



Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODEL:SVC100N

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODEL:SVC100N



(Photos are for reference only)

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read and observe all the important notices on the appliances. Store this manual in a secure place for future reference.
2. Before using the product, please check if there is any damage on the power cord. If yes, please do not use the product. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
3. Products should be installed out of reach of children and pets to avoid electric shocks and burns.
4. Do not use the product when tired or under the influence of alcohol or drugs.
5. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
6. During product heating, personnel should be kept on duty to avoid accidents.
7. When maintaining or moving the product or when there is any abnormal situation, please turn off the power first.
8. To avoid default, please use the product under the regulated voltage and frequency.
9. Please do not plug or pull the power cord if your hands are wet.
10. Please make sure the plug and socket are protected away from water.
11. Please do not use the product near the flammable items.
12. When the product heating temperature is greater than 75°C (167°F), we recommend that the heating time should not exceed 5 hours, because the long time of high temperature heating will reduce the service life of the product.
13. The whole machine can not be soaked in water, and the position of the shell above the maximum water level mark of the steel cylinder is not waterproof.
14. Don't touch surface of the cooking machine when it is hot. Please use the handle or knob.
15. Do not move the product or the heated container when the product is

being heated or just finished heating, otherwise it may be burned.

16. The shell is only cleaned with a damp cloth.

17. After the product is heated, wait for the machine to cool for a few minutes before cleaning.

18. Don't use it outdoor, and this machine is for home use only.

19. Take care when removing the lid when unit is hot, as hot water will collect on the inside during cooking. Use oven mitts to remove lid and tip lid carefully to drain accumulated water into the water bath for safety.

20. Take care not to overfill the water bath; allow sufficient room to accommodate the volume of food pouches when added to water bath. Top off water in bath to no more than the MAX level mark after adding pouches, if necessary, to ensure the food inside the pouches is completely submerged.

21. Do not attempt to operate (heat) the unit without sufficient water in the bath to completely cover the bottom rack and to reach the FILL level mark on the sidewall.

PARAMETER LIST

Model	SVC100N
Voltage	AC120V 60Hz
Power	800W
Recommended capacity	(2.11gal)(8L)
Temperature Settings	32-194°F (0-90°C)
Temperature control accuracy	± 32.9°F (± 0.5°C)
Set the heating time	0min~99h59min

List of accessories

 Slow cooker*1pc	 Cover*1pc
 Cooking rack*1pc	 Power cord*1

INSTALLATION GUIDE

Vacuum low-temperature slow cooking is a cooking method in molecular gastronomy that uses scientific precision calculations to arrive at a constant cooking temperature that does not destroy the nutrition of the ingredients. It maintains the excellent flavor and nutritional status of food from the inside out. Sous vides are like professional kitchens, making it easier than ever to know exactly what temperature to cook your food.

Operating Your Product

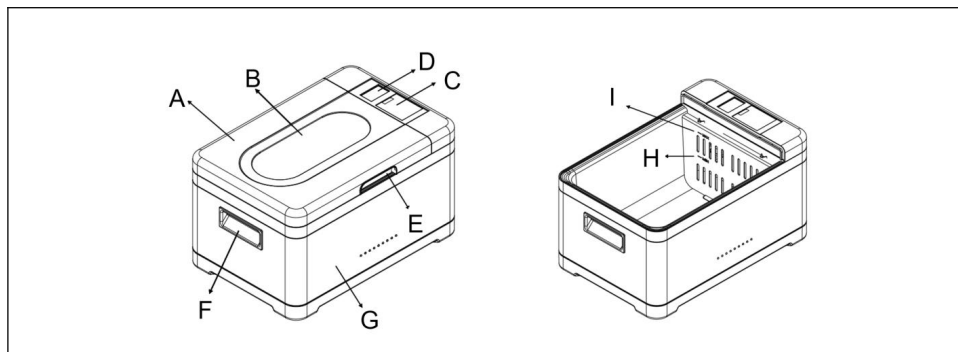
1. Insert the power cord into the power interface on the back of the machine, and then connect the power supply. The display of the product will light up.
2. Put the cooking rack into the product container, and place the food sealed in the vacuum bag on the cooking rack.
3. Add water to the container, the amount of water is lower than the maximum scale in the container, higher than the minimum scale; if the water level is lower than the minimum scale, it will not work and display E04, at this time, add water and restart the machine.

4. Cover the container lid.
5. Set time and temperature using the buttons.
6. If the set time runs out, the device will not be shut off, it continues working for one hour, there will be “beep” warning tone every minute unless the user presses the “stop” button to shut off the device.
7. The product heats the water in the container to the set temperature and starts the countdown at the set time. The product will keep the water temperature at the set temperature until the countdown is over, then stop heating and enter standby mode.

Note:

1. If the pump has a slight noise when machine starts, that's because the water in the bath is starting to cycle, wait 5~10 seconds and the noise will disappear.
2. When pulling water into the bath, be sure that the water level will be between the MIN and MAX level.
3. This cooker is not suitable for cooking food directly, food must be packed in bags before putting into the bath.
4. If the bag breaks or leaks during cooking, please take it out, clean the water bath and then start again when newly packed food.
5. If the cooker makes an abnormal noise while cooking, this is possibly caused by the impurities sucked into the pump, in this case, stop the machine, clean it and then restart.
6. After using, please pull the water out of the bath.

Know Your Product



A: Plastic cover (May contains steam during cooking process.)	
B: Viewable glass window	
C: Control panel and PID controller	D: LCD displayer
E: Lid handles	F: Side handles
G: Durable stainless steel body	H: MIN level for the water in the bath
I: MAX level for the water in the bath	
Note: The water outlets and the water inlets should not be blocked.	
“ Time ”: Time setting button, range 0~99h59min. When the machine stands by, press it once to set time in hour, press it again to set time in minute. “ Temp ”: Temperature setting button, range 0~90℃(32-194℉). When the machine stands by, press it once to set in Fahrenheit degree. “ +/- ”: Increase and decrease time or temperature. “ START / STOP ”: Start and Stop button. Press once to start the cooking process, and press again to stop.	

CARE & CLEANING

1. Do not leave water sitting in the bath after use. Allow water bath to cool, remove racks, and use the offset handles for stability, pour the bath

contents into the sink.

2. Dry interior with a soft, clean cloth.
3. Never immerse the unit in water or other liquid for cleaning or rinsing.
4. Never use abrasives or harsh chemicals to clean your sous vide.
5. Never put the sous vide in the dishwasher.

TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEMS AND EASY SOLUTIONS

1. Machine won't start

- (1) Be sure the unit is plugged in and the outlet is working.
- (2) Make certain to press the START/STOP button successfully. If the unit fails to start, reposition your finger and press again.

2. Machine beeps during the cooking process

If the water in the bath is lower than the MIN level before and during the cooking process, the machine will beep and the LCD displayer will show error code E04. In this case, check to be sure that there is sufficient water in the machine.

3. The temperature is not holding to within 0.5°C(32.9°F)

- (1) Check to be sure that there is sufficient water in the unit, i.e., the water level at least reaches the MIN.
- (2) Check to be sure that cooking pouches are not lying on the bottom, occluding all or most of the holes in the perforated bottom grill or impeding circulation around the perimeter of the bath.

4. The LCD displayer turned off and won't turn back on

- (1) Check to see if there is any water in the unit. If the unit was accidentally turned on with no water in it, then unplug the unit from the wall and let cool. Once cool, use as normal.
- (2) Ensure power cord connections are fully engaged.

Quick Reference For Cooking Common Foods:

The cooking time depends on the thickness of the food.

Increase time by at least 20% for deep-frozen food.

All time information is approximate and should be adjusted according to taste. The time should be doubled for tough meat.

Meat: temperature 58-62°C (136.4-143.6°F)		Fish: temperature 55-58°C (131-136.4°F)	
Thickness	Time	Thickness	Time
10mm	30min	10mm	10min
20mm	45min	20mm	20min
30mm	95min	30mm	30min
40mm	120min	40mm	40min
50mm	180min	50mm	50min
60mm	250min	60mm	60min
Poultry: temperature 63-65°C (145.4-149°F)		Vegetables: temperature 80-85°C (176-185°F)	
Thickness	Time	Type	Time
10mm	20min	Asparagus	35min
20mm	40min	Potatoes*	70min
30mm	75min	Root vegetables*	110min
40mm	90min		

Troubleshooting

Problem	Reason	Solution
No light after plug-in of the device	1.No power. 2.To many devices at one power cord	1.Check is plug is plugged in correctly 2.Check for power failure
Sounds of water	1.Water swirl caused by the circulation 2.Too less water	Refill water
Thermometer shows other temperature than the device	/	Commercially available thermometers are inaccurate compared to electronics.

Code comments

E04	If the water level is lower than the minimum water level, E04 is displayed. Add water and release it
E08	NTC fault alarm E08 enters the shutdown state, and the buzzer does not prompt. After the NTC is normal, power off and restart to remove the alarm.If E08 is still displayed after reboot, the machine needs to be repaired

Note: When the machine countdown is completed, the machine will keep warm at the original temperature for one hour by default. And it will keep beep to remind you. If you do not need to keep warm, you can turn off the machine immediately after the countdown to cancel the heat preservation and avoid overcooking the food.

Manufacturer: XIAMEN YEASINCERE INDUSTRIAL CORPORATION

Address: Yeasincere BLD, No.2 Xingqi Road, Tong'an District, Xiamen, China

Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.





Affordable. Reliable. Home Improvement.

Cuiseur de précision sous vide

MODÈLE : SVC100N

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision
Cooker

MODÈLE : SVC100N



(Les photos sont à titre indicatif seulement)

Ceci est le mode d'emploi d'origine. Veuillez lire attentivement l'intégralité du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement ce manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser de ne plus vous informer des mises à jour technologiques ou logicielles de notre produit.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

22. Lisez et respectez tous les avis importants sur les appareils. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour référence ultérieure.
23. Avant d'utiliser le produit, vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Si c'est le cas, n'utilisez pas le produit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
24. Les produits doivent être installés hors de portée des enfants et des animaux domestiques pour éviter les chocs électriques et les brûlures.
25. N'utilisez pas le produit lorsque vous êtes fatigué ou sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
26. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et utilisation l'entretien ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance.
27. Pendant le chauffage du produit, le personnel doit rester en service pour éviter les accidents .
28. Lors de l'entretien ou du déplacement du produit ou en cas de situation anormale, veuillez d'abord couper l'alimentation.
29. Pour éviter tout défaut, veuillez utiliser le produit sous la tension et la fréquence régulées.
30. Veuillez ne pas brancher ni tirer sur le cordon d'alimentation si vos mains sont mouillées .
31. Assurez-vous que la fiche et la prise sont protégées de l'eau.
32. Veuillez ne pas utiliser le produit à proximité d'objets inflammables.
33. Lorsque la température de chauffage du produit est supérieure à 75°C (167°F), nous recommandons que le temps de chauffage ne dépasse pas 5 heures, car une longue période de chauffage à haute température réduira la durée de vie du produit.
34. L'ensemble de la machine ne peut pas être trempé dans l'eau et la position de la coque au-dessus du niveau d'eau maximum du cylindre en acier n'est pas étanche.

35. Ne touchez pas la surface de l'appareil de cuisson lorsqu'il est chaud. Veuillez utiliser la poignée ou le bouton.
36. Ne déplacez pas le produit ou le récipient chauffé lorsque le produit est en cours de chauffage ou vient de terminer de chauffer, sinon il risque de brûler.
37. La coque se nettoie uniquement avec un chiffon humide.
38. Une fois le produit chauffé, attendez que la machine refroidisse quelques minutes avant de la nettoyer.
39. Ne l'utilisez pas à l'extérieur et cette machine est destinée à un usage domestique uniquement.
40. Soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle lorsque l'appareil est chaud, car l'eau chaude s'accumulera à l'intérieur pendant la cuisson. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le couvercle et inclinez-le délicatement pour évacuer l'eau accumulée dans le bain-marie, par mesure de sécurité.
41. Veillez à ne pas trop remplir le bain-marie ; prévoyez suffisamment d'espace pour accueillir les sachets alimentaires ajoutés. Après avoir ajouté les sachets, remplissez le bain jusqu'au repère MAX, si nécessaire, afin de garantir une immersion complète des aliments.
42. N'essayez pas de faire fonctionner (chauffer) l'appareil sans qu'il y ait suffisamment d'eau dans le bain pour recouvrir complètement le panier inférieur et pour atteindre le repère de niveau de REMPLISSAGE sur la paroi latérale.

LISTE DES PARAMÈTRES

Modèle	SVC100N
Tension	120 V CA 60 Hz
Pouvoir	800 W
Capacité recommandée	(2,11 gal) (8 L)
Réglages de température	32-194 °F (0- 90 °C)
Précision du contrôle de la	± 32,9°F (± 0,5°C)

température	
Régler le temps de chauffage	0 min~99h59min

Liste des accessoires

 Slow cooker*1pc	 Cover*1pc
 Cooking rack*1pc	 Power cord*1

GUIDE D'INSTALLATION

sous vide à basse température est une méthode de cuisson de la gastronomie moléculaire qui utilise des calculs scientifiques de précision pour obtenir une température de cuisson constante, sans altérer les nutriments des ingrédients. Elle préserve l'excellente saveur et les qualités nutritionnelles des aliments de l'intérieur. Les sous vides sont comparables à des cuisines professionnelles : il est plus facile que jamais de savoir précisément à quelle température cuire vos aliments.

Utilisation de votre produit

8. Insérez le cordon d'alimentation dans l'interface d'alimentation située à l'arrière de l'appareil, puis branchez-le sur le secteur. L'écran du produit s'allumera.

9. Placez la grille de cuisson dans le récipient du produit et placez les aliments scellés dans le sac sous vide sur la grille de cuisson.

10. Ajoutez de l'eau dans le récipient, la quantité d'eau est inférieure à l'échelle maximale dans le récipient, supérieure à l'échelle minimale ; si le niveau d'eau est inférieur à l'échelle minimale, cela ne fonctionnera pas et affichera E04, à ce moment, ajoutez de l'eau et redémarrez la machine.

11. Couvrir le couvercle du récipient.

12. Réglez l'heure et la température à l'aide des boutons.

13. Si le temps défini est écoulé, l'appareil ne s'éteindra pas, il continuera à fonctionner pendant une heure, un bip d'avertissement retentira toutes les minutes à moins que l'utilisateur n'appuie sur le bouton « stop » pour éteindre l'appareil.

14. Le produit chauffe l'eau du récipient à la température souhaitée et lance le compte à rebours à la durée programmée. Il maintient la température de l'eau à la température souhaitée jusqu'à la fin du compte à rebours, puis arrête le chauffage et passe en mode veille.

Note:

7. Si la pompe émet un léger bruit au démarrage de la machine, c'est parce que l'eau du bain commence à circuler, attendez 5 à 10 secondes et le bruit disparaîtra.

8. Lorsque vous versez de l'eau dans le bain, assurez-vous que le niveau d'eau se situe entre les niveaux MIN et MAX.

9. Cette cuisinière ne convient pas à la cuisson directe des aliments, les aliments doivent être emballés dans des sacs avant d'être mis dans le bain.

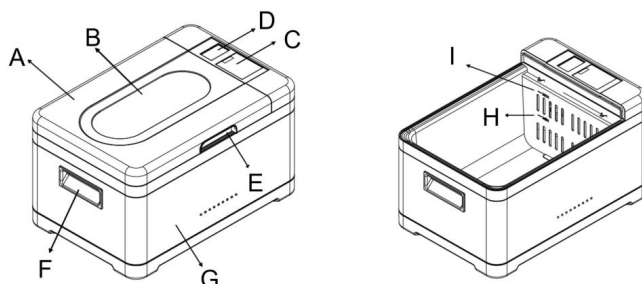
10. Si le sac se casse ou fuit pendant la cuisson, veuillez le retirer, nettoyer le bain-marie, puis recommencer avec les aliments nouvellement emballés.

11. Si la cuisinière fait un bruit anormal pendant la cuisson, cela est

probablement dû aux impuretés aspirées dans la pompe, dans ce cas, arrêtez l'appareil, nettoyez-le puis redémarrez-le.

12. Après utilisation, veuillez retirer l'eau du bain.

Connaissiez votre produit



UN: Couverture en plastique (Peut contenir de la vapeur pendant la cuisson.)

B: Fenêtre en verre visible

C: Panneau de contrôle et contrôleur PID

D: écran LCD

E: Poignées de couvercle

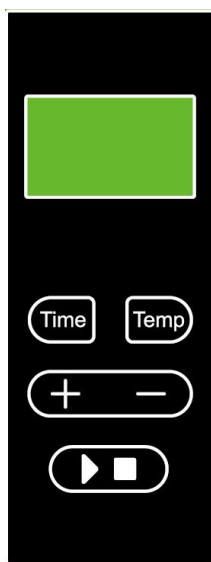
F: Poignées latérales

G: Corps en acier inoxydable durable

H: Niveau MIN pour l'eau du bain

JE: Niveau MAX pour l'eau du bain

Remarque : Les sorties et les entrées d' eau ne doivent pas être bloquées.



" Temps : Bouton de réglage de l'heure, plage de 0 à 99 h 59 min . Lorsque l'appareil est en veille, appuyez une fois pour régler l'heure en heures, appuyez de nouveau pour régler l'heure en minutes .

« **Temp** » : Bouton de réglage de la température, plage de 0 à 90 ° C (32 à 194 °F) . En mode veille, appuyez une fois pour régler la température en degrés Fahrenheit .

« **+/-** » : Augmenter et diminuer le temps ou la température.

« **START/STOP** » : Bouton marche/arrêt. Appuyez une fois pour démarrer la cuisson et une seconde fois pour l'arrêter.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

5. Ne laissez pas d'eau stagner dans le bain après utilisation. Laissez le bain-marie refroidir, retirez les grilles et utilisez les poignées décalées pour plus de stabilité, puis versez le contenu du bain dans l'évier.
6. Sécher l'intérieur avec un chiffon doux et propre.
7. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyer ou le rincer.
8. N'utilisez jamais d'abrasifs ou de produits chimiques agressifs pour nettoyer votre sous vide.
- 5 . Ne mettez jamais le sous vide au lave-vaisselle.

DÉPANNAGE

PROBLÈMES POSSIBLES ET SOLUTIONS FACILES

5. La machine ne démarre pas

- (1) Assurez-vous que l'appareil est branché et que la prise fonctionne.
 - (2) Assurez-vous d'appuyer correctement sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
- Si l'appareil ne démarre pas, repositionnez votre doigt et appuyez à nouveau.

6. La machine émet un bip pendant le processus de cuisson

Si le niveau d'eau dans le bain est inférieur au niveau minimal avant et pendant la cuisson, l'appareil émet un bip et l'écran LCD affiche le code d'erreur E04. Dans ce cas, vérifiez qu'il y a suffisamment d'eau dans l'appareil.

7. La température ne se maintient pas à moins de 0,5 °C (32,9 °F)

- (1) Vérifiez qu'il y a suffisamment d'eau dans l'appareil, c'est-à-dire que le niveau d'eau atteint au moins le MIN.
- (2) Vérifiez que les sachets de cuisson ne reposent pas sur le fond, n'obstruant pas la totalité ou la plupart des trous de la grille inférieure perforée ou n'entravant pas la circulation autour du périmètre du bain.

8. L'écran LCD s'est éteint et ne se rallume pas

- (1) Vérifiez s'il y a de l'eau dans l'appareil. Si l'appareil a été allumé accidentellement sans eau, débranchez-le et laissez-le refroidir. Une fois refroidi, utilisez-le normalement.
- (2) Assurez-vous que les connexions du cordon d'alimentation sont complètement engagées.

Référence rapide pour la cuisson des aliments courants :

Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments .

Augmentez le temps d'au moins 20 % pour les aliments surgelés .

Toutes les informations sur le temps sont approximatives et doivent être ajustées selon le goût. Le temps doit être doublé pour la viande dure.

Viande: température 58-62°C (136,4-143,6°F)		Poisson: température 55-58°C (131-136,4°F)	
Épaisseur	Temps	Épaisseur	Temps
10 mm	30 minutes	10 mm	10 minutes
20 mm	45 minutes	20 mm	20 minutes
30 mm	95 minutes	30 mm	30 minutes
40 mm	120 minutes	40 mm	40 minutes
50 mm	180 minutes	50 mm	50 minutes
60 mm	250 minutes	60 mm	60 minutes
Volaille: température 63-65°C (145,4-149°F)		Légumes: température 80-85°C (176-185°F)	
Épaisseur	Temps	Taper	Temps
10 mm	20 minutes	Asperge	35 minutes
20 mm	40 minutes	Pommes de terre*	70 minutes
30 mm	75 minutes	Légumes racines*	110 minutes
40 mm	90 minutes		

Dépannage

Problème	Raison	Solution
Pas de lumière après le branchement de l'appareil	1. Pas d'électricité . 2. Trop d'appareils à la fois cordon d'alimentation	1. Vérifiez que la prise est correctement branchée 2. Vérifiez s'il y a une panne de courant
Bruits de l'eau	1. Tourbillon d'eau causé par la circulation 2. Trop peu d'eau	Remplir d'eau
Le thermomètre affiche une température différente de celle de l'appareil	/	Disponible dans le commerce les thermomètres sont inexacts par rapport à électronique.

Commentaires sur le code

E04	Si le niveau d'eau est inférieur au niveau minimum, un message d'erreur E04 s'affiche. Ajoutez de l'eau et laissez-la couler.
E08	L'alarme de défaut NTC E08 s'arrête et le buzzer ne retentit pas. Une fois le NTC revenu à la normale, éteignez et redémarrez l'appareil pour supprimer l'alarme . Si l'alarme E08 persiste après le redémarrage, l'appareil doit être réparé.

Remarque : Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil maintient les aliments au chaud à la température initiale pendant une heure par défaut. Un bip sonore retentit pour vous le rappeler. Si vous n'avez pas besoin de maintenir les aliments au chaud, vous pouvez éteindre l'appareil immédiatement après le compte à rebours pour annuler la conservation et

éviter une cuisson excessive des aliments.

Fabricant : XIAMEN YEASINCERE INDUSTRIAL CORPORATION

Adresse : Yeasincere BLD, No.2 Xingqi Road, Tong'an District, Xiamen, Chine

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim

Lieu, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.





Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Präzisionskocher

MODELL: SVC100N

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision
Cooker

MODELL: SVC100N



(Fotos dienen nur als Referenz)

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts hängt vom gelieferten Produkt ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über Technologie- oder Software-Updates informieren.

SICHERHEITSHINWEISE

43. Lesen und beachten Sie alle wichtigen Hinweise auf den Geräten. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.
44. Überprüfen Sie vor der Verwendung des Produkts, ob das Netzkabel beschädigt ist. Wenn ja, verwenden Sie das Produkt bitte nicht. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
45. Produkte sollten außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren installiert werden, um Stromschläge und Verbrennungen zu vermeiden.
46. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Alkohol oder Drogen stehen.
47. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
48. Während der Produkterhitzung muss Personal im Einsatz sein, um Unfälle zu vermeiden .
49. Schalten Sie bei Wartungs- oder Transportarbeiten am Produkt oder bei ungewöhnlichen Situationen zuerst die Stromversorgung aus.
50. Um Störungen zu vermeiden, verwenden Sie das Produkt bitte mit der geregelten Spannung und Frequenz.
51. Bitte stecken Sie das Netzkabel nicht ein oder ziehen Sie es nicht heraus, wenn Ihre Hände nass sind .
52. Bitte stellen Sie sicher, dass Stecker und Steckdose vor Wasser geschützt sind.
53. Bitte verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe brennbarer Gegenstände.
54. Wenn die Heiztemperatur des Produkts über 75 °C (167 °F) liegt, empfehlen wir, dass die Heizzeit 5 Stunden nicht überschreitet, da eine lange Heizzeit bei hohen Temperaturen die Lebensdauer des Produkts

verkürzt.

55. Die gesamte Maschine kann nicht in Wasser eingeweicht werden, und die Position der Schale über der maximalen Wasserstandsmarkierung des Stahlzylinders ist nicht wasserdicht.

56. Berühren Sie die Oberfläche des Kochgeräts nicht, wenn es heiß ist. Bitte verwenden Sie den Griff bzw. Knauf.

57. Bewegen Sie das Produkt oder den erhitzten Behälter nicht, während das Produkt erhitzt wird oder gerade fertig erhitzt wurde, da es sonst zu Verbrennungen kommen kann.

58. Die Reinigung der Schale erfolgt ausschließlich mit einem feuchten Tuch.

59. Nachdem das Produkt erhitzt ist, warten Sie vor der Reinigung einige Minuten, bis die Maschine abgekühlt ist.

60. Verwenden Sie es nicht im Freien. Dieses Gerät ist nur für den Heimgebrauch bestimmt.

61. Seien Sie beim Abnehmen des Deckels vorsichtig, wenn das Gerät heiß ist, da sich während des Garvorgangs heißes Wasser im Inneren sammelt. Verwenden Sie Topflappen zum Abnehmen des Deckels und kippen Sie ihn vorsichtig, um das angesammelte Wasser aus Sicherheitsgründen in das Wasserbad ablaufen zu lassen.

62. Achten Sie darauf, das Wasserbad nicht zu überfüllen. Lassen Sie ausreichend Platz für die Menge der Futterbeutel, die Sie in das Wasserbad geben. Füllen Sie nach dem Hinzufügen der Beutel

gegebenenfalls nicht mehr Wasser bis zur Markierung „MAX “ nach, um sicherzustellen, dass die Futterbeutel vollständig bedeckt sind.

63. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu betreiben (aufzuheizen), ohne dass sich im Bad genügend Wasser befindet, um den unteren Rost vollständig zu bedecken und die Füllstandsmarkierung FILL an der Seitenwand zu erreichen.

PARAMETERLISTE

Modell	SVC100N
---------------	---------

Stromspannung	Wechselstrom 120 V 60 Hz
Leistung	800 W
Empfohlene Kapazität	(2,11 gal) (8 l)
Temperatureinstellungen	32-194 °F (0-90 °C)
Genauigkeit der Temperaturregelung	± 32,9 °F (± 0,5 °C)
Heizzeit einstellen	0 Min.–99 Std. 59 Min.

Zubehörliste

 Slow cooker*1pc	 Cover*1pc
 Cooking rack*1pc	 Power cord*1

INSTALLATIONSANLEITUNG

Vakuum - Niedertemperatur-Slow-Cooking ist eine Kochmethode der Molekularküche, die mithilfe wissenschaftlicher Präzisionsberechnungen eine konstante Gartemperatur erreicht, ohne die Nährstoffe der Zutaten zu zerstören. So bleiben der hervorragende Geschmack und der Nährwert der Lebensmittel von innen heraus erhalten. Sous -Vide-Garen sind wie Profiküchen und machen es einfacher denn je, die richtige Gartemperatur für Ihr Essen zu bestimmen.

Bedienung Ihres Produkts

15. Stecken Sie das Netzkabel in die Stromschnittstelle auf der Rückseite des Geräts und schließen Sie dann die Stromversorgung an. Das Display des Produkts leuchtet auf.

16. Legen Sie den Grillrost in den Produktbehälter und legen Sie die im Vakuumbeutel versiegelten Lebensmittel auf den Grillrost.

17. Geben Sie Wasser in den Behälter. Die Wassermenge ist niedriger als die maximale Skala im Behälter und höher als die minimale Skala. Wenn der Wasserstand niedriger als die minimale Skala ist, funktioniert das Gerät nicht und zeigt E04 an. Füllen Sie zu diesem Zeitpunkt Wasser nach und starten Sie die Maschine neu.

18. Decken Sie den Behälterdeckel ab.

19. Stellen Sie Zeit und Temperatur mit den Tasten ein.

20. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird das Gerät nicht abgeschaltet, sondern arbeitet noch eine Stunde weiter. Jede Minute ertönt ein Warnton , es sei denn, der Benutzer drückt die Taste „ Stopp “ , um das Gerät abzuschalten.

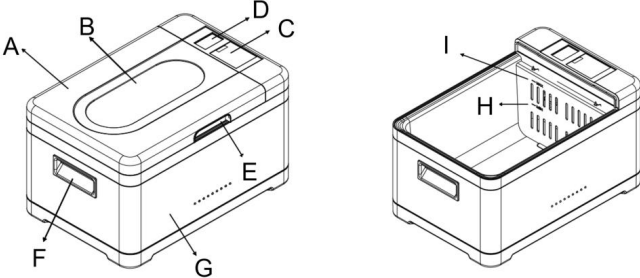
21. Das Produkt erwärmt das Wasser im Behälter auf die eingestellte Temperatur und startet zur eingestellten Zeit den Countdown. Das Produkt hält die Wassertemperatur auf der eingestellten Temperatur, bis der Countdown abgelaufen ist, stoppt dann den Heizvorgang und wechselt in den Standby-Modus.

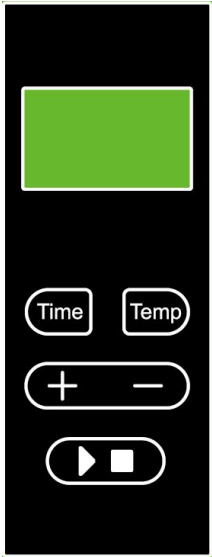
Notiz:

13. Wenn die Pumpe beim Starten der Maschine ein leises Geräusch macht, liegt das daran, dass das Wasser in der Badewanne zu zirkulieren

- beginnt. Warten Sie 5 bis 10 Sekunden, dann verschwindet das Geräusch.
14. Achten Sie beim Einfüllen von Wasser in die Badewanne darauf, dass der Wasserstand zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegt.
15. Dieser Herd ist nicht zum direkten Kochen von Lebensmitteln geeignet. Lebensmittel müssen vor dem Einlegen in die Badewanne in Beutel verpackt werden.
16. Sollte der Beutel während des Garens reißen oder undicht werden, nehmen Sie ihn bitte heraus, reinigen Sie das Wasserbad und beginnen Sie dann erneut mit frisch verpackten Lebensmitteln.
17. Wenn der Herd während des Kochens ungewöhnliche Geräusche macht, liegt dies möglicherweise an den in die Pumpe gesaugten Verunreinigungen. In diesem Fall schalten Sie die Maschine aus, reinigen Sie sie und starten Sie sie dann erneut.
18. Nach der Benutzung bitte das Wasser aus der Badewanne ablassen.

Kennen Sie Ihr Produkt

	
A: Kunststoffabdeckung (Kann während des Kochvorgangs Dampf enthalten.)	
B: Sichtbares Glasfenster	
C: Bedienfeld und PID-Regler	D: LCD-Anzeige
E: Deckelgriffe	F: Seitengriffe

G: Robustes Edelstahlgehäuse	H: MIN-Pegel für das Wasser in der Badewanne
ICH: MAX-Pegel für das Wasser in der Badewanne	
Hinweis: Die Wasserauslässe und Wassereinlässe dürfen nicht blockiert werden.	
	" Zeit " : Zeiteinstellungstaste, Bereich 0–99 h 59 min . Wenn die Maschine im Standby-Modus ist, drücken Sie einmal, um die Zeit in Stunden einzustellen, und erneut, um die Zeit in Minuten einzustellen. „ Temp “ : Temperatur-Einstelltaste, Bereich 0–90 ° C (32–194 °F) . Wenn die Maschine im Standby-Modus ist, drücken Sie die Taste einmal, um die Temperatur in Fahrenheit einzustellen . „ +/- “ : Zeit oder Temperatur erhöhen und verringern. „ START / STOP “ : Start- und Stopp-Taste. Einmal drücken, um den Garvorgang zu starten, und erneut drücken, um ihn zu stoppen.

PFLEGE & REINIGUNG

9. Lassen Sie nach Gebrauch kein Wasser im Bad stehen. Lassen Sie das Wasserbad abkühlen, entfernen Sie die Roste und verwenden Sie die

versetzten Griffe zur Stabilisierung. Gießen Sie den Badinhalt in das Waschbecken.

10. Trocknen Sie den Innenraum mit einem weichen, sauberen Tuch.

11. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen oder Abspülen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

12. Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Sous-Vide-Geräts niemals Scheuermittel oder aggressive Chemikalien.

5 . Geben Sie das Sous-Vide-Gerät niemals in die Spülmaschine.

FEHLERBEHEBUNG

MÖGLICHE PROBLEME UND EINFACHE LÖSUNGEN

9. Maschine startet nicht

(1) Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingesteckt ist und die Steckdose funktioniert.

(2) Stellen Sie sicher, dass Sie die START/STOP-Taste richtig drücken. Sollte das Gerät nicht starten, positionieren Sie Ihren Finger neu und drücken Sie erneut.

10. Maschine piept während des Kochvorgangs

Wenn der Wasserstand im Bad vor und während des Garvorgangs unter den MIN-Pegel fällt, piept die Maschine und auf dem LCD-Display wird der Fehlercode E04 angezeigt. Überprüfen Sie in diesem Fall, ob sich genügend Wasser in der Maschine befindet.

11. Die Temperatur wird nicht innerhalb von 0,5 °C (32,9 °F) gehalten.

(1) Stellen Sie sicher, dass sich ausreichend Wasser im Gerät befindet, d. h. der Wasserstand mindestens die MIN-Markierung erreicht.

(2) Stellen Sie sicher, dass keine Kochbeutel auf dem Boden liegen und alle oder die meisten Löcher im perforierten Bodengitter verdecken oder die Luftzirkulation rund um das Bad behindern.

12. Der LCD-Bildschirm wurde ausgeschaltet und lässt sich nicht wieder einschalten.

(1) Prüfen Sie, ob sich Wasser im Gerät befindet. Sollte das Gerät versehentlich ohne Wasser eingeschaltet worden sein, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen. Nach dem Abkühlen können Sie es wie gewohnt verwenden.

(2) Stellen Sie sicher, dass die Netzkabel richtig angeschlossen sind.

Kurzanleitung zum Kochen gängiger Lebensmittel:

Die Garzeit hängt von der Dicke des Lebensmittels ab .

Tiefkühlkost muss die Zeit um mindestens 20 % erhöht werden .

Alle Zeitangaben sind Richtwerte und sollten je nach Geschmack angepasst werden. Bei zähem Fleisch sollte die Zeit verdoppelt werden.

Fleisch: Temperatur 58–62 °C (136,4–143,6 °F)		Fisch: Temperatur 55–58 °C (131–136,4 °F)	
Dicke	Zeit	Dicke	Zeit
10 mm	30 Minuten	10 mm	10 Minuten
20 mm	45 Minuten	20 mm	20 Minuten
30 mm	95 Minuten	30 mm	30 Minuten
40 mm	120 Minuten	40 mm	40 Minuten
50 mm	180 Minuten	50 mm	50 Minuten
60 mm	250 Minuten	60 mm	60 Minuten
Geflügel: Temperatur 63–65 °C (145,4–149 °F)		Gemüse: Temperatur 80–85 °C (176–185 °F)	
Dicke	Zeit	Typ	Zeit
10 mm	20 Minuten	Spargel	35 Minuten
20 mm	40 Minuten	Kartoffeln*	70 Minuten
30 mm	75 Minuten	Wurzelgemüse*	110 Minuten
40 mm	90 Minuten		

Fehlerbehebung

Problem	Grund	Lösung
Kein Licht nach dem Einstecken des Geräts	1. Kein Strom . 2. Zu viele Geräte gleichzeitig Netzkabel	1. Prüfen Sie, ob der Stecker richtig eingesteckt ist 2. Auf Stromausfall prüfen
Geräusche von Wasser	1. Wasserwirbel durch die Zirkulation 2. Zu wenig Wasser	Wasser nachfüllen
Thermometer zeigt andere Temperatur als das Gerät	/	Im Handel erhältlich Thermometer sind ungenau im Vergleich zu Elektronik.

Codekommentare

E04	Wenn der Wasserstand unter dem Mindestwasserstand liegt, wird E04 angezeigt. Wasser hinzufügen und ablassen
E08	Der NTC-Fehleralarm E08 schaltet ab, ohne dass ein Summer ertönt. Sobald der NTC normal ist, schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es neu, um den Alarm zu beseitigen . Wenn E08 nach dem Neustart weiterhin angezeigt wird, muss das Gerät repariert werden.

Hinweis: Nach Ablauf des Countdowns hält das Gerät standardmäßig eine Stunde lang bei der ursprünglichen Temperatur warm. Zur Erinnerung ertönt ein Piepton. Wenn Sie das Essen nicht warmhalten möchten, können Sie das Gerät direkt nach Ablauf des Countdowns ausschalten, um

die Warmhaltefunktion zu deaktivieren und ein Übergaren der Speisen zu vermeiden.

Hersteller: XIAMEN YEASINCERE INDUSTRIAL CORPORATION

Adresse: Yeasincere BLD, Nr. 2 Xingqi Road, Bezirk Tong'an, Xiamen, China

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP	YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX
-----------	------------	--

EC	REP	E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.
-----------	------------	--



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Pentola di precisione Sous Vide

MODELLO: SVC100N

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision
Cooker

MODELLO: SVC100N



(Le foto sono solo di riferimento)

Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva la piena interpretazione del proprio manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di scusarci se non vi informeremo più in caso di aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

64. Leggere e osservare tutte le avvertenze importanti riportate sugli elettrodomestici. Conservare il presente manuale in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro.
65. Prima di utilizzare il prodotto, verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. In caso affermativo, non utilizzare il prodotto. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.
66. Per evitare scosse elettriche e ustioni, i prodotti devono essere installati fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
67. Non utilizzare il prodotto quando si è stanchi o sotto l'effetto di alcol o droghe.
68. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e uso la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza supervisione.
69. Durante il riscaldamento del prodotto, il personale deve essere mantenuto in servizio per evitare incidenti .
70. Durante la manutenzione o lo spostamento del prodotto o in caso di situazioni anomale, spegnere prima l'alimentazione.
71. Per evitare guasti, utilizzare il prodotto con la tensione e la frequenza regolate.
72. Non collegare o tirare il cavo di alimentazione se si hanno le mani bagnate .
73. Assicurarsi che la spina e la presa siano protette dall'acqua.
74. Si prega di non utilizzare il prodotto in prossimità di oggetti infiammabili.
75. Quando la temperatura di riscaldamento del prodotto è superiore a 75°C (167°F), si consiglia di non superare le 5 ore di tempo di riscaldamento, poiché un lungo periodo di riscaldamento ad alta temperatura ridurrà la durata del prodotto.
76. L'intera macchina non può essere immersa in acqua e la posizione del guscio al di sopra del livello massimo dell'acqua del cilindro in acciaio non è impermeabile.

77. Non toccare la superficie della macchina da cucina quando è calda. Si prega di utilizzare la maniglia o la manopola.
78. Non spostare il prodotto o il contenitore riscaldato mentre il prodotto è in fase di riscaldamento o ha appena terminato di riscaldarsi, altrimenti potrebbe bruciarsi.
79. La scocca si pulisce solo con un panno umido.
80. Dopo aver riscaldato il prodotto, attendere che la macchina si raffreddi per qualche minuto prima di procedere alla pulizia.
81. Non utilizzare all'aperto; questa macchina è destinata esclusivamente all'uso domestico.
82. Prestare attenzione quando si rimuove il coperchio quando l'unità è calda, poiché l'acqua calda si accumulerà all'interno durante la cottura. Utilizzare guanti da forno per rimuovere il coperchio e inclinarlo con cautela per far colare l'acqua accumulata nel bagnomaria per motivi di sicurezza.
83. Fare attenzione a non riempire eccessivamente il bagnomaria; lasciare spazio sufficiente per contenere il volume delle buste di cibo quando vengono aggiunte al bagnomaria. Rabboccare l'acqua nel bagnomaria fino a non superare il livello MAX dopo aver aggiunto le buste, se necessario, per assicurarsi che il cibo all'interno delle buste sia completamente immerso.
84. Non tentare di far funzionare (riscaldare) l'unità se nella vasca non c'è abbastanza acqua da coprire completamente il cestello inferiore e raggiungere il segno del livello FILL sulla parete laterale.

ELENCO PARAMETRI

Modello	SVC100N
Voltaggio	CA 120 V 60 Hz
Energia	800 W
Capacità consigliata	(2,11 galloni) (8 litri)

Impostazioni della temperatura	32-194 °F (0-90 °C)
Precisione del controllo della temperatura	± 32,9°F (± 0,5°C)
Impostare il tempo di riscaldamento	0 min~99h59min

Elenco degli accessori

 Slow cooker*1pc	 Cover*1pc
 Cooking rack*1pc	 Power cord*1

GUIDA ALL'INSTALLAZIONE

sottovuoto a bassa temperatura è un metodo di cottura della gastronomia molecolare che utilizza calcoli scientifici di precisione per raggiungere una temperatura di cottura costante che non compromette il valore nutrizionale

degli ingredienti. Mantiene l'eccellente sapore e il valore nutrizionale degli alimenti dall'interno verso l'esterno. I sistemi sottovuoto sono come cucine professionali, rendendo più facile che mai sapere esattamente a quale temperatura cuocere il cibo.

Utilizzo del prodotto

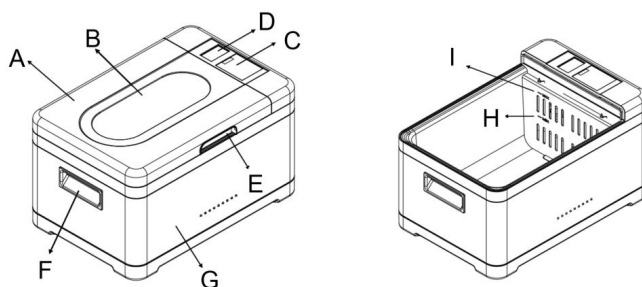
22. Inserire il cavo di alimentazione nell'interfaccia di alimentazione sul retro della macchina, quindi collegare l'alimentatore. Il display del prodotto si illuminerà.
23. Inserire la griglia di cottura nel contenitore del prodotto e posizionare il cibo sigillato nel sacchetto sottovuoto sulla griglia di cottura.
24. Aggiungere acqua al contenitore, la quantità di acqua è inferiore alla scala massima nel contenitore, superiore alla scala minima; se il livello dell'acqua è inferiore alla scala minima, la macchina non funzionerà e visualizzerà E04, a questo punto, aggiungere acqua e riavviare la macchina.
25. Coprire il coperchio del contenitore.
26. Impostare l'ora e la temperatura utilizzando i pulsanti.
27. Se il tempo impostato scade, il dispositivo non si spegnerà, continuerà a funzionare per un'ora e verrà emesso un segnale acustico di avviso ogni minuto, a meno che l'utente non prema il pulsante " stop " per spegnere il dispositivo.
28. Il prodotto riscalda l'acqua nel contenitore alla temperatura impostata e avvia il conto alla rovescia all'ora impostata. Il prodotto manterrà la temperatura dell'acqua alla temperatura impostata fino al termine del conto alla rovescia, quindi interromperà il riscaldamento ed entrerà in modalità standby.

Nota:

19. Se la pompa emette un leggero rumore quando la macchina si avvia, significa che l'acqua nella vasca sta iniziando a circolare; attendere 5~10 secondi e il rumore scomparirà.
20. Quando si versa l'acqua nella vasca, assicurarsi che il livello dell'acqua sia compreso tra il livello MIN e quello MAX.

21. Questa pentola non è adatta alla cottura diretta degli alimenti; gli alimenti devono essere confezionati in sacchetti prima di essere immersi nel bagno.
22. Se il sacchetto si rompe o perde durante la cottura, estrarlo, pulire il bagnomaria e ricominciare da capo quando si confezionano nuovi alimenti.
23. Se la pentola a pressione produce un rumore anomalo durante la cottura, ciò potrebbe essere causato dalle impurità aspirate nella pompa; in questo caso, spegnere la macchina, pulirla e poi riavviarla.
24. Dopo l'uso, togliere l'acqua dalla vasca.

Conosci il tuo prodotto



UN: Copertura in plastica (Potrebbe contenere vapore durante la cottura.)

B: Finestra in vetro visibile

C: Pannello di controllo e regolatore PID

D: Display LCD

E: Maniglie del coperchio

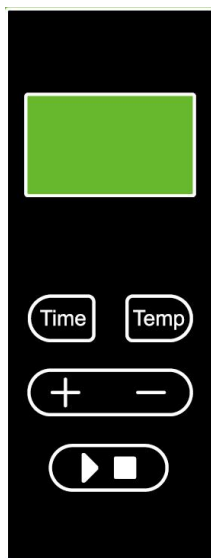
F: Maniglie laterali

G: Corpo in acciaio inossidabile resistente

H: Livello MIN per l'acqua nella vasca

IO: Livello MAX per l'acqua nella vasca

Nota: le uscite e gli ingressi dell'acqua non devono essere bloccati.



" Tempo " : Pulsante di impostazione dell'ora, intervallo 0~ 99h59min . Quando la macchina è in standby, premerlo una volta per impostare l'ora in ore, premerlo di nuovo per impostare l'ora in minuti.

" Temp " : pulsante di impostazione della temperatura, intervallo 0~90 °C (32-194 °F) . Quando la macchina è in standby, premerlo una volta per impostare la temperatura in gradi Fahrenheit .

" +/- " : Aumenta e diminuisce il tempo o la temperatura.

" START / STOP " : Pulsante di avvio e arresto. Premere una volta per avviare il processo di cottura e premere di nuovo per interromperlo.

CURA E PULIZIA

13. Non lasciare acqua stagnante nella vasca dopo l'uso. Lasciare raffreddare la vasca, rimuovere le griglie e utilizzare le maniglie sfalsate per una maggiore stabilità, quindi versare il contenuto della vasca nel lavandino.

14. Asciugare l'interno con un panno morbido e pulito.

15. Non immergere mai l'unità in acqua o altri liquidi per pulirla o risciacquarla.

16. Non utilizzare mai abrasivi o prodotti chimici aggressivi per pulire il tuo

sous vide.

5 . Non mettere mai il sous vide in lavastoviglie.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

POSSIBILI PROBLEMI E SOLUZIONI FACILI

13. La macchina non si avvia

- (1) Assicurarsi che l'unità sia collegata e che la presa funzioni.
- (2) Assicurarsi di premere correttamente il pulsante START/STOP. Se l'unità non si avvia, riposizionare il dito e premere nuovamente.

14. La macchina emette un segnale acustico durante il processo di cottura

Se il livello dell'acqua nella vasca è inferiore al livello MIN prima e durante la cottura, la macchina emetterà un segnale acustico e il display LCD mostrerà il codice di errore E04. In questo caso, verificare che ci sia acqua sufficiente nella macchina.

15. La temperatura non si mantiene entro 0,5°C (32,9°F)

- (1) Verificare che ci sia acqua sufficiente nell'unità, ovvero che il livello dell'acqua raggiunga almeno il livello MIN.
- (2) Verificare che le buste di cottura non siano appoggiate sul fondo, occludendo tutti o la maggior parte dei fori nella griglia inferiore perforata o impedendo la circolazione lungo il perimetro della vasca.

16. Il display LCD si è spento e non si riaccende

- (1) Verificare la presenza di acqua nell'unità. Se l'unità è stata accesa accidentalmente senza acqua al suo interno, scollegarla dalla presa a muro e lasciarla raffreddare. Una volta raffreddata, utilizzarla normalmente.
- (2) Assicurarsi che i collegamenti del cavo di alimentazione siano completamente inseriti.

Guida rapida per cucinare cibi comuni:

Il tempo di cottura dipende dallo spessore del cibo .

gli alimenti surgelati, aumentare il tempo di cottura di almeno il 20% .

Tutte le informazioni sui tempi di cottura sono approssimative e devono essere adattate in base al gusto. Per carni dure, il tempo deve essere raddoppiato.

Carne: temperatura 58-62°C (136,4-143,6°F)		Pescare: temperatura 55-58°C (131-136,4°F)	
Spessore	Tempo	Spessore	Tempo
10 millimetri	30 minuti	10 millimetri	10 minuti
20 millimetri	45 minuti	20 millimetri	20 minuti
30 millimetri	95 minuti	30 millimetri	30 minuti
40 millimetri	120 minuti	40 millimetri	40 minuti
50 millimetri	180 minuti	50 millimetri	50 minuti
60 millimetri	250 minuti	60 millimetri	60 minuti
Pollame: temperatura 63-65°C (145,4-149°F)		Verdure: temperatura 80-85°C (176-185°F)	
Spessore	Tempo	Tipo	Tempo
10 millimetri	20 minuti	Asparago	35 minuti
20 millimetri	40 minuti	Patate*	70 minuti
30 millimetri	75 minuti	Verdure a radice*	110 minuti
40 millimetri	90 minuti		

Risoluzione dei problemi

Problema	Motivo	Soluzione
Nessuna luce dopo aver collegato il dispositivo	1. Nessuna alimentazione . 2. Troppi dispositivi contemporaneamente cavo di alimentazione	1. Verificare che la spina sia inserita correttamente 2. Verificare la presenza di interruzioni di corrente
Suoni dell'acqua	1. Vortice dell'acqua causato dalla circolazione 2. Troppa poca acqua	Riempire l'acqua
Il termometro mostra una temperatura diversa da quella del dispositivo	/	Disponibile in commercio i termometri sono imprecisi rispetto a elettronica.

Commenti al codice

E04	Se il livello dell'acqua è inferiore al livello minimo, viene visualizzato E04. Aggiungere acqua e rilasciarla
E08	L'allarme di guasto NTC E08 entra in stato di spegnimento e il cicalino non si attiva. Una volta che l'NTC è tornato alla normalità, spegnere e riavviare per rimuovere l'allarme . Se E08 continua a essere visualizzato dopo il riavvio, la macchina deve essere riparata.

Nota: al termine del conto alla rovescia, la macchina manterrà il calore alla temperatura originale per un'ora per impostazione predefinita. Emetterà un segnale acustico per ricordartelo. Se non hai bisogno di mantenere il

calore, puoi spegnere la macchina subito dopo il conto alla rovescia per annullare la conservazione del calore ed evitare di cuocere troppo il cibo.

Produttore: XIAMEN YEASINCERE INDUSTRIAL CORPORATION

Indirizzo: Yeasincere BLD, No.2 Xingqi Road, Tong'an District, Xiamen, Cina

Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Luogo, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP	YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX
-----------	------------	--

EC	REP	E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.
-----------	------------	--





Affordable. Reliable. Home Improvement.

Olla de cocción de precisión Sous Vide

MODELO: SVC100N

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision
Cooker

MODELO: SVC100N



(Las fotos son sólo de referencia)

Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar este manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

85. Lea y observe todos los avisos importantes sobre los electrodomésticos. Guarde este manual en un lugar seguro para futuras consultas.
86. Antes de usar el producto, compruebe si el cable de alimentación está dañado. De ser así, no lo utilice. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
87. Los productos deben instalarse fuera del alcance de los niños y las mascotas para evitar descargas eléctricas y quemaduras.
88. No utilice el producto cuando esté cansado o bajo la influencia del alcohol o drogas.
89. Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y uso El mantenimiento no deberá ser realizado por niños sin supervisión.
90. Durante el calentamiento del producto, el personal debe permanecer en servicio para evitar accidentes .
91. Al realizar tareas de mantenimiento o mover el producto o cuando se produzca alguna situación anormal, apague primero el dispositivo.
92. Para evitar fallos, utilice el producto bajo el voltaje y frecuencia regulados.
93. No enchufe ni tire del cable de alimentación si tiene las manos mojadas .
94. Asegúrese de que el enchufe y la toma estén protegidos del agua.
95. No utilice el producto cerca de elementos inflamables.
96. Cuando la temperatura de calentamiento del producto sea superior a 75 °C (167 °F), recomendamos que el tiempo de calentamiento no exceda las 5 horas, porque el tiempo prolongado de calentamiento a alta temperatura reducirá la vida útil del producto.
97. La máquina completa no se puede sumergir en agua y la posición de la carcasa por encima de la marca de nivel máximo de agua del cilindro de acero no es impermeable.
98. No toque la superficie de la máquina de cocinar cuando esté caliente.

Por favor utilice el mango o perilla.

99. No mueva el producto ni el recipiente calentado cuando el producto se esté calentando o recién haya terminado de calentarse, de lo contrario podría quemarse.

100. La carcasa se limpia únicamente con un paño húmedo.

101. Después de calentar el producto, espere a que la máquina se enfríe durante unos minutos antes de limpiarla.

102. No lo use al aire libre; esta máquina es solo para uso doméstico.

103. Tenga cuidado al retirar la tapa cuando la unidad esté caliente, ya que se acumulará agua caliente en el interior durante la cocción. Use guantes de cocina para retirar la tapa e inclínela con cuidado para drenar el agua acumulada en el baño María por seguridad.

104. Tenga cuidado de no llenar demasiado el baño María; deje suficiente espacio para acomodar el volumen de las bolsas de alimentos al agregarlas. Si es necesario, complete el baño hasta la marca de nivel MÁX después de agregar las bolsas para asegurar que los alimentos dentro de las bolsas queden completamente sumergidos.

105. No intente operar (calentar) la unidad sin suficiente agua en el baño para cubrir completamente la rejilla inferior y alcanzar la marca de nivel de LLENADO en la pared lateral.

LISTA DE PARÁMETROS

Modelo	SVC100N
Voltaje	CA 120 V 60 Hz
Fuerza	800 vatios
Capacidad recomendada	(2,11 galones) (8 L)
Ajustes de temperatura	32-194 °F (0-90 °C)
Precisión del control de temperatura	± 32,9 °F (± 0,5 °C)
Establecer el tiempo de	0 min ~ 99 h 59 min

calentamiento

Lista de accesorios



Slow cooker*1pc



Cover*1pc



Cooking rack*1pc



Power cord*1

GUÍA DE INSTALACIÓN

lenta al vacío es un método de cocina molecular que utiliza cálculos científicos de precisión para lograr una temperatura de cocción constante que no destruya la nutrición de los ingredientes. Conserva el excelente sabor y el estado nutricional de los alimentos desde dentro hacia fuera. El so -vide es como una cocina profesional, lo que facilita más que nunca saber exactamente a qué temperatura cocinar los alimentos.

Operación de su producto

29. Conecte el cable de alimentación a la interfaz de alimentación en la

parte posterior del equipo y luego a la fuente de alimentación. La pantalla del producto se iluminará.

30. Coloque la rejilla de cocción dentro del recipiente del producto y coloque los alimentos sellados en la bolsa de vacío sobre la rejilla de cocción.

31. Agregue agua al recipiente, la cantidad de agua es inferior a la escala máxima en el recipiente, superior a la escala mínima; si el nivel de agua es inferior a la escala mínima, no funcionará y mostrará E04, en este momento, agregue agua y reinicie la máquina.

32. Cubra la tapa del recipiente.

33. Ajuste el tiempo y la temperatura mediante los botones.

34. Si se agota el tiempo establecido, el dispositivo no se apagará, continúa funcionando durante una hora, habrá un tono de advertencia de “ bip ” cada minuto a menos que el usuario presione el botón “ detener ” para apagar el dispositivo.

35. El producto calienta el agua del recipiente a la temperatura establecida e inicia la cuenta regresiva a la hora establecida. Mantendrá la temperatura del agua hasta que finalice la cuenta regresiva; luego, dejará de calentar y entrará en modo de espera.

Nota:

25. Si la bomba hace un ligero ruido cuando la máquina arranca es porque el agua del baño está empezando a circular, espere 5~10 segundos y el ruido desaparecerá.

26. Al introducir agua en la bañera, asegúrese de que el nivel del agua esté entre el nivel MÍN y el MÁX.

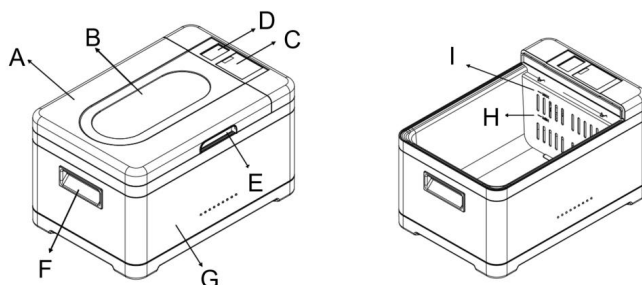
27. Esta cocina no es apta para cocinar alimentos directamente, los alimentos deben envasarse en bolsas antes de colocarlos en el baño.

28. Si la bolsa se rompe o tiene fugas durante la cocción, sáquela, limpie el baño maría y luego comience nuevamente con los alimentos recién envasados.

29. Si la olla hace un ruido anormal mientras cocina, esto posiblemente sea causado por las impurezas succionadas por la bomba, en este caso, detenga la máquina, límpiela y luego vuelva a encenderla.

30. Después de usarlo, saque el agua de la bañera.

Conozca su producto



A: cubierta de plástico (Puede contener vapor durante el proceso de cocción) .

B: Ventana de cristal visible

DO: Panel de control y controlador PID

D: Pantalla LCD

MI: Manijas de la tapa

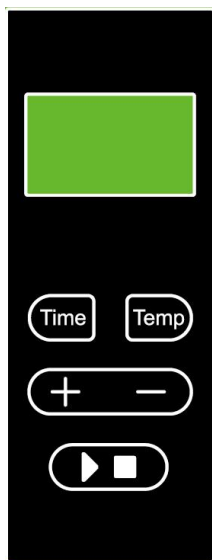
F: Asas laterales

GRAMO: Cuerpo de acero inoxidable duradero

H: Nivel mínimo del agua en la bañera

I: Nivel MÁXIMO del agua en la bañera

Nota: Las salidas y entradas de agua no deben estar bloqueadas.



" Tiempo Botón de ajuste de hora, rango de 0 a 99 h 59 min . **Con** el aparato en espera, púlselo una vez para ajustar la hora y vuelva a pulsarlo para ajustarla en minutos .

Temp : Botón de ajuste de temperatura, rango de 0 a 90 ° C (32 a 194 °F) . Con el aparato en espera, presiónelo una vez para ajustar la temperatura en grados **Fahrenheit** .

" +/- " : Aumenta y disminuye el tiempo o la temperatura.

" INICIO/PARADA " : Botón de inicio y parada. Púlselo una vez para iniciar la cocción y vuelva a pulsarlo para detenerla.

CUIDADO Y LIMPIEZA

17. No deje agua estancada en la bañera después de usarla. Deje que se enfríe, retire las rejillas y utilice las asas desplazadas para mayor estabilidad. Vierta el contenido de la bañera en el lavabo.

18. Seque el interior con un paño suave y limpio.

19. Nunca sumerja la unidad en agua u otro líquido para limpiarla o enjuagarla.

20. Nunca utilice abrasivos ni productos químicos agresivos para limpiar su sous vide.

5 . Nunca coloque el sous vide en el lavavajillas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES FÁCILES

17. La máquina no arranca

(1) Asegúrese de que la unidad esté enchufada y que el tomacorriente funcione.

(2) Asegúrese de presionar correctamente el botón de INICIO/PARADA. Si la unidad no arranca, vuelva a colocar el dedo y presione de nuevo.

18. La máquina emite un pitido durante el proceso de cocción

Si el nivel de agua en el baño es inferior al mínimo antes y durante el proceso de cocción, la máquina emitirá un pitido y la pantalla LCD mostrará el código de error E04. En este caso, verifique que haya suficiente agua en la máquina.

19. La temperatura no se mantiene dentro de 0,5 °C (32,9 °F)

(1) Verifique que haya suficiente agua en la unidad, es decir, que el nivel del agua alcance al menos el MIN.

(2) Verifique que las bolsas de cocción no estén apoyadas en el fondo, obstruyendo todos o la mayoría de los orificios de la rejilla perforada del fondo o impidiendo la circulación alrededor del perímetro del baño.

20. La pantalla LCD se apagó y no vuelve a encenderse

(1) Compruebe si hay agua en la unidad. Si la unidad se encendió accidentalmente sin agua, desenchúfela y déjela enfriar. Una vez fría, úsela normalmente.

(2) Asegúrese de que las conexiones del cable de alimentación estén completamente conectadas.

Referencia rápida para cocinar alimentos comunes:

El tiempo de cocción depende del grosor del alimento .

Aumente el tiempo al menos en un 20% para alimentos congelados .

Todos los datos de tiempo son aproximados y deben ajustarse según el gusto. Para carnes duras, el tiempo debe duplicarse.

Carne: Temperatura 58-62 °C (136,4-143,6 °F)		Pez: temperatura 55-58°C (131-136,4°F)	
Espesor	Tiempo	Espesor	Tiempo
10 mm	30 minutos	10 mm	10 minutos
20 mm	45 minutos	20 mm	20 minutos
30 mm	95 minutos	30 mm	30 minutos
40 mm	120 minutos	40 mm	40 minutos
50 mm	180 minutos	50 mm	50 minutos
60 mm	250 minutos	60 mm	60 minutos
Aves de corral: Temperatura 63-65 °C (145,4-149 °F)		Verduras: temperatura 80-85°C (176-185°F)	
Espesor	Tiempo	Tipo	Tiempo
10 mm	20 minutos	Espárragos	35 minutos
20 mm	40 minutos	Papas*	70 minutos
30 mm	75 minutos	Hortalizas de raíz*	110 minutos
40 mm	90 minutos		

Solución de problemas

Problema	Razón	Solución
No hay luz después de enchufar el dispositivo	1. No hay energía . 2. Demasiados dispositivos a la vez cable de alimentación	1. Compruebe que el enchufe esté enchufado correctamente. 2. Compruebe si hay un fallo de alimentación
Sonidos del agua	1. Remolino de agua causado por la circulación. 2. Muy poca agua	Rellenar agua
El termómetro muestra una temperatura distinta a la del dispositivo.	/	Disponible comercialmente Los termómetros son inexactos en comparación con electrónica.

Comentarios de código

E04	Si el nivel de agua es inferior al mínimo, se mostrará E04. Añada agua y suéltela.
E08	La alarma de falla NTC E08 se apaga y el zumbador no suena. Una vez que el NTC se normalice, apague y reinicie para eliminar la alarma . Si E08 persiste después de reiniciar, la máquina necesita reparación.

Nota: Al finalizar la cuenta regresiva, la máquina mantendrá la temperatura original durante una hora por defecto. Emitirá un pitido para recordárselo. Si no necesita mantener la temperatura, puede apagar la máquina inmediatamente después de la cuenta regresiva para cancelar la

conservación del calor y evitar que los alimentos se cocinen demasiado.

Fabricante: XIAMEN YEASINCERE INDUSTRIAL CORPORATION

Dirección: Yeasincere BLD, No.2 Xingqi Road, Distrito de Tong'an,
Xiamen, China

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Lugar, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.





Affordable. Reliable. Home Improvement.

**Urządzenie do gotowania precyzyjnego
metodą sous vide**

MODEL: SVC100N

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODEL: SVC100N



(Zdjęcia mają charakter wyłącznie poglądowy)

To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

106. Przeczytaj i stosuj się do wszystkich ważnych uwag umieszczonych na urządzeniach. Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.
107. Przed użyciem produktu należy sprawdzić, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. Jeśli tak, prosimy nie używać produktu. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
108. Produkty należy instalować poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i oparzeń.
109. Nie należy stosować produktu będąc zmęczonym lub pod wpływem alkoholu lub narkotyków.
110. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i użytkowanie Dzieci nie mogą wykonywać żadnych czynności konserwacyjnych bez nadzoru.
111. Podczas podgrzewania produktu personel powinien pozostawać na miejscu, aby uniknąć wypadków .
112. Podczas konserwacji lub przenoszenia produktu, a także w razie wystąpienia jakiegokolwiek nietypowej sytuacji, należy najpierw wyłączyć zasilanie.
113. Aby uniknąć usterek, należy używać produktu zgodnie z regulowanym napięciem i częstotliwością.
114. Nie podłączaj i nie ciągnij za przewód zasilający, gdy masz mokre ręce .
115. Upewnij się, że wtyczka i gniazdko są chronione przed wodą.
116. Nie należy używać produktu w pobliżu materiałów łatwopalnych.
117. Jeśli temperatura podgrzewania produktu przekracza 75°C (167°F), zalecamy, aby czas podgrzewania nie przekraczał 5 godzin, ponieważ długi czas podgrzewania w wysokiej temperaturze skróci żywotność produktu.
118. Całego urządzenia nie można zanurzać w wodzie, a położenie

obudowy powyżej znaku maksymalnego poziomu wody na stalowym cylindrze nie czyni go wodoodpornym.

119. Nie dotykaj powierzchni urządzenia do gotowania, gdy jest gorące. Proszę używać klamki lub pokręta.

120. Nie należy przenosić produktu ani podgrzewanego pojemnika, gdy produkt jest podgrzewany lub gdy właśnie zakończyłeś podgrzewanie, gdyż może to spowodować oparzenia.

121. Obudowę czyści się wyłącznie wilgotną ściereczką.

122. Po podgrzaniu produktu należy odczekać kilka minut, aż urządzenie ostygnie, zanim rozpocznie się czyszczenie.

123. Nie należy używać urządzenia na zewnątrz. Jest ono przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

124. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania pokrywy, gdy urządzenie jest gorące, ponieważ podczas gotowania wewnątrz gromadzi się gorąca woda. Użyj rękawic kuchennych, aby zdjąć pokrywę i ostrożnie ją przechylić, aby bezpiecznie spuścić zgromadzoną wodę do kąpieli wodnej.

125. Uważaj, aby nie przepełnić łaźni wodnej; po dodaniu saszetek z jedzeniem do łaźni wodnej pozostaw wystarczająco dużo miejsca, aby pomieścić ich objętość. W razie potrzeby dopełnij łaźnię wodną wodą nie więcej niż do poziomu MAX po dodaniu saszetek, aby upewnić się, że żywność w saszetkach jest całkowicie zanurzona.

126. Nie należy podejmować prób uruchomienia (podgrzewania) urządzenia, jeśli w wannie nie ma wystarczającej ilości wody, tak aby całkowicie przykryła dolną półkę i osiągnęła poziom FILL (napełnij) oznaczony na ścianie bocznej.

LISTA PARAMETRÓW

Model	SVC100N
Woltaż	Prąd zmienny 120 V 60 Hz
Moc	800 W

Zalecana pojemność	(2,11 galona) (8 l)
Ustawienia temperatury	32-194 °F (0-90 °C)
Dokładność kontroli temperatury	± 32,9°F (± 0,5°C)
Ustaw czas grzania	0 min~99 godz. 59 min

Lista akcesoriów

 Slow cooker*1pc	 Cover*1pc
 Cooking rack*1pc	 Power cord*1

INSTRUKCJA INSTALACJI

Wolnowarowe gotowanie próżniowe w niskiej temperaturze to metoda gotowania w gastronomii molekularnej, która wykorzystuje precyzyjne obliczenia naukowe, aby uzyskać stałą temperaturę gotowania, która nie niszczy składników odżywczych. Pozwala to zachować doskonały smak i wartości odżywcze potraw od wewnątrz. Gotowanie metodą sous vide

przypomina profesjonalne kuchnie, dzięki czemu łatwiej niż kiedykolwiek określić dokładną temperaturę gotowania.

Obsługa produktu

36. Podłącz przewód zasilający do gniazda zasilania z tyłu urządzenia, a następnie podłącz zasilacz. Wyświetlacz produktu się zaświeci.

37. Umieść ruszt w pojemniku na produkt i umieść żywność w szczelnie zamkniętym worku próżniowym na ruszcie.

38. Dolej wody do pojemnika. Ilość wody musi być niższa od maksymalnego poziomu w pojemniku, ale wyższa od minimalnego. Jeśli poziom wody jest niższy od minimalnego poziomu, urządzenie nie będzie działać i wyświetli się komunikat E04. W takim przypadku dolej wody i ponownie uruchom urządzenie.

39. Przykryj pokrywkę pojemnika.

40. Ustaw czas i temperaturę za pomocą przycisków.

41. Jeśli ustawiony czas upłynie, urządzenie nie wyłączy się, będzie działać jeszcze przez godzinę, emitując co minutę sygnał ostrzegawczy, chyba że użytkownik naciśnie przycisk „stop”, aby wyłączyć urządzenie.

42. Produkt podgrzewa wodę w pojemniku do ustawionej temperatury i rozpoczyna odliczanie o ustawionej godzinie. Produkt utrzymuje ustawioną temperaturę wody do zakończenia odliczania, a następnie zatrzymuje podgrzewanie i przechodzi w tryb czuwania.

Notatka:

31. Jeśli pompa wydaje cichy dźwięk podczas uruchamiania urządzenia, oznacza to, że woda w wannie zaczyna krążyć. Oczekaj 5–10 sekund, a hałas zniknie.

32. Nalewając wodę do wanny, upewnij się, że jej poziom mieści się pomiędzy poziomami MIN i MAX.

33. Urządzenie to nie nadaje się do bezpośredniego gotowania potraw; przed włożeniem do wanny żywność należy zapakować w torebki.

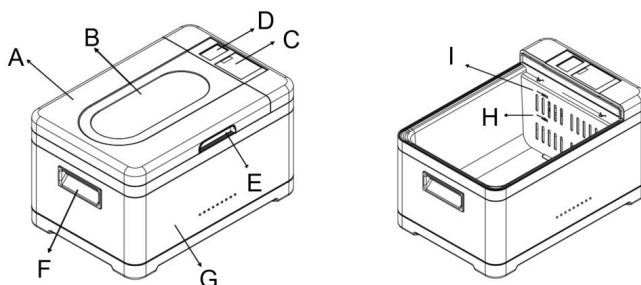
34. Jeśli woreczek pęknie lub zacznie przeciekać w trakcie gotowania, należy go wyjąć, wyczyścić zbiornik wodny, a następnie rozpocząć

ponownie pakowanie świeżo zapakowanego jedzenia.

35. Jeżeli podczas gotowania z urządzenia wydobywają się nietypowe dźwięki, przyczyną mogą być zanieczyszczenia zassane do pompy. W takim przypadku należy zatrzymać urządzenie, wyczyścić je, a następnie ponownie uruchomić.

36. Po użyciu należy wyciągnąć wodę z wanny.

Poznaj swój produkt



A: Osłona plastikowa (Podczas gotowania może wydzielać się para.)

B: Widoczne okno szklane

C: Panel sterowania i regulator PID

D: Wyświetlacz LCD

E: Uchwyty pokryw

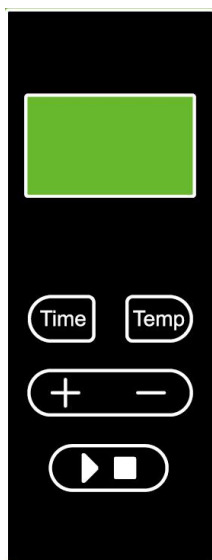
F: Uchwyty boczne

G: Trwała obudowa ze stali
nierdzewnej

H: Poziom MIN wody w wannie

I: Poziom MAX wody w wannie

Uwaga: Nie należy blokować otworów wylotowych i wlotowych wody.



" Czas : Przycisk ustawiania czasu, zakres 0~ 99h59min .

Gdy urządzenie jest w trybie czuwania, naciśnij go raz, aby ustawić czas w godzinach, naciśnij go ponownie, aby ustawić czas w minutach .

„ Temp ” : Przycisk ustawiania temperatury, zakres 0–90 ° C (32–194°F) . Gdy urządzenie jest w trybie czuwania, naciśnij go raz, aby ustawić temperaturę w stopniach Fahrenheita .

„ +/- ” : Zwiększanie i zmniejszanie czasu lub temperatury.

„ START/STOP ” : Przycisk Start/Stop. Naciśnij raz, aby rozpocząć proces gotowania, a następnie naciśnij ponownie, aby go zatrzymać.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

21. Nie pozostawiaj wody w wannie po użyciu. Pozostaw wannę do ostygnięcia, zdejmij ruszty i użyj uchwytów, aby zapewnić stabilność, a następnie wlej zawartość wanny do zlewu.

22. Wytrzyj wnętrze do sucha miękką, czystą ściereczką.

23. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innym płynie w celu czyszczenia lub płukania.

24. Do czyszczenia urządzenia sous vide nigdy nie używaj środków ściernych ani silnych środków chemicznych.

5 . Nigdy nie wkładaj urządzenia do gotowania metodą sous vide do

zmywarki.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

MOŻLIWE PROBLEMY I ŁATWE ROZWIĄZANIA

21. Maszyna nie chce się uruchomić

- (1) Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do prądu i gniazdko działa.
- (2) Upewnij się, że przycisk START/STOP został prawidłowo naciśnięty. Jeśli urządzenie nie uruchomi się, zmień położenie palca i naciśnij go ponownie.

22. Urządzenie wydaje sygnały dźwiękowe podczas gotowania

Jeśli poziom wody w kąpeli jest niższy niż poziom MIN przed i w trakcie gotowania, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LCD pojawi się kod błędu E04. W takim przypadku należy sprawdzić, czy w urządzeniu znajduje się wystarczająca ilość wody.

23. Temperatura nie utrzymuje się w granicach 0,5°C(32,9°F)

- (1) Sprawdź, czy w urządzeniu znajduje się wystarczająca ilość wody, tzn. czy poziom wody sięga co najmniej oznaczenia MIN.
- (2) Sprawdź, czy woreczki do gotowania nie leżą na dnie, zasłaniając wszystkie lub większość otworów w perforowanej dolnej kratce lub utrudniając cyrkulację wokół obwodu wanny.

24. Wyświetlacz LCD wyłączył się i nie da się go włączyć ponownie

- (1) Sprawdź, czy w urządzeniu nie ma wody. Jeśli urządzenie zostało przypadkowo włączone bez wody, odłącz je od gniazdka ściennego i poczekaj, aż ostygnie. Po ostygnięciu używaj normalnie.
- (2) Upewnij się, że połączenia przewodu zasilającego są całkowicie podłączone.

Krótki przewodnik po gotowaniu popularnych potraw:

Czas gotowania zależy od grubości potrawy .

żywności głęboko mrożonej wydłuż czas przechowywania co najmniej o 20% .

Wszystkie podane czasy są przybliżone i należy je dostosować do indywidualnych preferencji. W przypadku twardego mięsa czas należy podwoić.

Mięso: temperatura 58-62°C (136,4-143,6°F)		Ryba: temperatura 55-58°C (131-136,4°F)	
Grubość	Czas	Grubość	Czas
10 mm	30 minut	10 mm	10 minut
20 mm	45 minut	20 mm	20 minut
30 mm	95 minut	30 mm	30 minut
40 mm	120 minut	40 mm	40 minut
50 mm	180 minut	50 mm	50 minut
60 mm	250 minut	60 mm	60 minut
Drób: temperatura 63-65°C (145,4-149°F)		Warzywa: temperatura 80-85°C (176-185°F)	
Grubość	Czas	Typ	Czas
10 mm	20 minut	Asparagus	35 minut
20 mm	40 minut	Ziemniaki*	70 minut
30 mm	75 minut	Warzywa korzeniowe*	110 minut
40 mm	90 minut		

Rozwiązywanie problemów

Problem	Powód	Rozwiązanie
Brak światła po podłączeniu urządzenia	1. Brak zasilania . 2. Zbyt wiele urządzeń na raz przewód zasilający	1. Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona 2. Sprawdź, czy nie ma awarii zasilania
Dźwięki wody	1. Wirowanie wody spowodowane cyrkulacją 2. Za mało wody	Uzupełnij wodę
Termometr wskazuje inną temperaturę niż urządzenie	/	Dostępne w sprzedaży termometry są niedokładne w porównaniu do elektronika.

Komentarze do kodu

E04	Jeśli poziom wody jest niższy niż minimalny, wyświetla się kod E04. Dolej wody i spuść ją.
E08	Alarm usterki NTC E08 przechodzi w stan wyłączenia, a brzęczyk nie wydaje sygnału. Po przywróceniu prawidłowego działania NTC, wyłącz zasilanie i uruchom ponownie, aby usunąć alarm . Jeśli po ponownym uruchomieniu nadal wyświetla się komunikat E08, urządzenie wymaga naprawy.

Uwaga: Po zakończeniu odliczania urządzenie będzie domyślnie utrzymywać temperaturę przez godzinę. Urządzenie będzie o tym przypominać sygnałem dźwiękowym. Jeśli nie potrzebujesz podgrzewać,

możesz wyłączyć urządzenie natychmiast po zakończeniu odliczania, aby anulować podgrzewanie i uniknąć przegotowania potrawy.

Producent: XIAMEN YEASINCERE INDUSTRIAL CORPORATION

Adres: Yeasincere BLD, No.2 Xingqi Road, Tong'an District, Xiamen, Chiny

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Miejsce, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.





Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precisiekokker

MODEL: SVC100N

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision
Cooker

MODEL: SVC100N



(Foto's dienen alleen ter referentie)

Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele technologische of software-updates voor ons product.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

127. Lees alle belangrijke waarschuwingen op de apparaten en neem deze in acht. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen.

128. Controleer voor gebruik of het netsnoer beschadigd is. Zo ja, gebruik het product dan niet. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, diens serviceagent of een persoon met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen om gevaar te voorkomen.

129. Producten moeten buiten bereik van kinderen en huisdieren worden geïnstalleerd om elektrische schokken en brandwonden te voorkomen.

130. Gebruik het product niet als u moe bent of onder invloed van alcohol of drugs.

131. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruik Onderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

132. Tijdens het verwarmen van het product moet personeel op wacht blijven om ongelukken te voorkomen .

133. Schakel eerst de stroom uit wanneer u het product onderhoudt of verplaatst, of wanneer er zich een abnormale situatie voordoet.

134. Om storingen te voorkomen, dient u het product te gebruiken onder een gereguleerde spanning en frequentie.

135. Sluit het netsnoer niet aan en trek het niet uit het stopcontact als uw handen nat zijn .

136. Zorg ervoor dat de stekker en het stopcontact beschermd zijn tegen water.

137. Gebruik het product niet in de buurt van ontvlambare voorwerpen.

138. Wanneer de verwarmingstemperatuur van het product hoger is dan 75°C (167°F), adviseren wij om de verwarmingstijd niet langer te laten zijn dan 5 uur. Langdurige verwarming bij hoge temperaturen verkort namelijk de levensduur van het product.

139. De gehele machine mag niet in water worden ondergedompeld en de positie van de behuizing boven de maximale waterniveau-markering van de stalen cilinder is niet waterdicht.

140. Raak het oppervlak van het kookapparaat niet aan als het heet is. Gebruik de hendel of knop.
141. Verplaats het product of de verwarmde container niet terwijl het product wordt verwarmd of net is verwarmd. Het product kan zich namelijk verbranden.
142. De schaal kan enkel met een vochtige doek worden schoongemaakt.
143. Nadat het product is verwarmd, wacht u tot het apparaat een paar minuten is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.
144. Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Het is uitsluitend bedoeld voor thuisgebruik.
145. Wees voorzichtig bij het verwijderen van het deksel wanneer het apparaat heet is, aangezien er tijdens het koken heet water in de pan kan verzamelen. Gebruik ovenwanten om het deksel te verwijderen en kantel het deksel voorzichtig om het verzamelde water in het waterbad te laten lopen voor de veiligheid.
146. Zorg ervoor dat u het waterbad niet te vol doet; zorg dat er voldoende ruimte is voor de hoeveelheid voedselzakjes die aan het waterbad worden toegevoegd. Vul het water in het bad indien nodig bij tot maximaal de MAX-markering na het toevoegen van de zakjes, zodat het voedsel in de zakjes volledig ondergedompeld is.
147. Probeer het apparaat niet te laten werken (verwarmen) als er niet voldoende water in het bad zit. Zorg dat het onderste rek volledig bedekt is en dat het vulniveau op de zijwand bereikt is.

PARAMETERLIJST

Model	SVC100N
Spanning	AC 120 V 60 Hz
Stroom	800 W
Aanbevolen capaciteit	(8 liter)
Temperatuurstellingen	32-194 °F (0-90 °C)
Nauwkeurigheid van	± 32,9°F (± 0,5°C)

temperatuurregeling	
Stel de verwarmingstijd in	0 min~99u59min

Lijst met accessoires

 Slow cooker*1pc	 Cover*1pc
 Cooking rack*1pc	 Power cord*1

INSTALLATIEGIDS

Vacuüm slowcooking op lage temperatuur is een kookmethode in de moleculaire gastronomie die gebruikmaakt van wetenschappelijke precisieberekeningen om een constante kooktemperatuur te bereiken die de voedingswaarde van de ingrediënten niet aantast. Het behoudt de uitstekende smaak en voedingswaarde van voedsel van binnenuit. Sous-vide is vergelijkbaar met professionele keukens, waardoor het gemakkelijker dan ooit is om precies te weten op welke temperatuur u uw eten moet bereiden.

Uw product bedienen

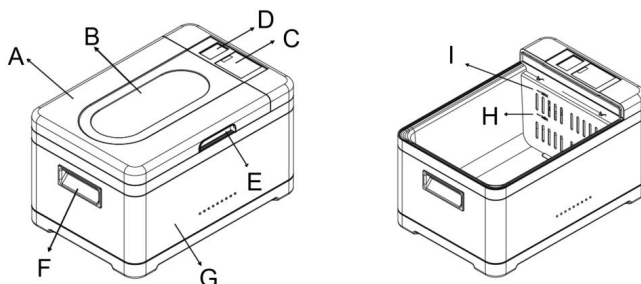
43. Sluit het netsnoer aan op de voedingsaansluiting aan de achterkant van het apparaat en sluit vervolgens de voeding aan. Het display van het product licht op.
44. Plaats het kookrek in de productcontainer en plaats het voedsel, afgesloten in de vacuümzak, op het kookrek.
45. Voeg water toe aan de container. De hoeveelheid water is lager dan de maximale schaal in de container en hoger dan de minimale schaal. Als het waterniveau lager is dan de minimale schaal, werkt het apparaat niet en wordt E04 weergegeven. Voeg op dat moment water toe en start het apparaat opnieuw.
46. Doe het deksel op de container.
47. Stel de tijd en temperatuur in met de knoppen.
48. Als de ingestelde tijd verstrijkt, wordt het apparaat niet uitgeschakeld. Het blijft nog een uur lang werken en er klinkt elke minuut een pieptoon als waarschuwing , tenzij de gebruiker op de stopknop drukt om het apparaat uit te schakelen .
49. Het apparaat verwarmt het water in de container tot de ingestelde temperatuur en start het aftellen op de ingestelde tijd. Het apparaat houdt de watertemperatuur op de ingestelde temperatuur totdat het aftellen is afgelopen, stopt dan met verwarmen en gaat in de stand-bymodus.

Opmerking:

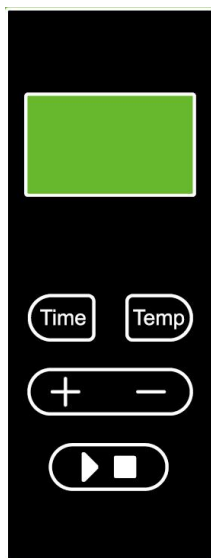
37. Als de pomp een zacht geluid maakt wanneer de machine start, komt dat doordat het water in het bad begint te stromen. Wacht 5 tot 10 seconden en het geluid zal verdwijnen.
38. Wanneer u water in het bad giet, zorg er dan voor dat het waterniveau zich tussen het MIN- en MAX-niveau bevindt.
39. Deze kookplaat is niet geschikt om direct voedsel te koken. Voedsel moet in zakken worden verpakt voordat het in het bad wordt geplaatst.
40. Als de zak tijdens het koken scheurt of lekt, haal hem er dan uit, maak het waterbad schoon en begin opnieuw met het verpakken van nieuw voedsel.

41. Als het apparaat tijdens het koken een vreemd geluid maakt, kan dit komen door vuil dat in de pomp wordt gezogen. Stop in dat geval het apparaat, maak het schoon en start het vervolgens opnieuw op.
42. Na gebruik het water uit het badwater halen.

Ken uw product



A: Kunststof afdekking (Kan stoom bevatten tijdens het kookproces.)	
B: Zichtbaar glazen raam	
C: Bedieningspaneel en PID-regelaar	D: LCD-scherm
E: Dekselgrepen	F: Zijhandgrepen
G: Duurzame roestvrijstalen behuizing	H: MIN-niveau voor het water in het bad
I: MAX-niveau voor het water in het bad	
Let op: De waterinlaten en -uitlaten mogen niet geblokkeerd worden.	



" Tijd " : Tijdstelknop, bereik 0~ 99u59min . Wanneer het apparaat in stand-by staat, drukt u er eenmaal op om de tijd in uren in te stellen, en nogmaals om de tijd in minuten in te stellen.

" Temp " :

Temperatuurinstellingsknop, bereik 0-90 ° C (32-194 °F) . Druk in de stand-bymodus eenmaal op de knop om de temperatuur in Fahrenheit in te stellen .

" +/- " : Verhoog of verlaag de tijd of temperatuur.

" START/STOP " : Start- en stopknop. Druk eenmaal om het kookproces te starten en nogmaals om te stoppen.

ZORG & REINIGING

25. Laat na gebruik geen water in het bad staan. Laat het bad afkoelen, verwijder de roosters en gebruik de verzonken handgrepen voor stabiliteit. Giet de inhoud van het bad vervolgens in de gootsteen.
26. Droog de binnenkant af met een zachte, schone doek.
27. Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof om het te reinigen of af te spoelen.
28. Gebruik nooit schuurmiddelen of agressieve chemicaliën om uw sous-vide schoon te maken.
- 5 . Doe de sous-vide nooit in de vaatwasser.

PROBLEEMOPLOSSING

MOGELIJKE PROBLEMEN EN EENVOUDIGE OPLOSSINGEN

25. Machine start niet

(1) Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten en dat het stopcontact werkt.

(2) Zorg ervoor dat u de START/STOP-knop correct indrukt. Als het apparaat niet start, verplaatst u uw vinger en drukt u nogmaals.

26. Machine piept tijdens het kookproces

Als het water in het bad voor en tijdens het kookproces lager is dan het minimumniveau, piept het apparaat en verschijnt foutcode E04 op het lcd-scherm. Controleer in dat geval of er voldoende water in het apparaat zit.

27. De temperatuur blijft niet binnen 0,5°C (32,9°F)

(1) Controleer of er voldoende water in het apparaat zit, dat wil zeggen dat het waterniveau ten minste het MIN-niveau bereikt.

(2) Controleer of de kookzakjes niet op de bodem liggen, waardoor ze de gaten in het geperforeerde bodemrooster geheel of grotendeels blokkeren of de circulatie rond de omtrek van het bad belemmeren.

28. Het LCD-scherm is uitgeschakeld en kan niet meer worden ingeschakeld

(1) Controleer of er water in het apparaat zit. Als het apparaat per ongeluk is ingeschakeld zonder water erin, haal dan de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen. Zodra het apparaat is afgekoeld, kunt u het weer normaal gebruiken.

(2) Zorg ervoor dat de stroomkabels goed zijn aangesloten.

Snelle referentie voor het koken van veelvoorkomende gerechten:

De kooktijd is afhankelijk van de dikte van het voedsel .

Verhoog de bereidingstijd met ten minste 20% voor diepvriesproducten .

Alle aangegeven tijden zijn bij benadering en dienen naar smaak te worden aangepast. Voor taai vlees dient de tijd te worden verdubbeld.

Vlees: temperatuur 58-62°C (136,4-143,6°F)		Vis: temperatuur 55-58°C (131-136,4°F)	
Dikte	Tijd	Dikte	Tijd
10 mm	30 minuten	10 mm	10 minuten
20 mm	45 minuten	20 mm	20 minuten
30 mm	95 minuten	30 mm	30 minuten
40 mm	120 minuten	40 mm	40 minuten
50 mm	180 minuten	50 mm	50 minuten
60 mm	250 minuten	60 mm	60 minuten
Gevogelte: temperatuur 63-65°C (145,4-149°F)		Groenten: temperatuur 80-85°C (176-185°F)	
Dikte	Tijd	Type	Tijd
10 mm	20 minuten	Asperges	35 minuten
20 mm	40 minuten	Aardappelen*	70 minuten
30 mm	75 minuten	Wortelgroenten*	110 minuten
40 mm	90 minuten		

Probleemoplossing

Probleem	Reden	Oplossing
Geen licht na het aansluiten van het apparaat	1. Geen stroom . 2. Te veel apparaten tegelijk netsnoer	1. Controleer of de stekker goed is aangesloten 2. Controleer op stroomuitval
Geluiden van water	1. Waterwerveling veroorzaakt door de circulatie 2. Te weinig water	Water bijvullen
Thermometer geeft een andere temperatuur aan dan het apparaat	/	Commercieel verkrijgbaar thermometers zijn onnauwkeurig vergeleken met elektronica.

Code-opmerkingen

E04	Als het waterpeil lager is dan het minimumwaterpeil, wordt E04 weergegeven. Voeg water toe en laat het weer ontsnappen.
E08	NTC-storingsalarm E08 schakelt over naar de uitgeschakelde toestand en de zoemer gaat niet af. Nadat de NTC weer normaal is, schakelt u het apparaat uit en start u het opnieuw op om het alarm te verwijderen . Als E08 na het opnieuw opstarten nog steeds wordt weergegeven, moet het apparaat worden gerepareerd.

Let op: Zodra het aftellen is voltooid, blijft het apparaat standaard een uur lang warm op de oorspronkelijke temperatuur. Het apparaat blijft dan een

pieptoon laten horen om u hieraan te herinneren. Als u het apparaat niet warm hoeft te houden, kunt u het direct na het aftellen uitschakelen om de warmtebehoud te annuleren en te voorkomen dat het eten te gaar wordt.

Fabrikant: XIAMEN YEASINCERE INDUSTRIAL CORPORATION

Adres: Yeasincere BLD, No.2 Xingqi Road, Tong'an District, Xiamen, China

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim

Plaats, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.





Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODELL: SVC100N

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision
Cooker

MODELL: SVC100N



(Foton är endast för referens)

Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

148. Läs och följ alla viktiga meddelanden på apparaterna. Förvara denna manual på ett säkert ställe för framtida bruk.

149. Innan du använder produkten, kontrollera om det finns några skador på strömsladden. Om så är fallet, använd inte produkten. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.

150. Produkterna bör installeras utom räckhåll för barn och husdjur för att undvika elektriska stötar och brännskador.

151. Använd inte produkten när du är trött eller påverkad av alkohol eller droger.

152. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användning Underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

153. Under uppvärmning av produkten bör personal hållas i tjänst för att undvika olyckor .

154. Stäng av strömmen först när du underhåller eller flyttar produkten, eller när det uppstår någon onormal situation.

155. För att undvika fel, använd produkten med reglerad spänning och frekvens.

156. Dra inte i eller anslut nätsladden om dina händer är våta .

157. Se till att kontakten och uttaget är skyddade från vatten.

158. Använd inte produkten nära brandfarliga föremål.

159. När produktens uppvärmningstemperatur är högre än 75 °C (167 °F) rekommenderar vi att uppvärmningstiden inte överstiger 5 timmar, eftersom lång uppvärmningstid vid hög temperatur förkortar produktens livslängd.

160. Hela maskinen kan inte blötläggas i vatten, och skalets position ovanför stålcyklinderns maximala vattennivåmarkering är inte vattentät.

161. Rör inte vid tillagningsmaskinens yta när den är varm. Använd handtaget eller knoppen.

162. Flytta inte produkten eller den uppvärmda behållaren medan produkten värms upp eller precis har värmts upp, annars kan den bränna

sig.

163. Skalet rengörs endast med en fuktig trasa.

164. När produkten har värmts upp, vänta tills maskinen har svalnat i några minuter innan du rengör den.

165. Använd den inte utomhus, och den här maskinen är endast för hemmabruk.

166. Var försiktig när du tar bort locket när enheten är varm, eftersom varmt vatten kommer att samlas på insidan under tillagningen. Använd ugnsvantar för att ta bort locket och luta locket försiktigt för att tömma det samlade vattnet ner i vattenbadet för säkerhets skull.

167. Var noga med att inte överfylla vattenbadet; se till att det finns tillräckligt med utrymme för att få plats med matpåsarna när de tillsätts i vattenbadet. Fyll på vatten i badet upp till MAX-markeringen efter att du har tillsatt påsar, om det behövs, för att säkerställa att maten i påsarna är helt nedsänkt.

168. Försök inte använda (värma) enheten utan tillräckligt med vatten i badkaret för att helt täcka den nedre korgen och nå Fyllningsnivåmarkeringen på sidoväggen.

PARAMETERLISTA

Modell	SVC100N
Spänning	AC 120 V 60 Hz
Driva	800 W
Rekommenderad kapacitet	(8 liter)
Temperaturinställningar	32 - 194 °F (0 - 90 °C)
Noggrannhet i temperaturkontrollen	± 32,9°F (± 0,5°C)
Ställ in uppvärmningstiden	0 min~99h59min

Lista över tillbehör

 Slow cooker*1pc	 Cover*1pc
 Cooking rack*1pc	 Power cord*1

INSTALLATIONSGUIDE

i vakuum med låg temperatur är en tillagningsmetod inom molekylär gastronomi som använder vetenskapliga precisionsberäkningar för att uppnå en konstant tillagningstemperatur som inte förstör ingrediensernas näringsinnehåll. Den bibehåller matens utmärkta smak och näringsstatus inifrån och ut. Sous vides är som professionella kök, vilket gör det enklare än någonsin att veta exakt vilken temperatur man ska tillaga sin mat.

Använda din produkt

50. Anslut nätsladden till strömuttaget på maskinens baksida och anslut sedan strömförsörjningen. Produktens display tänds.

51. Placera tillagningsgallret i produktbehållaren och placera maten förseglad i vakuumpåsen på tillagningsgallret.

52. Tillsätt vatten i behållaren. Om vattenmängden är lägre än den

maximala skalan i behållaren, högre än den minimala skalan. Om vattennivån är lägre än den minimala skalan fungerar den inte och E04 visas. Tillsätt då vatten och starta om maskinen.

53. Täck behållarens lock.

54. Ställ in tid och temperatur med knapparna.

55. Om den inställda tiden går ut stängs inte enheten av, utan fortsätter att fungera i en timme. Det kommer att höras en varningssignal varje minut om inte användaren trycker på "stopp" -knappen för att stänga av enheten .

56. Produkten värmer upp vattnet i behållaren till den inställda temperaturen och startar nedräkningen vid den inställda tiden. Produkten kommer att hålla vattentemperaturen vid den inställda temperaturen tills nedräkningen är över, sedan stoppa uppvärmningen och gå in i standbyläge.

Notera:

43. Om pumpen låter svagt när maskinen startar beror det på att vattnet i badet börjar cirkulera. Vänta 5–10 sekunder så försvinner ljudet.

44. När du tar vatten i badkaret, se till att vattennivån är mellan MIN- och MAX-nivån.

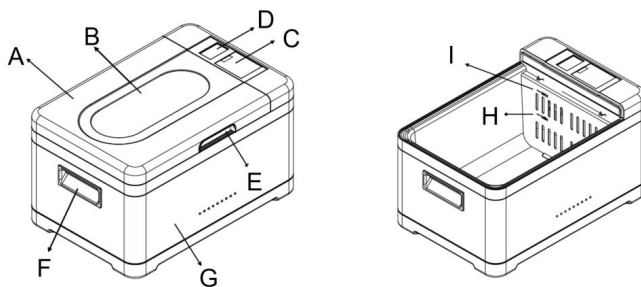
45. Denna spis är inte lämplig för att tillaga mat direkt, maten måste packas i påsar innan den placeras i badet.

46. Om påsen går sönder eller läcker under tillagningen, ta ut den, rengör vattenbadet och börja sedan om med nypackad mat.

47. Om spisen låter onormalt under tillagning kan det bero på att föroreningar sugts in i pumpen. I så fall, stoppa maskinen, rengör den och starta den sedan om.

48. Efter användning, dra ut vattnet ur badet.

Känn din produkt



A: Plastöverdrag (Kan innehålla ånga under tillagningsprocessen.)

B: Synligt glasfönster

C: Kontrollpanel och PID-regulator

D: LCD-skärm

E: Lockhandtag

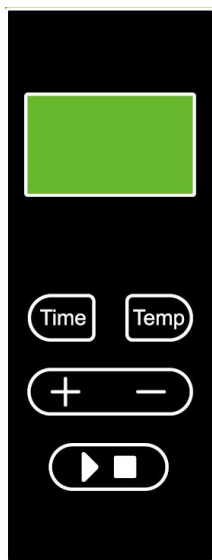
F: Sidohandtag

G: Slitstarkt hölje i rostfritt stål

H: MIN-nivå för vattnet i badkaret

I: MAX-nivå för vattnet i badkaret

Obs: Vattenutloppen och vatteninloppen får inte blockeras.



" Tid " :

Tidsinställningsknapp, intervall 0~ 99 timmar och 59 minuter . När maskinen är i standby-läge, tryck en gång för att ställa in tiden i timmar, tryck igen för att ställa in tiden i minuter.

" Temp " :

Temperaturinställningsknapp, intervall 0~90 °C (32-194°F) . När maskinen är i standby-läge, tryck en gång för att ställa in i Fahrenheit-grader .

" +/- " : Öka och minska tid eller temperatur.

“ **START/STOPP** ” : Start- och stoppknapp. Tryck en gång för att starta tillagningsprocessen och tryck igen för att stoppa.

SKÖTSEL & RENGÖRING

29. Lämna inte vatten kvar i badkaret efter användning. Låt vattenbadet svalna, ta bort gallren och använd de förskjutna handtagen för stabilitet. Häll badkarets innehåll i handfatet.

30. Torka insidan med en mjuk, ren trasa.

31. Doppa aldrig enheten i vatten eller annan vätska för rengöring eller sköljning.

32. Använd aldrig slipmedel eller starka kemikalier för att rengöra din sous vide-ugn.

5 . Diska aldrig sous vide-grytan i diskmaskinen.

FELSÖKNING

MÖJLIGA PROBLEM OCH ENKLA LÖSNINGAR

29. Maskinen startar inte

- (1) Se till att enheten är inkopplad och att uttaget fungerar.
- (2) Se till att trycka på START/STOPP-knappen korrekt. Om enheten inte startar, flytta fingret och tryck igen.

30. Maskinen piper under tillagningsprocessen

Om vattennivån i badet är lägre än MIN-nivån före och under tillagningsprocessen piper maskinen och LCD-displayen visar felkod E04. Kontrollera i så fall att det finns tillräckligt med vatten i maskinen.

31. Temperaturen hålls inte inom 0,5 °C (32,9 °F)

- (1) Kontrollera att det finns tillräckligt med vatten i enheten, dvs. att vattennivån åtminstone når MIN.
- (2) Kontrollera att tillagningspåsarna inte ligger på botten och täpper till alla eller de flesta hålen i det perforerade bottengallret eller hindrar cirkulationen runt badkarets omkrets.

32. LCD-skärmen stängdes av och slås inte på igen

- (1) Kontrollera om det finns vatten i enheten. Om enheten av misstag slogs på utan vatten i, dra ur sladden till vägguttaget och låt den svalna. När den har svalnat kan du använda den som vanligt.
- (2) Se till att strömkabelns anslutningar är helt isatta.

Snabbpreferens för matlagning av vanliga livsmedel:

Tillagningstiden beror på matens tjocklek .

Öka tiden med minst 20 % för djupfryst mat.

All tidsinformation är ungefärlig och bör justeras efter smak. Tiden bör fördubblas för segt kött.

Kött: temperatur 58–62 °C (136,4–143,6 °F)		Fisk: temperatur 55–58 °C (131–136,4 °F)	
Tjocklek	Tid	Tjocklek	Tid
10 mm	30 minuter	10 mm	10 minuter
20mm	45 minuter	20mm	20 minuter
30mm	95 minuter	30mm	30 minuter
40mm	120 minuter	40mm	40 minuter
50mm	180 minuter	50mm	50 minuter
60mm	250 minuter	60mm	60 minuter
Fjäderfän: temperatur 63–65 °C (145,4–149 °F)		Grönsaker: temperatur 80-85 °C (176-185 °F)	
Tjocklek	Tid	Typ	Tid
10 mm	20 minuter	Sparris	35 minuter
20mm	40 minuter	Potatis*	70 minuter
30mm	75 minuter	Rotfrukter*	110 minuter
40mm	90 minuter		

Felsökning

Problem	Resonera	Lösning
Inget ljus efter att enheten är inkopplad	1. Ingen ström . 2. För många enheter samtidigt strömsladd	1. Kontrollera att kontakten är korrekt isatt 2. Kontrollera om det är strömavbrott
Ljud av vatten	1. Vattenvirvel orsakad av cirkulationen 2. För lite vatten	Fyll på vatten
Termometern visar en annan temperatur än enheten	/	Kommersiellt tillgänglig termometrar är felaktiga jämfört med elektronik.

Kodkommentarer

E04	Om vattennivån är lägre än miniminivån visas E04. Tillsätt vatten och släpp ut det.
E08	NTC-fellarmet E08 går in i avstängt läge och summern ljuder inte. När NTC-funktionen är normal, stäng av strömmen och starta om den för att ta bort larmet . Om E08 fortfarande visas efter omstart behöver maskinen repareras.

Obs: När nedräkningen är klar håller maskinen varm vid den ursprungliga temperaturen i en timme som standard. Den piper också för att påminna dig. Om du inte behöver hålla varm kan du stänga av maskinen direkt efter nedräkningen för att avbryta värmebevaringen och undvika att maten överkokas.

Tillverkare: XIAMEN YEASINCERE INDUSTRIAL CORPORATION

Adress: Yeasincere BLD, No.2 Xingqi Road, Tong'an-distriktet, Xiamen, Kina

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Plats, Rancho Cucamonga, Kalifornien 91730

UK	REP	YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX
-----------	------------	--

EC	REP	E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr.69, 60329 Frankfurt am Main.
-----------	------------	--

