electric and Electronic Appliances contain dangerous substances with potentially toxic effects on personal health and on the environment. We recommend properly disposing of them.**

## **Instructions for unpacking, handling and installation.**

- The appliance is delivered packaged in a specific container and stabilised, if required, using shock absorbing material to ensure its integrity.
- In view of its features, place of destination and transport mean to be used, the packaging can be palletised to facilitate handling.
- All information required for its safe handling (load and unload), is directly stated on the packaging.
- The packaging must be handled based on its features (weight, dimensions, etc.). Handling can be manual in case of reduced dimensions and weight. On the contrary, use a lifting device with adequate capacity. Check all components are intact upon appliance delivery. Contact the area dealer in case of damaged or missing parts, in order to agree the procedures to follow.
  - Installation must be carried out by experienced and authorised personnel, who must previously ascertain that the electric power line meets the relative laws, the standards and the specifications in force in the country of use.
  - Before installing the appliance, make sure the chosen area is suitable, sufficiently ventilated and lit, stable and has sufficient surrounding space for easy cleaning and maintenance. Also check the support top is stable, level and that its surface can be easily cleaned to avoid dirt storing and contamination of the food products.

**Personnel authorised to carry out the electric connection must make sure the electric system's earthing is perfectly efficient and it must check the line voltage and frequency correspond to the data on the identification plate.**

## **Safety suggestion**

**Before doing any cleaning, disconnect the power plug from the mains to isolate the appliance from the rest of the system.**

Pay the utmost attention when lifting the lid as steam may emerge!

Never use the appliance without water.

Only drain the water when it is completely cooled.

Do not move the appliance when the tank is full of water, especially if it is still hot.

## **General description of the appliance**

Using this innovative cooking technique allows you to cook vacuum-packed food products (in special bags) at low temperatures.

The electronically controlled temperature means food is cooked perfectly evenly.

Cooking with Sous Vide provides considerable advantages in terms of:

- ☐ Preserving the organoleptic properties and flavour of the product.
- ☐ Considerably lower product dehydration (with subsequent limited weight loss).
- ☐ Better planning of kitchen work.

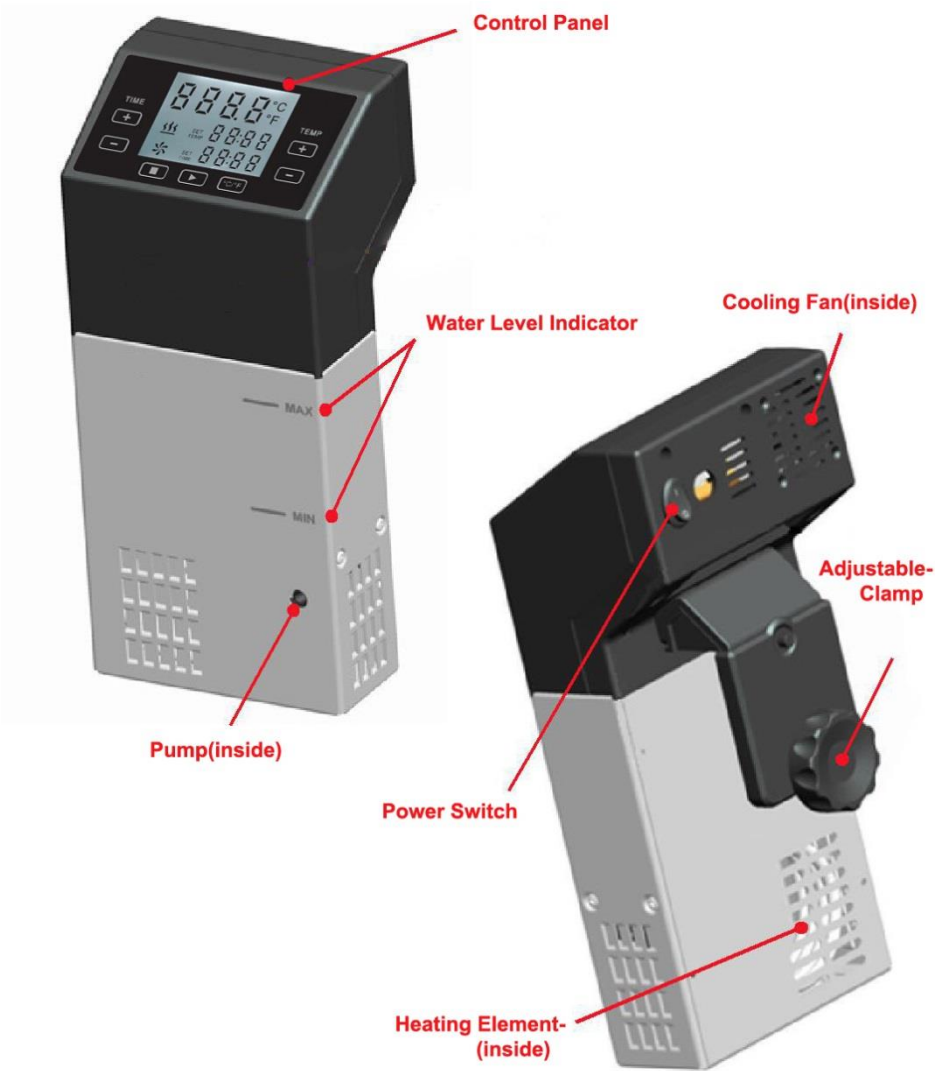
Any different use from that stated by the manufacturer is to be considered IMPROPER USE.

The manufacturer cannot be held liable for any damage due to improper, incorrect or unreasonable use.

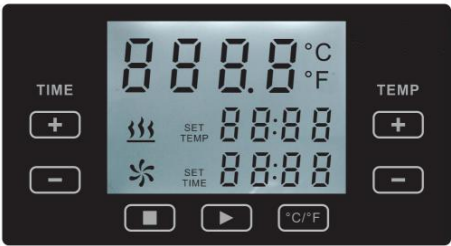
- The appliance is made with selected materials and appropriate building techniques so as to ensure the utmost hygiene, resistance to oxidation, considerable energy savings and work safety.

- It is equipped with safety devices in compliance with the European Directives.

**FZ-03A Features**



**Control Panel**



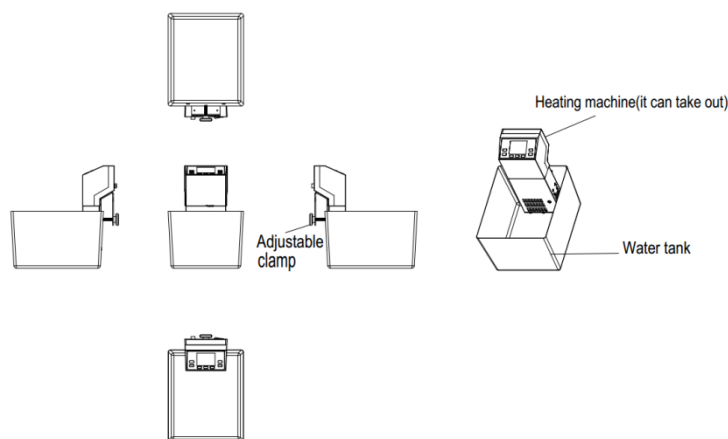
|                                                                                                          |                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LCD Display Screen:</b>                                                                               | Displays current water temperature, preset temperature and time count.                            |
|                         | Indicates water heating                                                                           |
|                         | Indicates water circulating                                                                       |
|  <b>°C / °F Button:</b> | Press to change the current water temperature display to - either Celsius (°C) or Fahrenheit (°F) |
|  <b>Temp Buttons:</b>   | Press to increase or decrease the water temperature.                                              |
|  <b>Time Buttons:</b>   | Press to increase or decrease the time for cooking.                                               |
|  <b>Start Button:</b>   | Press to begin heating and circulating the water.                                                 |
|  <b>Stop Button:</b>    | Press to stop operation.                                                                          |

## Operating Instructions

Please read all instructions before operating the Sous Vide Immersion Circulator.

**1. Select a water container** Select the water container that you will use to cook in. Make sure that the container will accommodate the FZ-03A in length, width and height, while also allowing enough space for your product. Heats and circulates up to 30 liters.

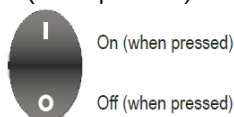
**2. Attach the circulator to the water container** Place the FZ-03A on the side of the water container, using the adjustable clamp to secure the circulator in place. The clamp will adjust both up and down for height, as well as in and out to adapt to the width of the water container. Make sure the circulator is fastened firmly to the side of the container.



**3. Fill the container with water** Fill the water container with water, using the water level indicator on the FZ-03A. The water level should be between the MIN and MAX indicated on the front of the circulator.

*Note: As the water temperature increases, the water will begin to evaporate. The FZ-03A circulator is equipped with an alarm indicating a low water level. If the water level goes below the MIN mark, the circulator will shut off.*

**4. Plug the machine in and turn the power on** Properly insert the electrical cord into a grounded electrical outlet. Then, press the power switch to the ON ( I ) position. The LCD display screen will light up once the power switch is turned on.



*Note: When powered ON, the LCD display will show the current water temperature, previous temperature setting and previous time setting.*

**5. Adjust/set controls Celsius or Fahrenheit:** Select either °C or °F for your measure of temperature.

**Set Temp:** Using the + or - buttons, select the desired water temperature. Maximum temperature setting is 99°C or 210°F.

**Set Time:** Using the + or - buttons, select the desired cooking time. Maximum time setting is 24 hours.

**6. Cook your food** Press the Start button to begin heating and circulating the water.

## **Trouble Shooting**

### **The Sous Vide Immersion Circulator will not turn on -**

- Make sure that the machine is properly plugged into a grounded outlet.
- Check the power cord for tears and frays. Do not use the machine if the power cord is damaged.
- Make sure the power switch is turned on. The LCD display screen will illuminate when the machine is turned on.

### **The LCD display screen reads error code “E01” -**

- Make sure the water level is between the MIN and MAX shown on the Sous Vide Immersion Circulator. The machine will alarm and power off when the water level drops below the MIN required for operation.

### **The LCD display screen reads error code “E05” -**

- The fan of the Sous Vide Immersion Circulator has problem, please change the new fan from the service center.

### **The LCD display screen reads error code “E06” -**

- Please check if the Sous Vide Immersion Circulator lay incline, if yes, please ensure lay upright.
- The pump of the Sous Vide Immersion Circulator has problem, please change the new pump from the service center.

### **The machine is plugged in and turned on, but no information appears in the LCD display screen -**

- Open the plastic cover (using a flat head screwdriver or similar item) on the front of the machine and press the RESET button.



The markings illustrated here (barred garbage bin), on the utensil data plate, indicates that at the end of its working life, the utensil must be disposed of and recycled according to European Directive. The Directive provides for the separate collection of electric and electronic equipment by a collection system called RAEE. Upon purchasing a new utensil, the user must not dispose of the utensil as urban waste but must return it, in a one-to-one exchange, to the dealer or distributor. The dealer may dispose of the utensil following the procedures set by the RAEE collection system. In the event the user disposes of the utensil without purchasing a new one, in Italy contact the manufacturer who will provide suitable information on machine disposal at the collection centre closest to the user. Users who do not reside in Italy must contact the Ministry of the Environment in their countries who will provide information necessary for correct disposal. Failure to observe the disposal procedure may cause harmful effects on the environment and people. Therefore, total or partial illicit utensil disposal by users is punishable by local authorities.

# THERMOSTAT D'IMMERSION SOUS VIDE



**Mode d'emploi**  
**Numéro de modèle : FZ-03A**

Merci d'avoir acheté le Thermostat d'immersion FZ-03A. Le modèle FZ-03A est l'un des instruments les plus efficaces et fiables pour la cuisson sous vide. Cette machine, avec sa conception en acier inoxydable peu encombrante et ses commandes faciles à utiliser, permet d'atteindre rapidement et de maintenir efficacement la température de votre eau pour une cuisson précise à chaque fois. Grâce à une pompe destinée à créer une circulation, la machine fournit des températures de cuisson constantes, pour une cuisson uniforme, une texture parfaite et une saveur supérieure. Vous êtes sur le point de révolutionner votre cuisine avec l'une des tendances les plus novatrices de la cuisine moderne.

Avant de faire fonctionner l'appareil, lisez attentivement l'intégralité du manuel d'instructions.

Veuillez lire les consignes de sécurité et les suivre rigoureusement.

Toutefois le bon jugement est inestimable. La sécurité incombe également à tous ceux qui utilisent l'appareil pendant sa durée de vie prévue.

Conservez ce manuel dans un endroit connu afin qu'il soit toujours disponible pour consultation en cas de besoin.

## Objet du manuel

Ce manuel a été rédigé par le fabricant et fait partie intégrante de la machine fournie. Pendant la phase de conception et de fabrication, le fabricant a accordé une attention particulière aux aspects susceptibles de présenter des risques pour la santé et la sécurité des personnes qui interagissent avec la machine. Le fabricant a respecté la législation en vigueur et a adopté toutes les « bonnes pratiques de fabrication ». L'objectif de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs et d'attirer leur attention spécifique afin de prévenir tout risque. La prudence reste toujours incontournable. La sécurité incombe également à tous les opérateurs qui interagissent avec la machine. Conservez ce manuel à un endroit approprié afin qu'il soit toujours à portée de main pour référence.

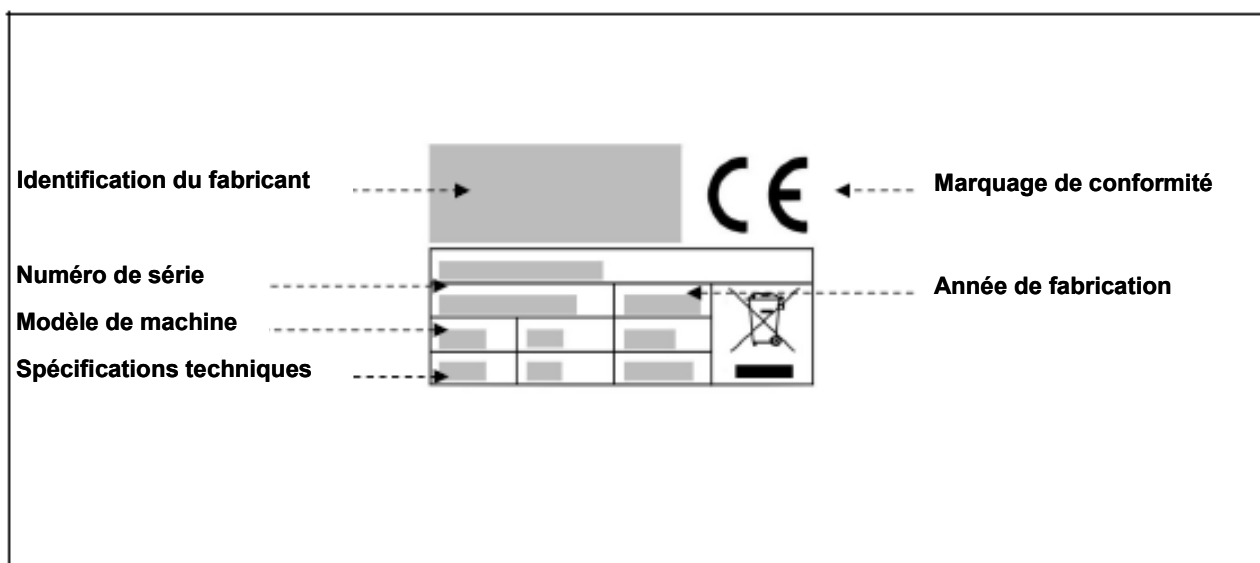
Ce manuel contient en outre les pièces jointes suivantes :

- Le certificat de garantie, contenant les conditions de garantie du fabricant.
- Les documents de déclaration de conformité avec les lois en vigueur en matière de santé et de sécurité personnelles.

Pour toutes les demandes d'assistance technique, d'informations et de commandes de pièces de rechange, contactez un revendeur agréé.

## Identification du fabricant et de l'appareil

La plaque signalétique illustrée est directement montée sur l'appareil. Elle spécifie les références et toutes les indications essentielles à un fonctionnement en toute sécurité.



## Procédure de demandant assistance

Indiquez la version de l'appareil et le type de défaut détecté chaque fois que vous demandez une assistance technique.

## Consignes de sécurité

- Pendant la phase de conception et de fabrication, le fabricant a accordé une attention particulière aux aspects susceptibles de présenter des risques pour la santé et la sécurité des personnes qui interagissent avec la machine.
- Le fabricant a adopté toutes les « bonnes pratiques de fabrication » et a construit l'appareil en utilisant des matériaux spécifiquement sélectionnés pour garantir l'hygiène alimentaire et la fonctionnalité.
- L'objectif de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs et d'attirer leur attention spécifique afin de prévenir tout risque alimentaire et opérationnel. La prudence reste toujours incontournable. La sécurité incombe également à tous ceux qui interagissent avec la machine.
- Lisez attentivement les instructions du manuel fourni et celles directement apposées sur l'appareil, respectez notamment celles relatives à la sécurité.
- Manipulez l'appareil en respectant les informations directement apposées sur l'emballage, sur l'appareil ainsi que dans le mode d'emploi.
- Ne provoquez pas de heurts et ne faites pas tomber l'appareil pendant le transport, la manipulation et l'installation pour éviter d'endommager ses composants.
- Le personnel habilité à effectuer le raccordement électrique doit s'assurer que les caractéristiques de la ligne d'alimentation électrique correspondent aux indications sur la plaque signalétique, qu'elle est équipée d'un interrupteur différentiel et de composants conformes aux lois et normes en vigueur.
- Pour quelque raison que ce soit, n'altérez pas, n'éliminez pas ou ne contournez pas les dispositifs de sécurité installés sur l'appareil.
- Il est recommandé à l'utilisateur de lire attentivement l'intégralité du manuel et de s'assurer de l'avoir bien compris, notamment les informations de sécurité.
- Si nécessaire, effectuez quelques simulations lors de la première utilisation de l'appareil, pour identifier les commandes, notamment les commandes marche/arrêt.
- Ne placez pas d'objets, d'outils, vos mains ou quoi que ce soit d'autre à l'intérieur des parties dangereuses.
- Gardez la machine hors de la portée des enfants.
- N'exposez pas la machine aux éléments climatiques.

**Utilisez l'appareil uniquement pour son usage prévu. L'utilisation de l'appareil à des fins inappropriées ou différentes de celles autorisées peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages financiers.**

**Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation incorrecte de l'appareil, le non-respect des indications du mode d'emploi, toute altération ou modification effectuée sans son autorisation formelle.**

- Toutes les interventions nécessitant une compétence technique précise ou des capacités particulières (installation, raccordements d'alimentation, etc.) sont exclusivement réservées à un personnel autorisé ayant une expérience approuvée acquise dans le domaine d'intervention spécifique.
- N'utilisez pas l'appareil avec des câbles électriques cassés ou inefficaces.
- Arrêtez immédiatement l'appareil dans des conditions de sécurité dès que vous constatez un défaut, et faites intervenir un personnel autorisé et qualifié pour remplacer les câbles.

**DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE PRINCIPALE (ou débranchez la fiche électrique) et assurez-vous que la zone d'intervention est complètement refroidie avant d'effectuer tout nettoyage, toute intervention de maintenance, etc..**

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation ou lorsque cela est raisonnablement nécessaire, également en fonction du type d'aliment à utiliser.
- Nettoyez soigneusement toutes les parties de l'appareil (y compris les zones avoisinantes) qui peuvent être en contact direct ou indirect avec les produits alimentaires, afin de les protéger contre les risques de contamination et de préserver l'hygiène.
- Nettoyez l'appareil uniquement avec des produits de nettoyage aptes au contact alimentaire. N'utilisez jamais de produits de nettoyage corrosifs et inflammables ou des produits susceptibles de contenir et/ou de libérer des substances toxiques.
- Lors du nettoyage et de la désinfection de l'appareil, portez un équipement de protection individuelle, en particulier lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Ne nettoyez pas l'appareil au jet d'eau afin d'éviter tout dommage sur les composants, notamment les composants électriques et électroniques.

- Nettoyez et séchez soigneusement toutes les parties de l'appareil (à l'intérieur et à l'extérieur) en cas de temps d'arrêt prolongé. Débranchez le câble d'alimentation électrique et assurez-vous que les conditions environnementales sont appropriées pour conserver l'appareil dans le temps.
- La liste indique les conditions nécessaires au bon fonctionnement de l'équipement électrique en fonction des conditions environnantes :
  - Température ambiante supérieure à 5°C.
  - Humidité relative comprise entre 50 % (à 40°C) et 90% (à 20°C).
  - L'environnement doit être exempt de zones présentant une concentration potentiellement explosive de poussières de gaz et de poussières et/ou un risque d'incendie.
  - L'activité peut affecter l'environnement et, pour cette raison, les émissions dans l'atmosphère, l'évacuation des liquides et la contamination des sols, l'utilisation des matières premières et de ressources naturelles ainsi que la gestion des déchets doivent être pris en compte.
  - La température ambiante pendant le transport et le stockage doit être comprise entre -25°C et 55°C avec un maximum de 70°C, tant que la durée d'exposition ne dépasse pas 24 heures
  - Les composants d'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
  - Lors de l'élimination et la mise au rebut, sélectionnez tous les matériaux en fonction de leurs caractéristiques et organisez leur élimination séparée.
  - Éliminez les composants électriques et électroniques marqués d'un symbole spécifique dans les centres de collecte agréés et appropriés ou retournez-les au revendeur lors de l'achat de nouveaux composants.

**Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses ayant des effets potentiellement toxiques sur la santé des personnes et sur l'environnement. Nous vous recommandons de les éliminer correctement.**

## **Instructions pour le déballage, la manipulation et l'installation.**

- L'appareil est livré emballé dans un conteneur spécifique et est calé, si nécessaire, à l'aide d'un matériau amortisseur pour assurer son intégrité.
- Compte tenu de ses caractéristiques, du lieu de destination et du moyen de transport, l'emballage peut être palettisé pour faciliter sa manutention.
- Toutes les informations nécessaires à sa manipulation en toute sécurité (chargement et déchargement) sont directement indiquées sur l'emballage.
- L'emballage doit être manipulé en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.). La manipulation peut être manuelle en cas de dimensions et de poids réduits. Dans le cas contraire, utilisez un dispositif de levage de capacité appropriée.
- Vérifiez que tous les composants sont intacts au moment de la livraison de l'appareil. Contactez le revendeur régional en cas de pièces endommagées ou manquantes, afin de convenir des procédures à suivre.
- L'installation doit être effectuée par du personnel autorisé et expérimenté, qui doit préalablement s'assurer que la ligne d'alimentation électrique est conforme aux lois, aux normes et spécifications en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que l'emplacement choisi est approprié, suffisamment ventilé et éclairé, stable et qu'il dispose d'un espace suffisant pour faciliter le nettoyage et la maintenance. Vérifiez également que la surface de support est stable, de niveau et qu'elle peut être facilement nettoyée pour éviter l'accumulation de salissures et la contamination des produits alimentaires.
- Le personnel autorisé à effectuer le raccordement électrique doit s'assurer que la mise à la terre du système électrique est parfaitement efficace et il doit vérifier que la tension et la fréquence de la ligne correspondent aux données figurant sur la plaque signalétique.**

## **Consignes de sécurité**

**Avant de procéder à tout nettoyage, débranchez la fiche d'alimentation du secteur pour isoler l'appareil du reste du système.**

Faites preuve de la plus grande attention lorsque vous soulevez le couvercle car de la vapeur peut s'échapper !

N'utilisez jamais l'appareil sans eau.

Vidangez l'eau uniquement lorsqu'elle est complètement refroidie.

Ne déplacez pas l'appareil lorsque le réservoir est plein d'eau, surtout si elle est encore chaude.

## Description générale de l'appareil

Cette technique de cuisson innovante vous permet de cuire des produits alimentaires emballés sous vide (dans des sacs spéciaux) à basse température.

Le contrôle électronique de la température garantit une cuisson parfaitement uniforme des aliments.

La cuisson sous vide offre des avantages considérables, à savoir :

- ☐ Préservation des propriétés organoleptiques et de la saveur du produit.
- ☐ Diminution considérable du phénomène de déshydratation du produit (avec perte de poids limitée subséquente).
- ☐ Meilleure planification du travail en cuisine.

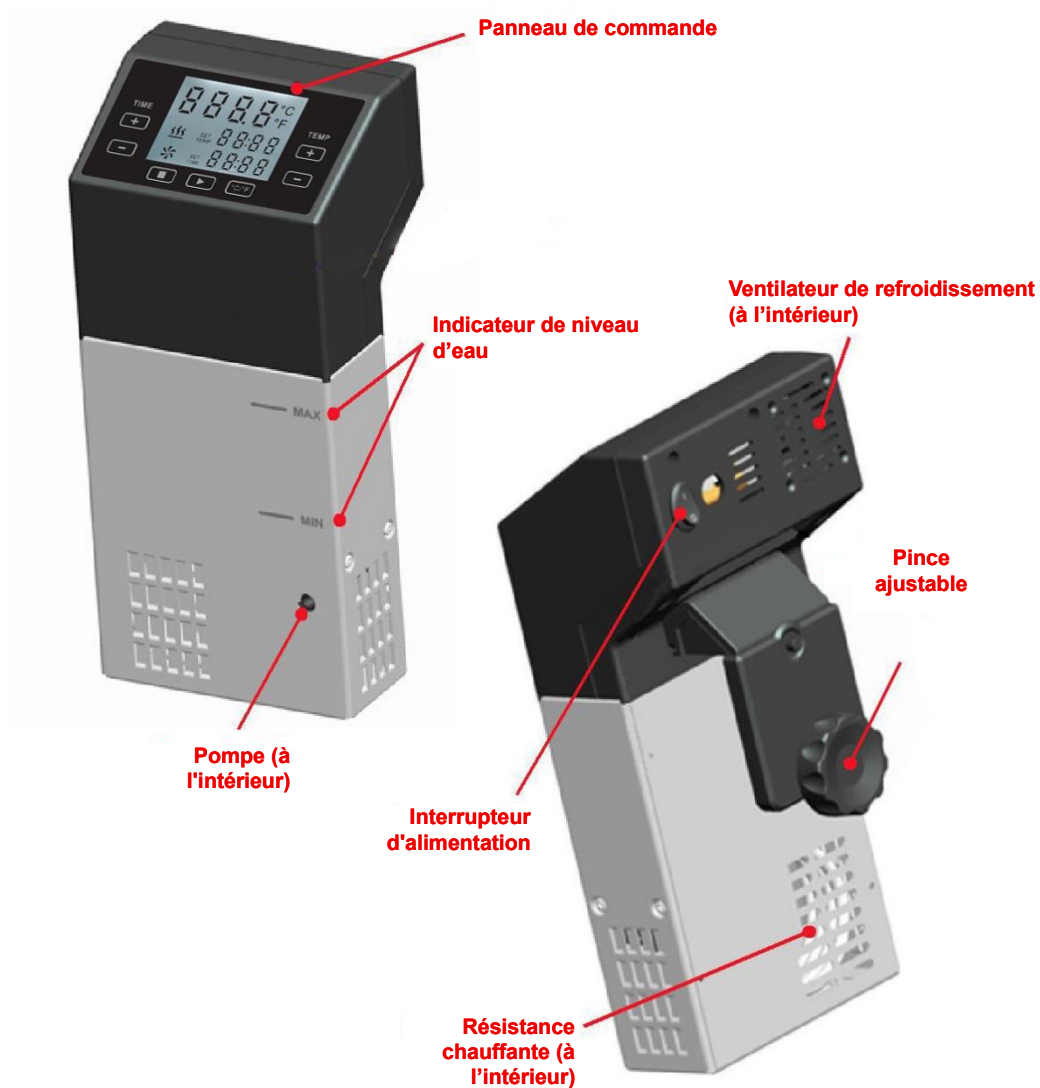
Toute utilisation différente de celle indiquée par le fabricant doit être considérée comme UNE UTILISATION NON CONFORME.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée, incorrecte et déraisonnable.

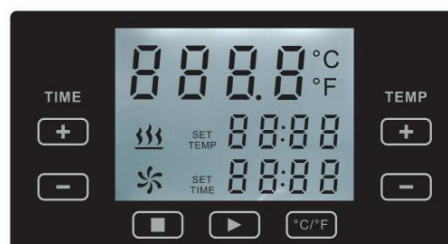
– L'appareil est fabriqué avec des matériaux sélectionnés et selon des techniques de construction appropriées afin de garantir une hygiène maximale, une résistance à l'oxydation, des économies d'énergie considérables et la sécurité au travail.

– Il est équipé de dispositifs de sécurité conformes aux Directives européennes.

## Caractéristiques du FZ-03A



## Panneau de commande



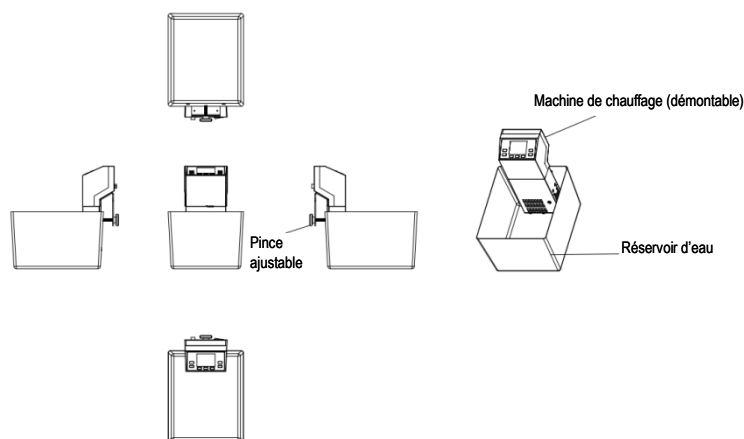
|                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Écran d'affichage LCD :</b>                                                                                                                                                             | Affiche la température actuelle de l'eau, la température prédéfinie et le décompte du temps.                              |
|                                                                                                           | Indique le chauffage de l'eau                                                                                             |
|                                                                                                           | Indique la circulation de l'eau                                                                                           |
|  <b>Bouton °C / °F :</b>                                                                                  | Appuyez sur ce bouton pour modifier l'affichage actuel de la température de l'eau, soit - Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F) |
|   <b>Boutons Temp :</b>  | Appuyez sur les boutons pour augmenter ou diminuer la température de l'eau.                                               |
|   <b>Boutons Temps :</b> | Appuyez sur les boutons pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.                                                   |
|  <b>Bouton Départ :</b>                                                                                   | Appuyez sur ce bouton pour démarrer le chauffage et la circulation de l'eau.                                              |
|  <b>Bouton Arrêt :</b>                                                                                    | Appuyez sur ce bouton pour arrêter le fonctionnement.                                                                     |

## Instructions de service

Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser le Thermostat d'immersion sous vide.

**1. Sélectionnez une cuve à eau** Sélectionnez la cuve à eau que vous allez utiliser pour la cuisson. Assurez-vous que la cuve peut accueillir le FZ-03A en longueur, largeur et hauteur, tout en laissant suffisamment d'espace pour votre produit. Peut chauffer et faire circuler jusqu'à 30 litres.

**2. Fixez le thermostat sur la cuve à eau** Placez le FZ-03A sur le côté de la cuve à eau, à l'aide de la pince ajustable pour fixer le thermostat en place. La pince s'ajuste à la fois vers le haut et vers le bas pour la hauteur ainsi que vers l'intérieur et vers l'extérieur pour s'adapter à la largeur de la cuve à eau. Assurez-vous que le thermostat est fermement fixé sur le côté de la cuve.



**3. Remplissez la cuve avec de l'eau** Remplissez la cuve avec de l'eau, en utilisant l'indicateur de niveau d'eau sur le FZ-03A. Le niveau d'eau doit se situer entre le MIN et le MAX indiqué sur la partie avant du thermostat.

*Remarque : Lorsque la température de l'eau augmente, l'eau commence à s'évaporer. Le thermostat FZ-03A est équipé d'une alarme pour signaler un faible niveau d'eau. Si le niveau d'eau descend en dessous de la marque MIN, le thermostat s'éteint.*

**4. Branchez la machine et mettez l'appareil sous tension** Insérez correctement le cordon électrique dans une prise électrique mise à la terre. Ensuite, appuyez sur l'interrupteur d'alimentation en position ON ( | ). L'écran d'affichage LCD s'allume dès que l'interrupteur d'alimentation est allumé. On (lorsqu'on appuie) Off (lorsqu'on appuie)



On (lorsqu'on appuie)

Off (lorsqu'on appuie)

*Remarque : Lorsqu'il est allumé, l'écran LCD affiche la température actuelle de l'eau, le réglage précédent de la température et le réglage précédent du temps.*

**5. Régler/Définir les commandes en Celsius ou Fahrenheit :** Sélectionnez °C ou °F pour votre mesure de la température.

**Définir Temp :** Utilisez les boutons + ou - pour sélectionner la température de l'eau souhaitée. Le réglage de la température maximale est de 99°C ou 210°F.

**Définir l'heure :** Utilisez les boutons + ou - pour sélectionner le temps de cuisson souhaité. Le réglage de la durée maximale est de 24 heures.

**6. Cuisez vos aliments** Appuyez sur le bouton Départ pour commencer à chauffer et à faire circuler l'eau.

## **Dépannage**

### **Le Thermostat d'immersion Sous Vide ne s'allume pas -**

- Assurez-vous que la machine est correctement branchée sur une prise de terre.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas déchiré ou effiloché. N'utilisez pas la machine si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est allumé. L'écran d'affichage LCD s'allume lorsque l'interrupteur d'alimentation est allumé.

### **L'écran d'affichage LCD affiche le code d'erreur « E01 » -**

- Assurez-vous que le niveau d'eau se situe entre les marques MIN et le MAX indiquées sur le Thermostat à immersion Sous Vide. La machine émet une alarme et s'éteint lorsque le niveau d'eau descend en dessous du niveau MIN requis pour le fonctionnement.

### **L'écran d'affichage LCD affiche le code d'erreur « E05 » -**

- Le ventilateur du Thermostat d'immersion Sous Vide a un problème, veuillez-le faire remplacer par un nouveau ventilateur auprès du centre de service.

### **L'écran d'affichage LCD affiche le code d'erreur « E06 » -**

- Vérifiez si le Thermostat d'immersion Sous Vide est incliné ; si c'est le cas, assurez-vous de le mettre en position droite.
- La pompe du Thermostat à immersion Sous Vide a un problème, Veuillez la faire remplacer par une nouvelle pompe auprès du centre de service.

### **La machine est branchée et allumée, mais aucune information n'apparaît sur l'écran d'affichage LCD -**

- Ouvrez le couvercle en plastique (à l'aide d'un tournevis plat ou d'un ustensile similaire) à l'avant de la machine et appuyez sur le bouton RESET.



Les marques illustrées ici (poubelle barrée), sur la plaque signalétique de l'ustensile, indiquent qu'en fin de vie utile, l'appareil doit être éliminé et recyclé conformément à la Directive européenne. La Directive prévoit la collecte séparée des équipements électriques et électroniques par un système de collecte appelé RAEE. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'utilisateur ne doit pas se débarrasser de l'appareil avec les déchets ménagers, mais il doit le retourner et l'échanger auprès du revendeur ou du distributeur. Le revendeur doit éliminer l'appareil en suivant les procédures définies par le système de collecte RAEE. Si l'utilisateur élimine l'appareil sans en acheter un neuf, en Italie, contactez le fabricant qui fournira les informations appropriées sur l'élimination de la machine au centre de collecte le plus proche de l'utilisateur. Les utilisateurs qui ne résident pas en Italie doivent contacter le ministère de l'Environnement dans leur pays, qui fournira les informations nécessaires à une élimination correcte. Tout non-respect de la procédure d'élimination peut avoir des effets nocifs sur l'environnement et les personnes. Par conséquent, l'élimination illicite totale ou partielle par les utilisateurs peut faire l'objet de sanctions par les autorités locales.

# **SOUS-VIDE TAUCHGARER**



**Benutzerhandbuch  
Modellnummer: FZ-03A**

Vielen Dank, dass Sie sich für den Tauchgarer FZ-03A entschieden haben. Das Gerät FZ-03A ist eines der effizientesten und zuverlässigsten Instrumente für das Sous-Vide-Kochen. Dieses Gerät mit ihrer platzsparenden, rostfreien Edelstahlausführung und der einfach zu bedienenden Steuerung erreicht und hält Ihre Wassertemperatur für präzises Kochen jederzeit schnell und effektiv aufrecht. Durch den Einsatz einer Pumpe zur Erzeugung der Zirkulation sorgt das Gerät für konstante Gartemperaturen, was zu einer gleichmäßigen Konsistenz, einer perfekten Struktur und einem hervorragenden Geschmack führt. Sie sind dabei, Ihre Küche mit einem der fortschrittlichsten Trends in der modernen Küche zu revolutionieren.

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise und befolgen Sie diese genau.

Vorsicht beim Umgang mit dem Gerät ist jedoch sehr wichtig. Die Sicherheit hängt auch von all denjenigen ab, die das Gerät während der voraussichtlichen Lebensdauer benutzen.

Bewahren Sie dieses Handbuch an einem allseits bekannten Ort auf, damit es bei Bedarf jederzeit zur Verfügung steht.

## Zweck des Handbuchs

Dieses Handbuch wurde vom Hersteller abgefasst und ist ein wesentlicher Bestandteil der Gerätelieferung. Beim Bau und der Produktion hat der Hersteller besonders auf Aspekte geachtet, die eine Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit der Personen darstellen können, die mit dem Gerät arbeiten. Neben der Einhaltung der geltenden Gesetze hat der Hersteller alle „bewährten Produktionsmethoden“ beachtet. Ziel dieser Informationen ist es, das Bewusstsein der Nutzer dahingehend zu schärfen, Risiken zu vermeiden. Vorsicht ist unabdingbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen aller Bediener, die mit dem Gerät arbeiten. Bewahren Sie diese Anleitung an einem geeigneten Ort auf, so dass sie immer griffbereit ist.

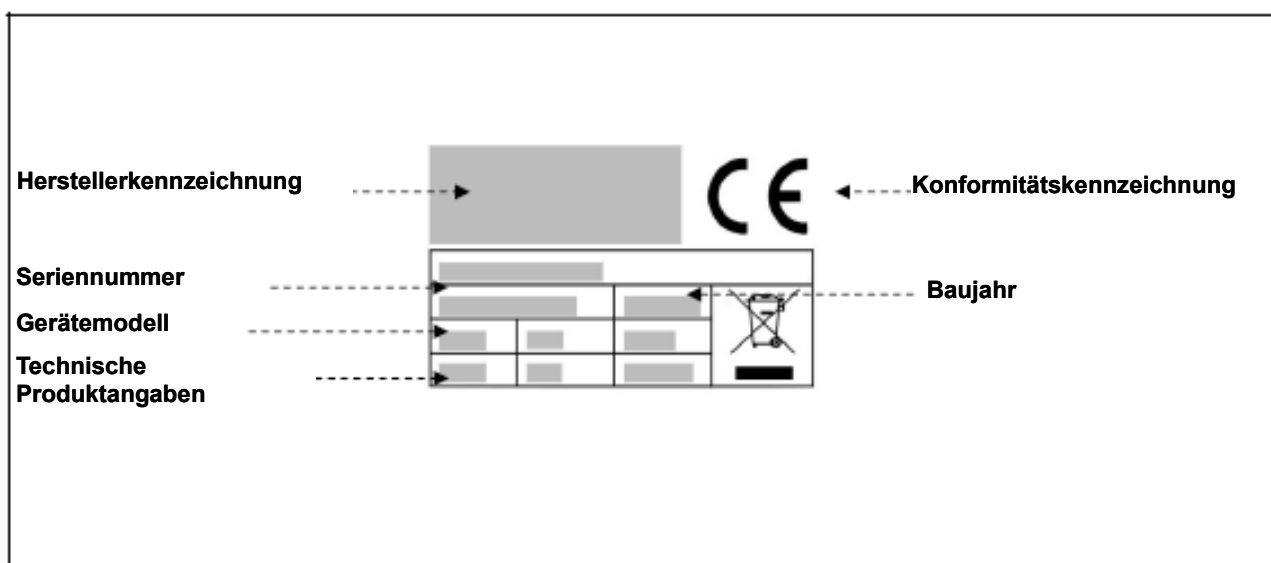
Die folgenden Punkte sind diesem Handbuch beigelegt:

- Das Garantiezertifikat, das die Garantiebedingungen des Herstellers enthält.
- Die Dokumente, die die Konformität mit den geltenden Gesetzen über die persönliche Gesundheit und Sicherheit erklären.

Für alle Anfragen zu technischer Unterstützung, Informationen und Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Händler.

## Hersteller- und Geräteidentifikation

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät angebracht. Sie enthält die Verweise und alle für die Arbeitssicherheit wesentlichen Angaben.



## Arten der Anforderung technischer Unterstützung

Geben Sie bei jeder Anfrage nach technischer Unterstützung die Geräteversion und die Art des festgestellten Fehlers an.

## Sicherheitshinweise

- Beim Bau und bei der Produktion hat der Hersteller besonders auf Aspekte geachtet, die eine Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit der Personen darstellen können, die mit dem Gerät arbeiten.
- Der Hersteller hat alle „bewährten Produktionsmethoden“ beachtet und hat das Gerät mit speziell ausgewählten Materialien gebaut, um die Lebensmittelhygiene und die Funktionalität zu gewährleisten.
- Der Zweck dieser Informationen ist es, das Bewusstsein der Benutzer zu schärfen, damit sie darauf achten, jegliche Art von Betriebs- und Lebensmittellrisiko zu vermeiden. Vorsicht ist unabdingbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen aller, die mit dem Gerät arbeiten.
- Lesen Sie die Anweisungen in der mitgelieferten Anleitung und die direkt auf dem Gerät angebrachten Anweisungen sorgfältig durch, achten Sie insbesondere auf die Sicherheit.
- Handhaben Sie das Gerät unter Beachtung der Angaben auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der Gebrauchsanweisung.
- Während des Transports, der Handhabung und der Installation dürfen Sie das Gerät keinen Stößen aussetzen oder es fallen lassen, um eine Beschädigung der Komponenten zu vermeiden.
- Das zur Durchführung des elektrischen Anschlusses berechnete Personal muss sicherstellen, dass die Merkmale der Stromzufuhrleitung den Angaben auf dem Typenschild entsprechen, dass sie mit einem Differentialschalter und mit Komponenten ausgestattet ist, die den geltenden Gesetzen und Normen entsprechen.
- Die am Gerät installierten Sicherheitseinrichtungen dürfen aus keinem Grund manipuliert, beseitigt oder umgangen werden.
- Dem Benutzer wird empfohlen, die gesamte Anleitung sorgfältig zu lesen und sicherzustellen, dass er sie vollständig verstanden hat, insbesondere die Sicherheitshinweise.
- Führen Sie bei Bedarf einige Tests durch, wenn das Gerät zum ersten Mal zur Identifizierung der Bedienelemente verwendet wird, insbesondere der Ein- und Ausschaltregler.
- Stecken Sie keine Gegenstände, Werkzeuge, Hände oder anderes in die gefährlichen Teile.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Setzen Sie das Gerät nicht der Witterung aus.

**Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Die Verwendung des Geräts für unsachgemäße und andere als die zugelassene Verwendung kann zu Gesundheits- und Sicherheitsrisiken und wirtschaftlichen Schäden führen.**

**Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes, Nichtbeachtung der Hinweise in der Gebrauchsanweisung und Manipulationen oder Änderungen ohne dessen ausdrückliche Genehmigung entstehen.**

- Alle Maßnahmen, die eine besondere technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten erfordern (Installation, Versorgungsanschlüsse usw.), dürfen nur von autorisiertem Personal mit nachgewiesener Erfahrung im jeweiligen Anwendungsbereich durchgeführt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit defekten oder ineffizienten Stromkabeln.
- Das Gerät sofort im abgesicherten Zustand stoppen, sobald ein Fehler erkannt wird. Die Kabel durch autorisiertes und qualifiziertes Personal ersetzen lassen.

**TRENNEN SIE DIE HAUPTSTROMVERSORGUNG (oder ziehen Sie den Netzstecker) und stellen Sie sicher, dass der zu behandelnde Bereich vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigung, Wartungsarbeiten usw. durchführen.**

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch oder jedes Mal wenn dies erforderlich ist, auch im Hinblick auf die Art des zu verarbeitenden Lebensmittels.
- Reinigen Sie alle Geräteteile (einschließlich der umliegenden Bereiche), die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, gründlich, um sie vor dem Risiko einer Verunreinigung zu schützen und die Hygiene zu wahren.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit lebensmittelechten Reinigungsmitteln. Verwenden Sie niemals korrosive und brennbare Reinigungsmittel oder Produkte, die giftige Stoffe enthalten und/oder freisetzen können.
- Reinigen und desinfizieren Sie das Gerät mit persönlicher Schutzausrüstung, insbesondere bei Verwendung von Reinigungsmitteln.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahlen, um eine Beschädigung der Komponenten, insbesondere der elektrischen und elektronischen, zu vermeiden.
- Reinigen und trocknen Sie alle Geräteteile (innen und außen) im Fall eines längeren Stillstandes gründlich. Trennen Sie das Stromversorgungskabel und stellen Sie sicher, dass die Umgebungsbedingungen ausreichend sind, um das Gerät rechtzeitig zu sichern.

Die Liste enthält die Bedingungen, die für einen ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Betriebsmittel in Abhängigkeit von der Umgebung erforderlich sind.

- Umgebungstemperatur nicht unter 5°C.
- Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 50% (erfasst bei 40°C) und 90% (erfasst bei 20°C).
- Die Umgebung muss frei von Bereichen mit potenziell explosiver Staub- und Gaskonzentration und/oder Brandgefahr sein.
- Der Betrieb kann sich auf die Umwelt auswirken und aus diesem Grund müssen Emissionen in die Atmosphäre, die Ableitung von Flüssigkeiten und Bodenverunreinigungen, die Verwendung von Rohstoffen und natürlichen Ressourcen sowie die Abfallentsorgung berücksichtigt werden.
- Die Umgebungstemperatur während des Transports und der Lagerung muss zwischen -25°C und 55°C mit möglichen Höchstwerten von 70°C liegen, sofern dieser Wert eine Dauer von 24 Stunden nicht überschreitet
- Die Verpackungskomponenten sind nach den im Einsatzland geltenden Gesetzen zu entsorgen.
- Trennen Sie bei der Entsorgung alle Materialien entsprechend ihrer Eigenschaften und sorgen Sie für die getrennte Entsorgung.
- Entsorgen Sie elektrische und elektronische Komponenten, die mit einem speziellen Symbol gekennzeichnet sind, in geeigneten autorisierten Sammelstellen oder geben Sie sie beim Kauf neuer Komponenten an den Händler zurück.

**Elektro- und Elektronikgeräte enthalten gefährliche Stoffe mit potenziell toxischen Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt. Wir empfehlen eine ordnungsgemäße Entsorgung.**

## **Anweisungen zum Auspacken, Handling und Installieren.**

- Das Gerät wird in einem speziellen Behälter verpackt und bei Bedarf mit stoßdämpfendem Material gepolstert, um seine Unversehrtheit zu gewährleisten.
- Aufgrund der Eigenschaften, des Bestimmungsortes und des Transportmittels kann die Verpackung zur Vereinfachung des Handling palettiert werden.
- Alle Informationen, die für den sicheren Umgang (Be- und Entladen) erforderlich sind, sind direkt auf der Verpackung angegeben.
- Die Verpackung muss entsprechend ihrer Eigenschaften (Gewicht, Abmessungen, etc.) gehandhabt werden. Das Handling kann bei reduzierten Abmessungen und Gewicht manuell erfolgen. Andernfalls verwenden Sie bitte eine Hebevorrichtung mit ausreichender Hubkraft.
- Überprüfen Sie bei der Lieferung des Geräts, ob alle Komponenten intakt sind. Wenden Sie sich im Falle von beschädigten oder fehlenden Teilen an den Händler in Ihrer Region, um die Vorgehensweise zu vereinbaren.
- Die Installation muss von erfahrenem und autorisiertem Personal durchgeführt werden, das sich vorher vergewissern muss, dass die Stromleitung den geltenden Gesetzen, Normen und Spezifikationen des Landes, in dem sie verwendet wird, entspricht.
  - Vergewissern Sie sich vor der Installation des Gerätes, dass der gewählte Bereich geeignet, ausreichend belüftet und beleuchtet, stabil und mit ausreichend Platz für eine einfache Reinigung und Wartung ausgestattet ist. Überprüfen Sie auch, ob die Trägerplatte stabil und eben ist und ob ihre Oberfläche leicht zu reinigen ist, um Schmutzansammlungen und Verunreinigungen der Lebensmittel zu vermeiden.

**Das zur Durchführung des elektrischen Anschlusses befugte Personal muss sicherstellen, dass die Erdung des elektrischen Systems einwandfrei funktioniert und die Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.**

## **Sicherheitsvorschlag**

**Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker, um das Gerät vom Rest des Systems zu trennen.**

Seien Sie beim Anheben des Deckels äußerst vorsichtig, da heißer Dampf austreten kann!

Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Wasser.

Lassen Sie das Wasser erst ab, wenn es vollständig abgekühlt ist.

Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn der Tank noch mit Wasser gefüllt ist, insbesondere wenn es noch heiß ist.

## **Allgemeine Beschreibung des Gerätes**

Mit dieser innovativen Kochtechnik können Sie (in speziellen Beuteln) vakuumverpackte Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen kochen.

Die elektronisch gesteuerte Temperatur sorgt dafür, dass die Speisen perfekt gleichmäßig gegart werden. Das Kochen mit Sous-Vide bietet erhebliche Vorteile in Bezug auf:

- ☐ Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften und des Geschmacks des Produkts.
- ☐ Deutlich geringere Produktaustrocknung (mit entsprechend begrenztem Gewichtsverlust).
- ☐ Bessere Planung der Küchenarbeit.

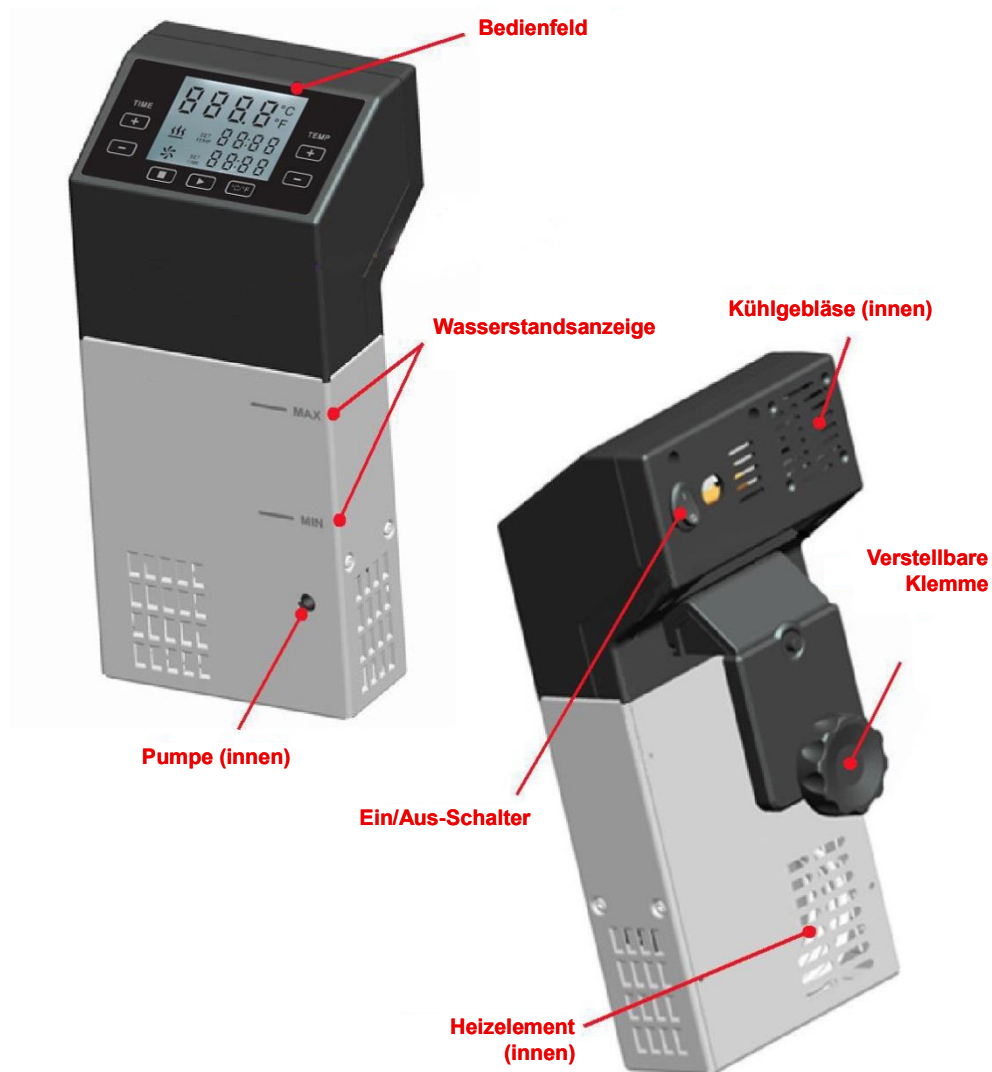
Jede andere als die vom Hersteller angegebene Verwendung gilt als UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen, falschen oder unvernünftigen Gebrauch entstehen.

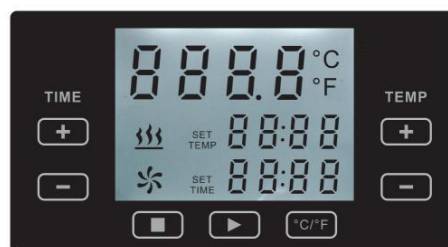
-Das Gerät wird aus ausgewählten Materialien und mit geeigneten Bautechniken hergestellt, um die bestmögliche Hygiene, Oxidationsbeständigkeit, erhebliche Energieeinsparung und Arbeitssicherheit zu gewährleisten.

- Es ist mit Sicherheitseinrichtungen gemäß den europäischen Richtlinien ausgestattet.

## FZ-03A Features



## Bedienfeld



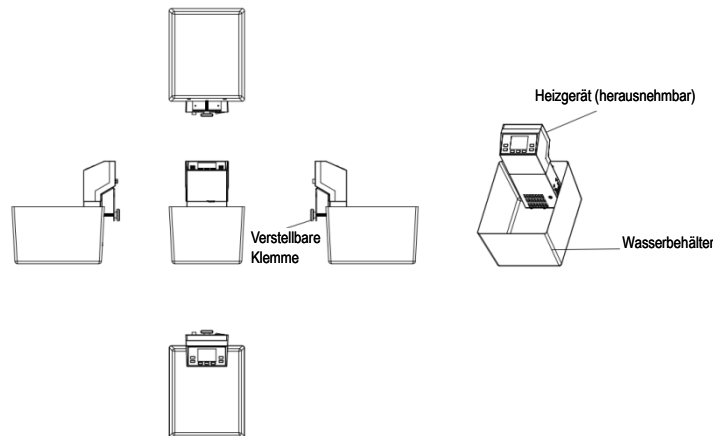
|                                                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LCD Display-Anzeige:</b>                                                                                                                                                             |                                                                                   | Zeigt die aktuelle Wassertemperatur, die voreingestellte Temperatur und die Zeitmessung an.                                   |
|                                                                                                                                                                                         |  | Zeigt die Wassererwärmung an                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                         |  | Zeigt die Wasserzirkulation an                                                                                                |
|  <b>°C/°F Taste:</b>                                                                                   |                                                                                   | Drücken Sie diese Taste, um die aktuelle Wassertemperaturanzeige entweder auf Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F) einzustellen. |
|   <b>Temp Tasten:</b> |                                                                                   | Drücken Sie diese Tasten, um die Wassertemperatur zu erhöhen oder abzusenken.                                                 |
|   <b>Zeit Tasten:</b> |                                                                                   | Drücken Sie diese Tasten, um die Kochzeit zu erhöhen oder abzusenken.                                                         |
|  <b>Start Taste:</b>                                                                                   |                                                                                   | Drücken Sie diese Taste, um mit dem Erwärmen und dem Zirkulieren des Wassers zu beginnen.                                     |
|  <b>Stopp Taste:</b>                                                                                   |                                                                                   | Drücken Sie diese Taste, um den Vorgang zu stoppen.                                                                           |

# Betriebsanweisung

Bitte lesen Sie die komplette Betriebsanweisung, bevor Sie den Sous-Vide-Tauchgarer in Betrieb nehmen.

**1. Wählen Sie einen Wasserbehälter** Wählen Sie den Wasserbehälter aus, in dem Sie kochen möchten. Stellen Sie sicher, dass der Behälter den FZ-03A in Länge, Breite und Höhe aufnehmen kann und gleichzeitig genügend Platz für Ihr Produkt bietet. Erwärmt und zirkuliert bis zu 30 Liter.

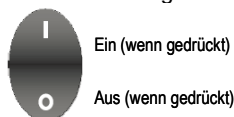
**2. Befestigen Sie den Garer am Wasserbehälter** Platzieren Sie den FZ-03A an der Seite des Wasserbehälters und befestigen Sie den Garer mit der verstellbaren Klemme an seinem Platz. Die Klemme kann sowohl nach oben als auch nach unten in der Höhe sowie nach innen und außen verstellt werden, um sich der Breite des Wasserbehälters anzupassen. Achten Sie darauf, dass der Garer fest an der Seite des Behälters befestigt ist.



**3. Füllen Sie den Behälter mit Wasser** Füllen Sie den Wasserbehälter unter Verwendung der Wasserstandsanzeige am FZ-03A mit Wasser. Der Wasserstand sollte zwischen dem auf der Vorderseite des Garers angegebenen MIN- und MAX-Wert liegen.

*Anmerkung: Wenn die Wassertemperatur steigt, beginnt das Wasser zu verdunsten. Der FZ-03A-Garer ist mit einem Alarm ausgestattet, der einen niedrigen Wasserstand anzeigt. Wenn der Wasserstand unter die MIN-Marke fällt, schaltet sich der Garer ab.*

**4. Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie es ein** Stecken Sie das Netzkabel ordnungsgemäß in eine geerdete Steckdose. Drücken Sie dann die Ein/Aus-Taste in die Position ON (I) (EIN). Der LCD-Bildschirm leuchtet auf, sobald der Netzschalter eingeschaltet wird. Ein (wenn gedrückt) Aus (wenn gedrückt)



*Anmerkung: Wenn das Gerät eingeschaltet ist, zeigt das LCD-Display die aktuelle Wassertemperatur, die vorherige Temperatureinstellung und die vorherige Zeiteinstellung an.*

**5. Anpassung/Einstellung der Regler für Celsius oder Fahrenheit:** Wählen Sie entweder °C oder °F für Ihre Temperaturmessung.

**Temperatur einstellen:** Wählen Sie mit den Tasten + oder - die gewünschte Wassertemperatur. Die maximale Temperatureinstellung beträgt 99°C oder 210°F.

**Zeit einstellen:** Wählen Sie mit den Tasten + oder - die gewünschte Garzeit aus. Die maximale Zeiteinstellung beträgt 24 Stunden.

**6. Bereiten Sie Ihre Speisen zu** Drücken Sie die Start-Taste, um mit dem Erhitzen und Zirkulieren des Wassers zu beginnen.

## **Fehlersuche und -behebung**

### **Der Sous-Vide-Garer schaltet sich nicht ein -**

- Vergewissern Sie sich, ob das Gerät ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel auf Risse und Ausfransungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Netzschalter eingeschaltet ist. Der LCD-Bildschirm leuchtet auf, wenn das Gerät eingeschaltet wird.

### **Auf dem LCD-Bildschirm erscheint der Fehlercode „E01“ -**

- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserstand zwischen dem MIN und MAX-Wert liegt, der auf dem Sous-Vide-Garer angezeigt wird. Das Gerät gibt einen Alarm ab und schaltet sich aus, wenn der Wasserstand unter den für den Betrieb erforderlichen MIN-Wert fällt.

### **Auf der LCD-Anzeige erscheint der Fehlercode „E05“ -**

- Der Lüfter des Sous-Vide-Garers ist defekt, bitte lassen Sie ihn durch den Kundendienst austauschen.

### **Auf der LCD-Anzeige erscheint der Fehlercode „E06“ -**

- Bitte prüfen Sie, ob der Sous-Vide-Garer gekippt ist, wenn ja, achten Sie bitte auf eine aufrechte Position.
  - Die Pumpe des Sous-Vide-Garers hat ein Problem.
- Bitte lassen Sie die Pumpe durch den Kundendienst austauschen.

### **Das Gerät ist angeschlossen und eingeschaltet, aber es erscheinen keine Informationen auf dem LCD-Bildschirm -**

- Öffnen Sie die Kunststoffabdeckung (mit einem Schlitzschraubendreher oder Ähnlichem) auf der Vorderseite des Geräts und drücken Sie die RESET-Taste.



Die hier abgebildeten Kennzeichnungen (durchgestrichener Müllcontainer) auf dem Typenschild des Gerätes deuten darauf hin, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer gemäß der europäischen Richtlinie entsorgt und recycelt werden muss. Die Richtlinie sieht die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten durch ein Sammelsystem für Elektro- und Elektronik-Altgeräte vor. Beim Kauf eines neuen Gerätes darf der Benutzer das alte Gerät nicht als Hausmüll entsorgen, sondern muss es persönlich an den Händler oder Vertreiber zurückgeben. Der Händler kann das Gerät dann nach den Verfahren des Sammelsystems für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgen. Für den Fall, dass der Nutzer das Gerät entsorgt, ohne ein neues zu kaufen, kann er sich in Italien an den Hersteller wenden, der geeignete Informationen über die Entsorgung des Geräts in der dem Nutzer am nächsten gelegenen Sammelstelle bereitstellt. Nutzer, die nicht in Italien ansässig sind, müssen sich an das Umweltministerium ihres Landes wenden, das die für die ordnungsgemäße Entsorgung erforderlichen Informationen zur Verfügung stellt. Die Nichtbeachtung des Entsorgungsverfahrens kann zu schädlichen Auswirkungen für Umwelt und Menschen führen. Daher wird die vollständige oder teilweise illegale Entsorgung von Geräten durch die Benutzer von den lokalen Behörden geahndet.