



Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODEL:SV-2401

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODEL:SV-2401



(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.

**FCC Warning:**

FCC Caution: Any changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate this equipment.

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This device may not cause harmful interference, and
- (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

This device and its antenna(s) must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

1. This equipment should be installed and operated with minimum distance 20cm between the radiator and your body.
2. The device has been evaluated to meet general RF exposure requirements. The device can be used in portable exposure conditions without restriction.

NOTE:

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules.

These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.

	-- Increase the separation between the equipment and receiver. -- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected. -- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.
--	---

PARAMETER LIST

Model	SV-2401
Voltage	AC120V 60Hz
Power	1100W
Connect to the APP	Yes
Recommended capacity	1.32-2.64gal(6-12L)
Temperature Settings	77~198.5°F (25-92.5°C)
Temperature control accuracy	± 32.9°F (± 0.5°C)
Set the heating time	1min~99h59min
Maximum booking hours	24h
Control panel	Touch button, LED display

PARTS & HARDWARE

 sous vide machine*1pc	 mounting bracket*1pc
--	---

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.

Install accessories

The mounting bracket is fixed to the container wall by bolt locking



Place the slow cooker into the hole of the installation frame, connect the power supply and start the machine



Note:Food should be vacuum-sealed in a vacuum bag before being placed in the container for heating.

Note that the water level in the container should be higher than the minimum water level "MIN" and lower than the maximum water level "MAX"



FUNCTION AND OPERATION

Display and buttons introduction



A:Wi-Fi connection indicator	B :Temperature display area
C:Time display area	D:Celsius temperature "°C"
E:Fahrenheit degree temperature "°F"	F:Prompt for setting insulation time
G:Prompt for setting appointment time	
H:Temperature setting button (switch °C/°F)	
I:Setting button (time of insulation & appointment)	
J:Value adjustment button: "-"	
K:Value adjustment button: "+"	L:Star & stop button

FUNCTION SETTINGS

Definition of working modes

- Standby mode: refers to the state of the machine in standby (not working).
- Appointment mode: refers to the machine does not heat, in the appointment countdown state.
- Wi-Fi mode: refers to the state where the machine is connected to the Wi-Fi function for remote control and the Wi-Fi indicator is always on.
- Heating mode: refers to the state of the machine is heating, the indicator light window is bright red.
- Insulation mode: refers to the machine after the heating temperature reaches the set temperature, the indicator light window is bright green.
- Completion mode: refers to the state after the machine has completed the insulation mode, the indicator window bright blue.
- Setting mode: set the heating temperature, set the insulation countdown time, set the temperature display mode conversion (Celsius, Fahrenheit) state.

Operating instructions

Press the “▶” button to startup, the heating mode is entered by default, and the default time and temperature are 2 hours and 55°C (131°F), press the “⌚” button to set the temperature, press the “⌚” button to set the insulation time, “-” means decreasing, “+” means increasing.

The temperature value and insulation time can be modified in both heating and insulation mode.

Temperature display unit conversion

Heating Temperature Setting

Celsius and Fahrenheit conversion setting: Long press the “⌚” button for 3 seconds when power on, the buzzer bleep “D”, Release the finger and the corresponding temperature light light is on.

Heating Temperature Setting

The temperature setting range is 25. to 92.5°C (or 77 to 198.5 °F)

- ① Press the temperature setting key "", switch to the temperature display state, digital tube display the setting temperature;
- ② Short press or long press "-", "+" button to set the target temperature, set the temperature and then release your finger, after 5 seconds, the digital tube flashes 5 times to indicate that the set value is saved, return to the heating or holding mode.

★Tips: When the setting temperature is higher than the current water temperature, it enters the heating mode; when the setting temperature is lower than or equal to the current water temperature, it enters the thermal insulation mode.

Insulation time setting

The time setting range is: 0:01~99:59 hours;

- ① Press the setting button "", the indicator flashes "", enter the heating or insulation time setting mode.
- ② Short or long press "-", "+" buttons to set the insulation time, release the finger and wait for 5 seconds, digital tube flash 5 times and the temperature settled, return to heating or insulation mode.

Appointment time setting

The time setting range is: 0:01~24:00 hours;

- ① In standby mode, press the setting button "", indicator to flash "". Digital tube displays the appointment time. Short press or long press "-", "+" buttons to set the appointment time.
- ② After the appointment time setting is done, pls set the insulation time and temperature accordingly. Press the temperature setting button "", short press or long press "-", "+" button to set the target temperature.
- ③ Press the " (I)" button, the indicator change from " to " (F)", short or long press "-", "+" buttons to set the insulation time to release the finger, 5 seconds after the digital tube flash 5 times, it enters the appointment mode, the time is Countdown in minutes.
- ④ For example: set the appointment to start working after 2 hours, set 2

hours directly.

Press “⌚” again to set the cooking time, press “🔥” to set the temperature that completes the appointment into the countdown (please do not press “▶” again)

★Note: If you press the “▶” button again in the appointment countdown interface, the appointment time originally set by the machine will be cancelled and the appliance will directly enter the cooking mode to start working.

Note

In the completion mode state, if need to reset the temperature or time will not enter the working state and need to be restart

Operating instructions for the WiFi function of the sous vide (This is subject to the actual configuration)

Install “Tuya Smart” APP on your mobile phone

Search for the "Tuya Smart" APP on the mobile app manager or scan the QR-code as below .(Fig.A)

2. Install APP, the icon after installation is as below:(Fig.B)



(Fig.A)



Tuya smar (Fig.B)

Register an account

If you don't have a Tuya account, you need to register one in the App first.

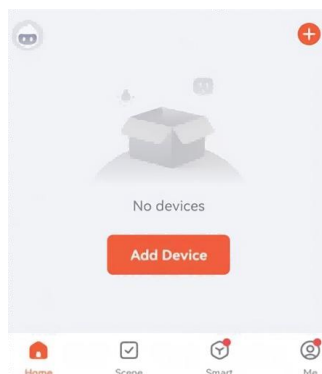
Connect to the APP

Operate the phone: Make sure your phone is connected to a 2.4G Wi-Fi

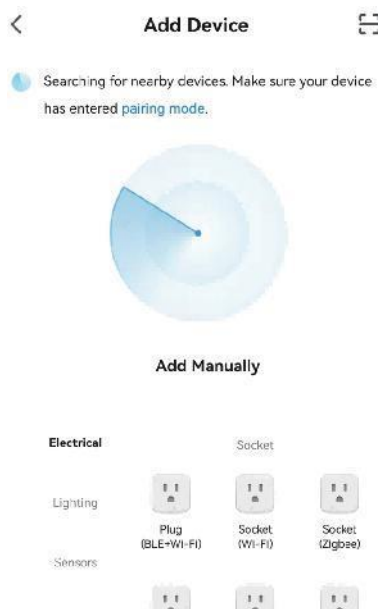
network before operation.



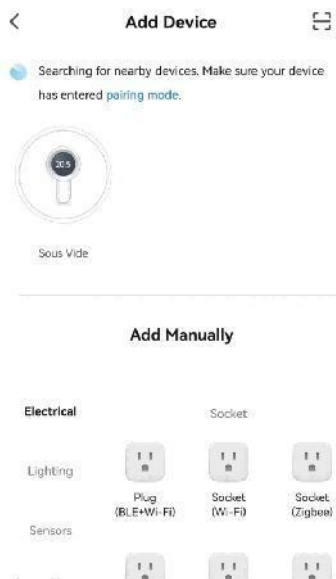
- ① Press and hold the “▶” key in standby. Confirm that the “▶” icon on the screen blinks



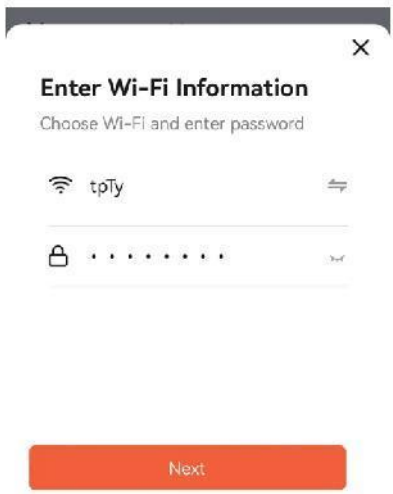
- ② Open the Graffiti App
Click Add Device.



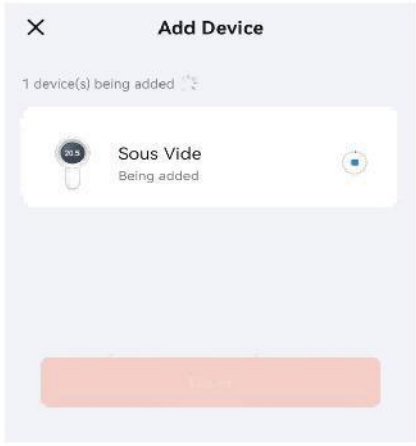
- ④ Waiting to search for devices in



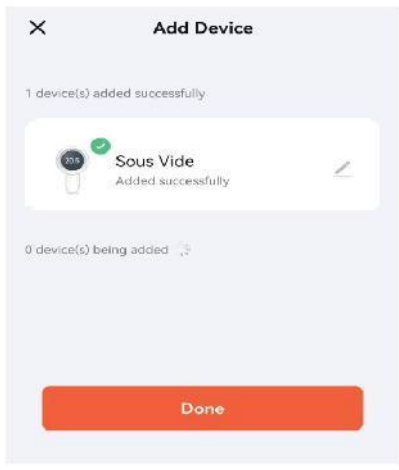
- ⑤ Click the device to proceed to the next step for connection



⑥Enter the Wi-Fi password



⑦When the machine beeps “D”, it is added successfully. At this time still need to wait about 3 seconds.



⑧The name of the added machine is displayed after successful addition (the machine name can be modified)

Functional operation

After Wi-Fi is connected, you can enter the interface of the added machine from the APP, operate according to the interface please.

1. After the Wi-Fi is connected, you can operate the Sous Vide cooker on

the mobile phone when you turn it on each time, instead of performing the above (1, 2, 3) steps, unless you want to reconnect to the Wi-Fi.

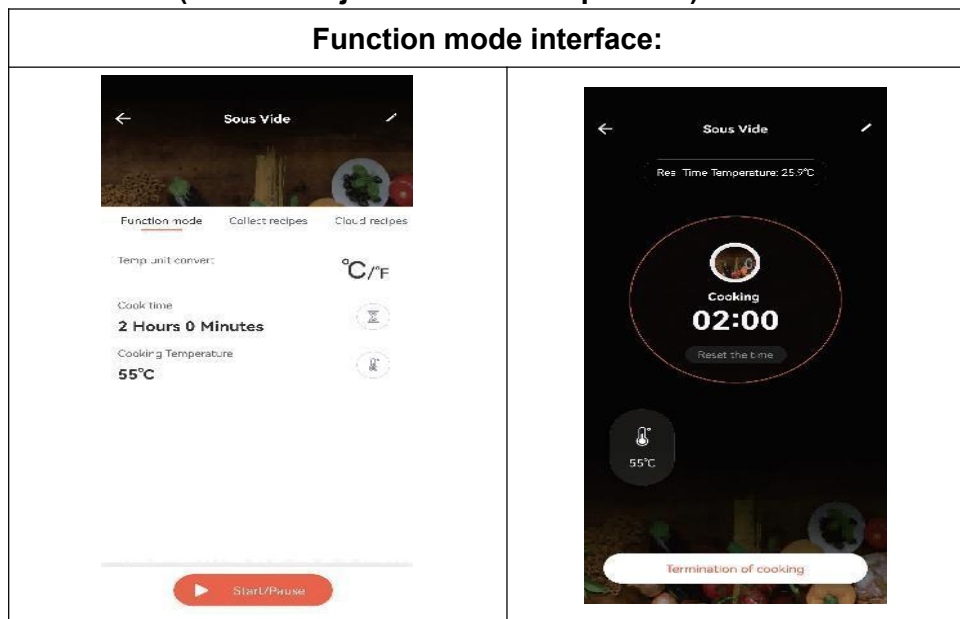
2.If the Wi-Fi does not have a password, you do not need to enter the password in the step of entering the password, just click the next step.

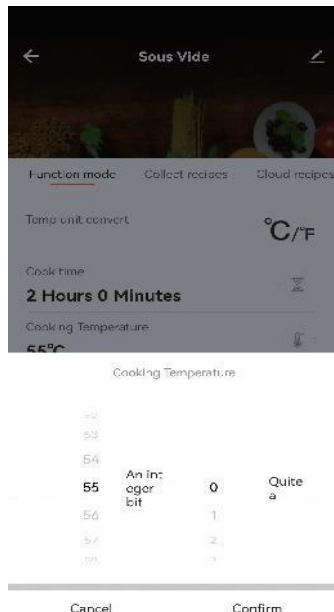
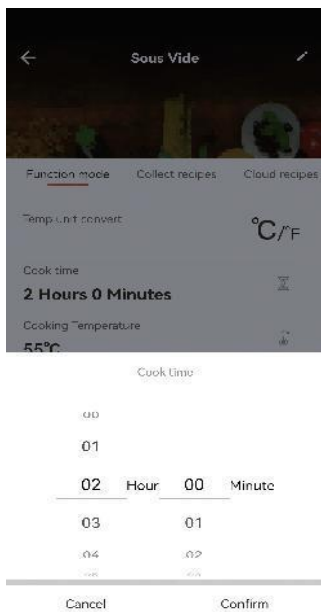
3. Confirm that Wi-Fi can only work in 2.4G network.

Mobile App Reservation Function

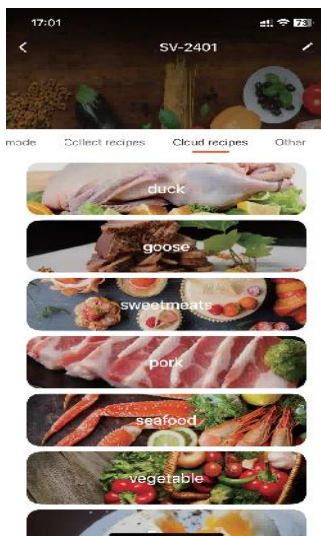
Mobile APP appointment time setting: set the appointment time in the menu bar “other”-“schedule”button, similar to the setting method of the alarm clock, such as now is 14:00 in the afternoon, need to be set to start working after 2 hours, then set 16:00 can be set, the appointment time is set to complete, switch to the function mode menu bar to set the cooking time and temperature can be set! (Please don't click start after setting, it will turn on automatically after the reservation time)

INTRODUCTION TO THE SOUS VIDE REMOTE OPERATOR INTERFACE (This is subject to the actual product)

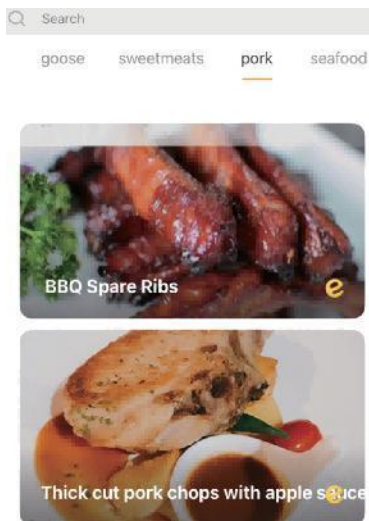




Menu screen



① In the menu bar "Cloud menu" function to enter the cloud recipe interface, select the



② Select the dish you want to cook.



Describe Material Steps

Describe

No one is fascinated by the delicious food that is full of incense and smoke.

Material

spare ribs:

- ① 12 ribs.
- ② Appropriate amount of sauce

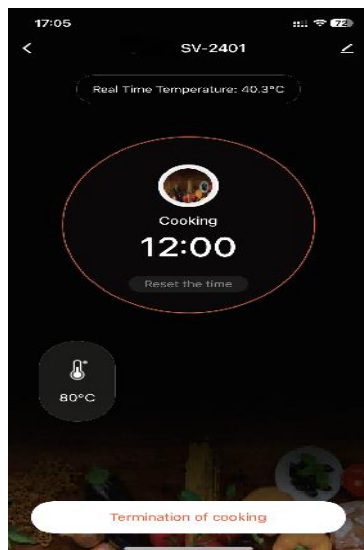
Sauce material

- ① 2 tablespoons olive oil
- ② 1 onion
- ③ 2x400g canned chopped tomatoes
- ④ 3 cloves of garlic, chopped
- ⑤ 3 tablespoons Worcestershire sauce
- ⑥ 50g light saffron
- ⑦ 4 tablespoons malt vinegar
- ⑧ 1 tablespoon tomato paste
- ⑨ 2 teaspoons of five-spice powder
- ⑩ 1 teaspoon cumin powder, salt and freshly ground black pepper

Steps

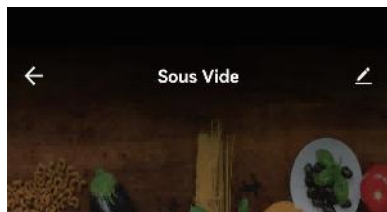
Run

- ③ Go to the dish introduction page and click start.



- ④ The device starts working and automatically jumps to the APP cooking interface.

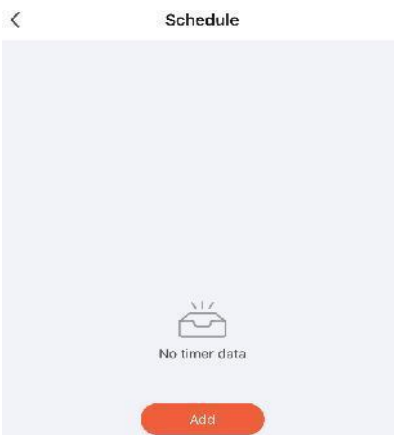
Appointment Setting Screen

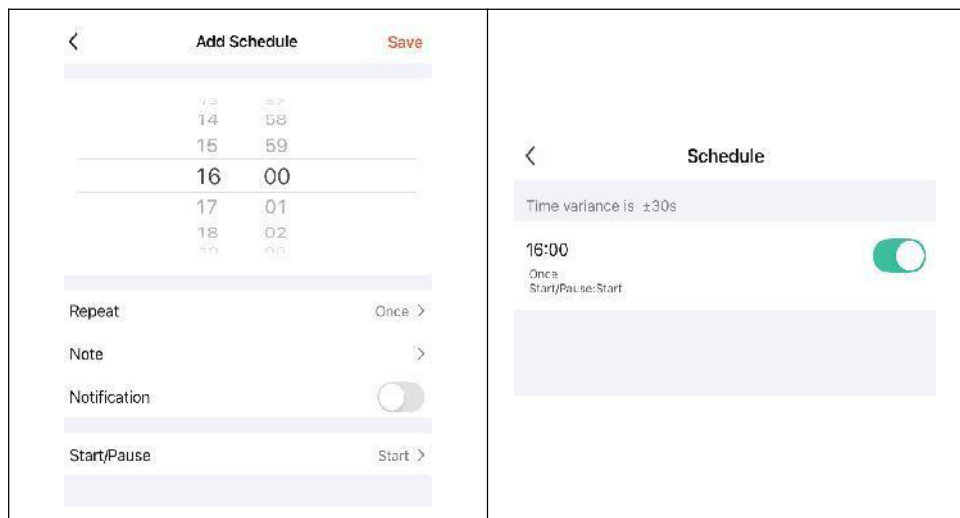


mode Collect recipes Cloud recipes Other

Schedule

More recipes





The menu “Other” is timed for the appointment function: for example, if you want to make a appointment to start cooking at 16:00,you can set the corresponding time directly,then back to “function mode” to set the cooking time and temperature,when appointment time arrived,the machine will start to work.

Note:APP regular upgrade interface will be updated, the above picture is for reference only!

APP usage instructions:

- 1.When using the APP for remote control, you must ensure that the machine is powered on.
If the power is not connected and the device is offline, it is not operable.
- 2.Temperature scale switch, Celsius $^{\circ}\text{C}$, Fahrenheit $^{\circ}\text{F}$
- 3.The adjustable range of cooking time is: 0:01~99:59.
- 4.The adjustable range of cooking temperature is:25~92.5 $^{\circ}\text{C}$ (77.0~198.5 $^{\circ}\text{F}$).
- 5.Set the temperature time, click start, slow cooking machine automatically start and start work.
- 6.During the cooking process, the time and the target temperature can be reset.
- 7.After the cooking is completed, the machine will be in the completed

state, showing the real-time temperature. Click Finish, the machine can be shut down.

8. The APP UI interface is subject to the actual user experience.

9. The phone must be within 15 meters of the machine to use the app.

USE PRECAUTIONS

1. For your safety, please be sure to use it within the voltage range specified by the machine, and the machine shell should be strictly grounded.

2. For your safety, the power supply must be disconnected during operations such as adding food and water.

3. To achieve the best results, please use a container within 6-12L.

4. Do not take the machine directly out of the water while the machine is working.

5. When the machine is shut down during operation, the heating components still in residual heat. Do not take the machine out of the water immediately.

6. The water level should be between the Min and Max levels indicated on the front of the steel column.

7. When an error message appears on the display or an error beep is heard, power off immediately to find out the cause.

8. When storing the sous vide cooker, make sure there is no water in the steel column and dry.

9. If the machine is abnormal, please do not continue to use it.

ERROR CODE TIPS

1.	E1	Indicates that the anti-dry burn temperature sensor is faulty or open;
2.	E2	Prompts the sensor to monitor water temperatures above 105°C (221°F);
3.	E3	Indicates that the water level is too low or that a container with water has not been put in for start-up;

4.	E4	Alerts the anti-dry burn sensor to monitor temperatures above 150°C (302°F)
5.	E5	Indicates that the existing water temperature in the container exceeds the setpoint.

Disassembly of the steel cylinder: Twist the dot on the steel cylinder from the locked position to the unlocked position, then pull out the steel cylinder downward. Conversely, align it first in the unlocked position and twist it to the locked position to complete the installation.



Manufacturer: GUANGDONG XIANKAI INTELLIGENT TECHNOLOGY CO.,LTD.

Address: 3 FLOOR,BUILDING 1.NO.1,JIANYE THIRD ROAD. WEST DISTRICT, ZHONGSHAN CITY,GUANGDONG CHINA

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 9173

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 : SV-2401

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

**Sous Vide Precision
Cooker**

MODÈLE : SV-2401



(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

1. Lisez et respectez tous les avis importants sur les appareils. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour référence ultérieure.
2. Avant d'utiliser le produit, vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas

- endommagé. Si tel est le cas, n'utilisez pas le produit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
3. Les produits doivent être installés hors de portée des enfants et des animaux domestiques pour éviter les chocs électriques et les brûlures.
 4. N'utilisez pas le produit lorsque vous êtes fatigué ou sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
 5. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
 6. Pendant le chauffage du produit, le personnel doit rester en service pour éviter les accidents.
 7. Lors de l'entretien ou du déplacement du produit ou en cas de situation anormale, veuillez d'abord couper l'alimentation.
 8. Pour éviter tout défaut, veuillez utiliser le produit sous la tension et la fréquence réglées.
 9. Veuillez ne pas brancher ou tirer sur le cordon d'alimentation si vos mains sont mouillées .
 10. Assurez-vous que la fiche et la prise sont protégées de l'eau.
 11. Veuillez ne pas utiliser le produit à proximité d'objets inflammables.
 12. 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.
 13. 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.
 14. Ne touchez pas la surface de l'appareil de cuisson lorsqu'il est chaud. Veuillez utiliser la poignée ou le bouton.
 15. 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.
 16. La coque se nettoie uniquement avec un chiffon humide.
 17. Une fois le produit chauffé, attendez que la machine refroidisse

quelques minutes avant de la nettoyer.

18. Ne l'utilisez pas à l'extérieur, cette machine est destinée à un usage domestique uniquement.



Avertissement FCC :

Attention FCC : Tout changement ou modification non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler le droit de l'utilisateur à utiliser cet équipement.

Cet appareil est conforme à la partie 15 de la réglementation FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :

(1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles, et

(2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

Cet appareil et ses antennes ne doivent pas être colocalisés ou fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.

1. Cet équipement doit être installé et utilisé avec une distance minimale de 20 cm entre le radiateur et votre corps.

2. L'appareil a été évalué pour répondre aux exigences générales d'exposition aux RF. Il peut être utilisé sans restriction dans des conditions d'exposition portable.

NOTE:

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC.

Ces limites visent à assurer une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Cet équipement génère, utilise et peut émettre des radiofréquences et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des

	interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, rien ne garantit qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes : -- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception. -- Augmenter la séparation entre l'équipement et le récepteur. -- Branchez l'équipement sur une prise d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est branché. -- Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.
--	---

LISTE DES PARAMÈTRES

Modèle	SV-2401
Tension	120 V CA 60 Hz
Pouvoir	1100 W
Connectez-vous à l'application	Oui
Capacité recommandée	1,32-2,64 gal (6-12 L)
Réglages de température	77~198,5°F (25-92,5°C)
Précision du contrôle de la température	± 32,9°F (± 0,5°C)
Régler le temps de chauffage	1 min ~ 99 h 59 min
Heures maximales de réservation	24h
Panneau de contrôle	Bouton tactile, affichage LED

PIÈCES ET QUINCAILLERIE



machine sous vide*1pc



support de montage * 1 pièce

GUIDE D'INSTALLATION

La cuisson lente sous vide à basse température est une méthode de cuisson de la gastronomie moléculaire qui utilise des calculs de précision scientifique pour obtenir une température de cuisson constante qui ne détruit pas les nutriments des ingrédients. maintient l'excellente saveur et l'état nutritionnel des aliments de l'intérieur vers l'extérieur. Les sous vides sont comme des cuisines professionnelles, ce qui rend plus facile que jamais de savoir exactement à quelle température cuire vos aliments.

Installer des accessoires

Le support de montage est fixé à la paroi du conteneur par un verrouillage par boulon



Placez la mijoteuse dans le trou du cadre d'installation, connectez l'alimentation électrique et démarrez la machine



Remarque : Les aliments doivent être scellés sous vide dans un sac sous vide avant d'être placés dans le récipient pour être réchauffés.

Notez que le niveau d'eau dans le récipient doit être supérieur au niveau d'eau minimum « MIN » et inférieur au niveau d'eau maximum « MAX »



FONCTIONNEMENT ET FONCTIONNEMENT

Présentation de l'affichage et des boutons



A : Indicateur de connexion Wi-Fi	B : Zone d'affichage de la température
C : Zone d'affichage de l'heure	D : Température Celsius « °C »
E : Température en degrés Fahrenheit « °F »	F : Invite à régler le temps d'isolation
G : Demande de définition de l'heure du rendez-vous	
H : Bouton de réglage de la température (interrupteur °C/°F)	
I : Bouton de réglage (heure d'isolement & rendez-vous)	
J : Bouton de réglage de la valeur : « - »	
K : Bouton de réglage de la valeur : « + »	L : Bouton marche/arrêt

PARAMÈTRES DE FONCTION

Définition des modes de fonctionnement

- Mode veille : désigne l'état de la machine en veille (non fonctionnement).
- Mode rendez-vous : fait référence à la machine qui ne chauffe pas, en mode rendez-vous état du compte à rebours.
- Mode Wi-Fi : fait référence à l'état dans lequel la machine est connectée à la fonction Wi-Fi pour le contrôle à distance et l'indicateur Wi-Fi est toujours allumé.
- Mode de chauffage : fait référence à l'état de chauffage de la machine, le

voyant lumineux la fenêtre est rouge vif.

- Mode d'isolation : fait référence à la machine après que la température de chauffage a atteint la température définie, la fenêtre lumineuse est verte brillante.
- Mode d'achèvement : fait référence à l'état après que la machine a terminé le mode d'isolation, la fenêtre indicatrice est bleu vif.
- Mode de réglage : définissez la température de chauffage, définissez le temps de compte à rebours de l'isolation, définissez l'état de conversion du mode d'affichage de la température (Celsius, Fahrenheit).

Mode d'emploi

Appuyez sur le bouton «  » pour démarrer, le mode de chauffage est entré par défaut, et la durée et la température par défaut sont de 2 heures et 55°C (131°F) , appuyez sur le  bouton « » pour régler la température, appuyez sur le  bouton « » pour régler le temps d'isolation , "-" signifie diminuer, "+" signifie augmenter.

La valeur de température et le temps d'isolation peuvent être modifiés en mode chauffage et en mode isolation.

Conversion d'unité d'affichage de la température

Réglage de la température de chauffage

Réglage de conversion Celsius et Fahrenheit : Appuyez longuement sur le  bouton « » pendant 3 secondes lors de la mise sous tension, le buzzer émet un bip « D », relâchez le doigt et le voyant de température correspondant s'allume.

Réglage de la température de chauffage

La plage de réglage de la température est de 25 à 92,5 °C (ou 77 à 198,5 °F)

1. Appuyez sur la touche de réglage de la température «  », passez à l'état d'affichage de la température, le tube numérique affiche la température de réglage ;

② Appuyez brièvement ou longuement sur le bouton « - », « + » pour régler la température cible, régler la température puis relâcher le doigt,

après 5 secondes, le tube numérique clignote 5 fois pour indiquer que la valeur réglée est enregistrée, retour au mode chauffage ou maintien.

★Conseils : Lorsque la température de réglage est supérieure à la température actuelle de l'eau, il entre en mode chauffage ; lorsque la température de réglage est inférieure ou égale à la température actuelle de l'eau, il entre en mode isolation thermique.

Réglage du temps d'isolation

La plage de réglage de l'heure est : 0:01~99:59 heures ;

1. Appuyez sur le bouton de réglage «  », le voyant «  » clignote pour entrer le temps de chauffage ou d'isolation mode de réglage.

② Appuyez brièvement ou longuement sur les boutons « - », « + » pour régler le temps d'isolation, relâchez le doigt et attendez 5 secondes, le tube numérique clignote 5 fois et la température réglée, retour en mode chauffage ou isolation.

Prise de rendez-vous

La plage de réglage de l'heure est : 0:01~24:00 heures ;

1. En mode veille, appuyez sur le bouton de réglage «  » ; le voyant « » clignote . Le tube numérique affiche l'heure du rendez-vous. Appuyez brièvement ou longuement sur les boutons « - » et « + » pour régler l'heure du rendez-vous.

2. Une fois l'heure de rendez-vous réglée, réglez la durée et la température d'isolation. Appuyez sur le bouton de réglage de la température «  », puis appuyez brièvement ou longuement sur les boutons « - » et « + » pour régler la température cible.

③ Appuyez sur le  bouton « (I) », l'indicateur passe de «  » à «  (F) », appuyez brièvement ou longuement sur les boutons « - », « + » pour régler le temps d'isolation pour libérer le doigt, 5 secondes après que le tube numérique ait cligné 5 fois, il entre dans le mode rendez-vous, le temps est compté à rebours en minutes.

④ Par exemple : définissez le rendez-vous pour commencer à travailler après 2 heures, définissez directement 2 heures.

Appuyez à nouveau sur « ⌚ » pour régler le temps de cuisson, appuyez sur « 🔧 » pour régler la température qui termine le rendez-vous dans le compte à rebours (veuillez ne pas appuyer sur

▶" encore)

★Remarque : si vous appuyez ▶ à nouveau sur le bouton « » dans l'interface de compte à rebours du rendez-vous, l'heure du rendez-vous initialement définie par la machine sera annulée et l'appareil entrera directement en mode de cuisson pour commencer à fonctionner.

Note

En mode d'achèvement, si la réinitialisation de la température ou de l'heure est nécessaire, l'appareil n'entrera pas dans l'état de fonctionnement et devra être redémarré.

Mode d'emploi de la fonction WiFi du sous vide (Ceci est soumis à la configuration réelle)

Installez l'application « Tuya Smart » sur votre téléphone portable

Recherchez l'application « Tuya Smart » sur le gestionnaire d'applications mobiles ou scannez le code QR comme ci-dessous. (Fig.A)

2. Installez l'application, l'icône après l'installation est la suivante : (Fig.B)



(Fig. B)

Créer un compte

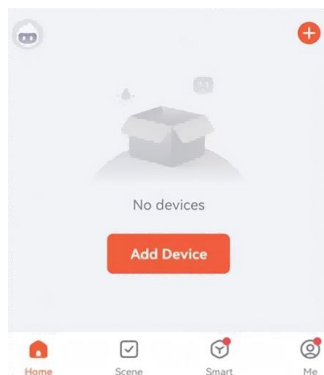
Si vous n'avez pas de compte Tuya, vous devez d'abord en enregistrer un dans l'application.

Connectez-vous à l'application

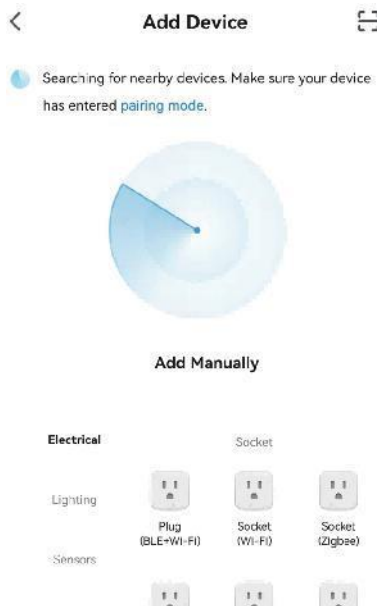
Utiliser le téléphone : assurez-vous que votre téléphone est connecté à un réseau Wi-Fi 2,4G avant de l'utiliser.



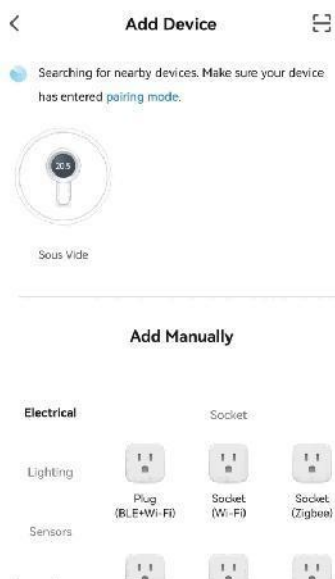
- ① Appuyez et maintenez enfoncé le bouton « ► » clé en veille. Confirmer que l'icône « ► » sur l'écran clignote



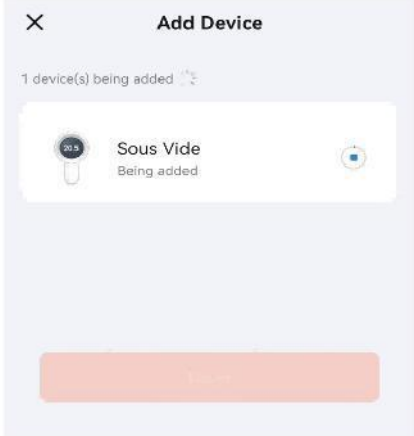
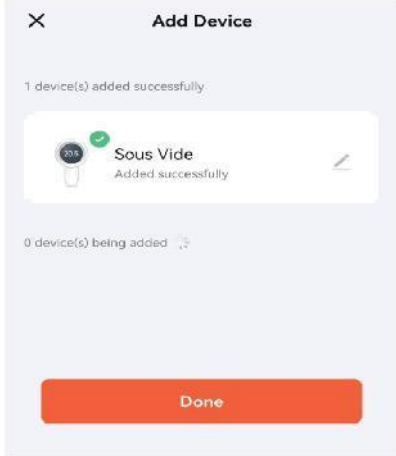
- ② Ouvrez l'application Graffiti Cliquez sur Ajouter un appareil.



- ④ En attente de recherche



- ⑤ Cliquez sur l'appareil pour passer

d'appareils dans	à l'étape suivante de connexion
 6. Entrez le mot de passe Wi-Fi	 7. Lorsque l'appareil émet un bip « D », l'ajout est réussi. Il faut alors patienter environ 3 secondes .
 ⑧ Le nom de la machine ajoutée s'affiche après un ajout réussi (le nom de la machine peut être modifié)	

Fonctionnement fonctionnel

Une fois le Wi-Fi connecté, vous pouvez accéder à l'interface de la

machine ajoutée à partir de l'application, veuillez procéder selon l'interface.

1. Une fois le Wi-Fi connecté, vous pouvez utiliser le cuiseur sous vide sur le téléphone portable lorsque vous l'allumez à chaque fois temps, au lieu d'effectuer les étapes ci-dessus (1, 2, 3), à moins que vous ne souhaitiez vous reconnecter au Wi-Fi.

2. Si le Wi-Fi n'a pas de mot de passe, vous n'avez pas besoin de saisir le mot de passe à l'étape de saisie du mot de passe, cliquez simplement sur l'étape suivante.

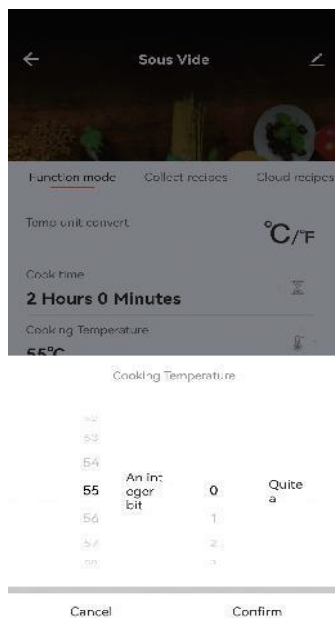
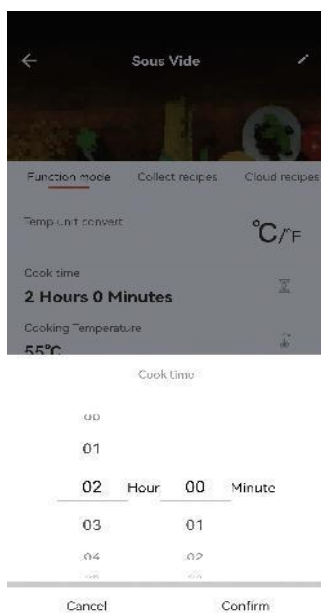
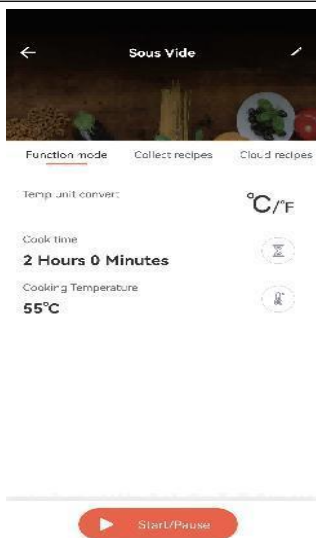
4. Confirmez que le Wi-Fi ne peut fonctionner que sur un réseau 2,4G.

Fonction de réservation d'application mobile

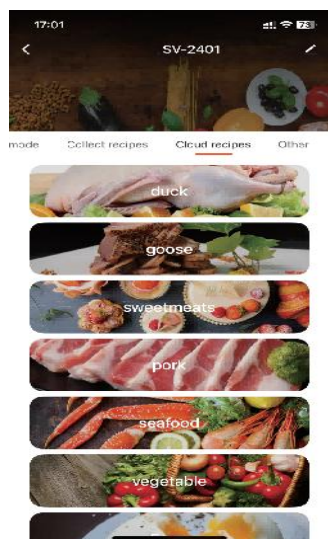
Réglage de l'heure du rendez-vous via l'application mobile : réglez l'heure du rendez-vous via le bouton « Autre » - « Planifier » de la barre de menu, comme pour le réglage du réveil. Par exemple, il est 14 h 00 et doit être programmé pour une mise en marche après 2 heures. Ensuite, réglez 16 h 00 pour terminer le rendez-vous. Accédez à la barre de menu pour régler le temps et la température de cuisson ! (Veuillez ne pas cliquer sur « Démarrer » après le réglage, car l'appareil se mettra automatiquement en marche après l'heure de réservation.)

INTRODUCTION À L' INTERFACE DE L'OPÉRATEUR À DISTANCE SOUS VIDE (Ceci dépend du produit réel)

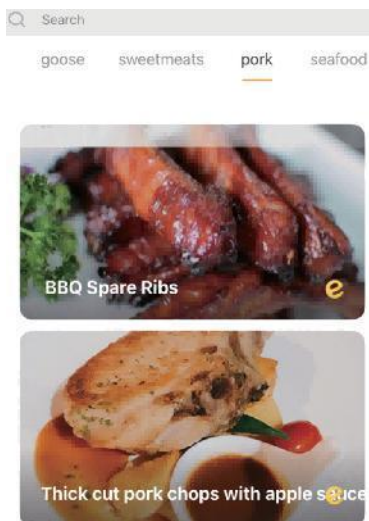
Interface du mode de fonctionnement :
--



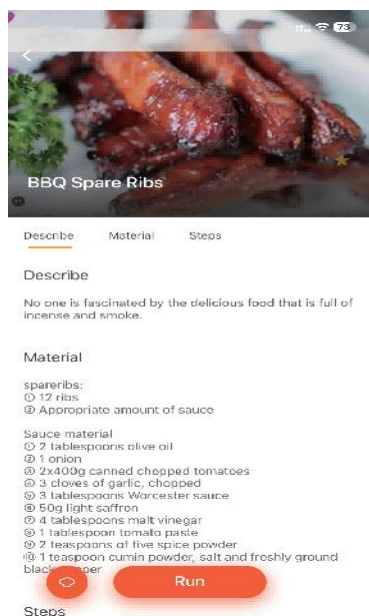
Écran de menu



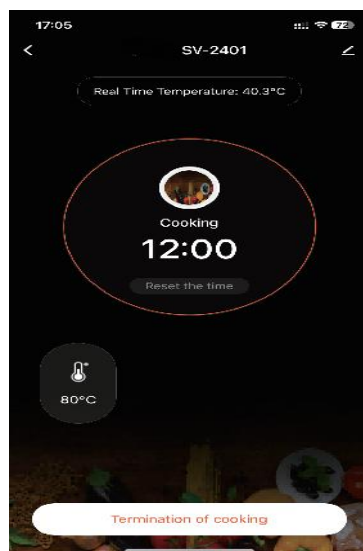
1. Dans la barre de menu, fonction « Menu Cloud » pour accéder à la recette du cloud interface, sélectionnez le



② Sélectionnez le plat que vous je veux cuisiner.



③ Accédez à la page de

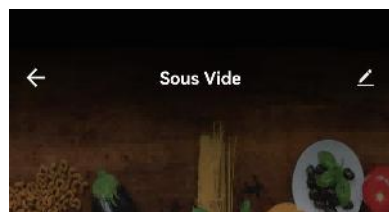


④ L'appareil commence à fonctionner et passe

présentation du plat et cliquez sur démarrer.

automatiquement à l'interface de cuisson APP.

Écran de prise de rendez-vous

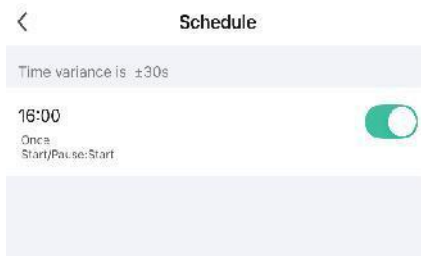
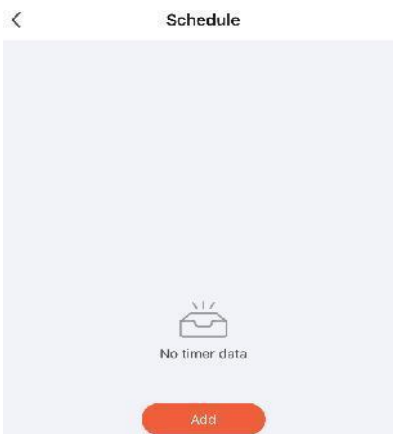


mode Collect recipes Cloud recipes **Other**

Schedule



More recipes



Le menu « Autre » est programmé pour la fonction rendez-vous : par exemple, si vous souhaitez prendre rendez-vous pour commencer à cuisiner à 16h00, vous pouvez régler directement l'heure correspondante , puis revenir au « mode fonction » pour régler le temps

et la température de cuisson, lorsque L'heure du rendez-vous est arrivée, la machine va commencer à fonctionner.

Remarque : l'interface de mise à niveau régulière de l'application sera mise à jour, l'image ci-dessus est à titre de référence uniquement !

Instructions d'utilisation de l'application :

1. Lorsque vous utilisez l'application pour le contrôle à distance, vous devez vous assurer que la machine est sous tension.

Si l'alimentation n'est pas connectée et que l'appareil est hors ligne, il ne peut pas fonctionner.

2. Commutateur d'échelle de température, Celsius °C , Fahrenheit °F

3. La plage réglable du temps de cuisson est : 0:01~99:59.

4. La plage réglable de température de cuisson est : 25 ~ 92,5 °C (77,0 ~ 198,5 °F).

5. Réglez la température et le temps, cliquez sur Démarrer, la machine de cuisson lente démarre automatiquement et commence à fonctionner.

6. Pendant le processus de cuisson, le temps et la température cible peuvent être réinitialisés.

7. Une fois la cuisson terminée, l'appareil affichera la température en temps réel. Cliquez sur « Terminer » pour éteindre l'appareil.

8. L'interface utilisateur de l'application est soumise à l'expérience utilisateur réelle.

9. Le téléphone doit être à moins de 15 mètres de la machine pour utiliser l'application.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

1. Pour votre sécurité, assurez-vous de l'utiliser dans la plage de tension spécifiée par la machine, et la coque de la machine doit être strictement mise à la terre.

2. Pour votre sécurité, l'alimentation électrique doit être débranchée pendant des opérations telles que l'ajout de nourriture et d'eau.

3. Pour obtenir les meilleurs résultats, veuillez utiliser un récipient de 6 à 12 L.

4. Ne sortez pas la machine directement de l'eau pendant qu'elle fonctionne.
5. Lorsque la machine est arrêtée en cours de fonctionnement, les éléments chauffants dégagent encore une chaleur résiduelle. Ne la sortez pas immédiatement de l'eau.
6. Le niveau d'eau doit être compris entre les niveaux Min et Max indiqués sur le devant de la colonne en acier.
7. Lorsqu'un message d'erreur s'affiche sur l'écran ou qu'un bip d'erreur retentit, éteignez immédiatement l'appareil pour en déterminer la cause.
8. Lors du stockage du cuiseur sous vide, assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau dans la colonne en acier et séchez-la .
9. Si la machine est anormale, ne l'utilisez pas .

CONSEILS SUR LES CODES D'ERREUR

1.	E1	Indique que le capteur de température anti-brûlure à sec est défectueux ou ouvert ;
2.	E2	Invite le capteur à surveiller les températures de l'eau supérieures à 105°C (221°F) ;
3.	E3	Indique que le niveau d'eau est trop bas ou qu'un récipient contenant de l'eau n'a pas été mis en place pour le démarrage ;
4.	E4	Alerte le capteur anti-brûlure à sec pour surveiller les températures supérieures à 150 °C (302 °F)
5.	E5	Indique que la température de l'eau existante dans le récipient dépasse le point de consigne .

Démontage du cylindre en acier : Tournez le pointeau du cylindre en acier de la position verrouillée à la position déverrouillée, puis tirez le cylindre vers le bas. Inversement, alignez-le d'abord en position déverrouillée, puis tournez-le en position verrouillée pour terminer l'installation.



Fabricant : GUANGDONG XIANKAI INTELLIGENT TECHNOLOGY CO.,LTD.

Adresse : 3e étage, bâtiment 1, n° 1, Jianye Third Road, district ouest, ville de Zhongshan, Guangdong, Chine

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, ASTWOOD NSW 2122 Australie

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

Lieu, Rancho Cucamonga, CA 9173

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: SV-2401

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

**Sous Vide Precision
Cooker**

MODELL: SV-2401



(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

1. Lesen und beachten Sie alle wichtigen Hinweise auf den Geräten.
Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen an einem

sicheren Ort auf.

2. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob das Netzkabel beschädigt ist. Ist dies der Fall, verwenden Sie das Produkt bitte nicht. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

3. Produkte sollten außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren installiert werden, um Stromschläge und Verbrennungen zu vermeiden.

4. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Alkohol oder Drogen stehen.

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

6. Während der Produkterhitzung sollte das Personal im Dienst gehalten werden, um Unfälle zu vermeiden

7. Schalten Sie bei der Wartung oder beim Transport des Produkts oder bei ungewöhnlichen Situationen zuerst die Stromversorgung aus.

8. Um Störungen zu vermeiden, verwenden Sie das Produkt bitte mit der vorgeschriebenen Spannung und Frequenz.

9. Bitte stecken Sie das Netzkabel nicht ein oder ziehen Sie es nicht heraus, wenn Ihre Hände nass sind .

10. Bitte stellen Sie sicher, dass Stecker und Steckdose vor Wasser geschützt sind.

11. Bitte verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe brennbarer Gegenstände.

12. 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.

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

14. Berühren Sie die Oberfläche der Kochmaschine nicht, wenn sie heiß ist. Verwenden Sie bitte den Griff oder Knopf.

15. Bewegen Sie das Produkt oder den erhitzten Behälter nicht, wenn das

Produkt erhitzt wird oder gerade fertig erhitzt wurde, da es sonst zu Verbrennungen kommen kann.

16. Die Schale wird nur mit einem feuchten Tuch gereinigt.

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

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

FCC-Warnung :

FCC-Warnung: Jegliche Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum Erlöschen der Berechtigung des Benutzers zum Betrieb dieses Geräts führen.

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

- (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen und
- (2) Dieses Gerät muss alle empfangenen Störungen tolerieren, einschließlich Störungen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.

Dieses Gerät und seine Antenne(n) dürfen nicht am selben Standort aufgestellt oder zusammen mit anderen Antennen oder Sendern betrieben werden.

- 1. Dieses Gerät sollte mit einem Mindestabstand von 20 cm zwischen dem Heizkörper und Ihrem Körper installiert und betrieben werden.
- 2. Das Gerät wurde dahingehend bewertet, dass es die allgemeinen Anforderungen zur HF-Exposition erfüllt. Das Gerät kann ohne Einschränkung unter tragbaren Expositionsbedingungen verwendet werden.

NOTIZ:

Dieses Gerät wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der



FCC-Bestimmungen.

Diese Grenzwerte sollen einen angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen bei Installationen in Wohngebieten bieten. Dieses Gerät erzeugt und verwendet Hochfrequenzenergie und kann diese ausstrahlen. Wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, kann es zu schädlichen Störungen des Funkverkehrs kommen.

Es gibt jedoch keine Garantie dafür, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten.

Wenn dieses Gerät schädliche Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs verursacht (was durch Aus- und Einschalten des Geräts festgestellt werden kann), wird dem Benutzer empfohlen, zu versuchen, die Störungen durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

-- Richten Sie die Empfangsantenne neu aus oder verlegen Sie den Standort.

-- Vergrößern Sie den Abstand zwischen Gerät und Empfänger.

-- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, die zu einem anderen Stromkreis gehört als der Empfänger.

-- Wenden Sie sich an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker.

PARAMETERLISTE

Modell	SV-2401
Stromspannung	Wechselstrom 120 V 60 Hz
Leistung	1100 W
Mit der APP verbinden	Ja
Empfohlene Kapazität	6–12 l

Temperatureinstellungen	77~198.5°F (25-92.5°C)
Genauigkeit der Temperaturregelung	± 32,9 °F (± 0,5 °C)
Heizzeit einstellen	1 Min. bis 99 Std. 59 Min.
Maximale Buchungszeiten	24 Stunden
Bedienfeld	Touch-Taste, LED-Anzeige

TEILE & HARDWARE

 Sous-Vide-Maschine * 1 Stück	 Montagehalterung * 1 Stück
---	---

INSTALLATIONSANLEITUNG

Vakuum-Niedertemperatur-Slow-Cooking ist eine Kochmethode der Molekularküche, die wissenschaftliche Präzisionsberechnungen verwendet, um eine konstante Kochtemperatur zu erreichen, die die Nährstoffe der Zutaten nicht zerstört. Es erhält den hervorragenden Geschmack und Nährwert von Lebensmitteln von innen heraus. Sous-Vide-Garen ist wie eine professionelle Küche, mit der Sie leichter als je zuvor wissen, bei welcher Temperatur Sie Ihre Lebensmittel zubereiten müssen.

Zubehör installieren

Die Befestigung des Montagewinkels an der Containerwand erfolgt durch Bolzenverriegelung



Den Schongarer in die Öffnung des Einbaurahmens einsetzen, die Stromversorgung anschließen und die Maschine starten



Hinweis: Lebensmittel sollten vor dem Einfüllen in den Behälter zum Erhitzen in einen Vakuumbbeutel vakuumiert werden.

Beachten Sie, dass der Wasserstand im Behälter höher als der Mindestwasserstand „MIN“ und niedriger als der Höchstwasserstand „MAX“ sein sollte.



FUNKTION UND BEDIENUNG

Einführung zu Display und Tasten



A: WLAN-Verbindungsanzeige	B: Temperaturanzeigebereich
C: Zeitanzeigebereich	D: Celsius-Temperatur „°C“
E : Temperatur in Fahrenheit „°F“	F: Aufforderung zur Einstellung der Isolationszeit
G : Aufforderung zur Termineinstellung	
H : Taste zur Temperatureinstellung (Umschalter °C/°F)	
I : Einstelltaste (Isolierzeit & Termin)	
J : Wertanpassungstaste: "-"	
K : Wertanpassungstaste: "+"	L : Stern- und Stopptaste

FUNKTIONSEINSTELLUNGEN

Definition der Arbeitsmodi

- Standby-Modus: Bezieht sich auf den Zustand der Maschine im Standby-Modus (nicht Arbeiten).
- Terminmodus: Bezieht sich auf die Maschine, die im Termin nicht heizt Countdown-Status.
- Wi-Fi-Modus: Bezieht sich auf den Zustand, in dem das Gerät mit der Wi-Fi-Funktion zur Fernsteuerung verbunden ist und die Wi-Fi-Anzeige

immer leuchtet.

- Heizmodus: bezieht sich auf den Zustand der Maschine heizt, die Kontrollleuchte Fenster ist leuchtend rot.
- Isolationsmodus: Bezieht sich auf die Maschine, nachdem die Heiztemperatur die eingestellte Temperatur erreicht hat, das Kontrollleuchtenfenster leuchtet hellgrün.
- Abschlussmodus: Bezieht sich auf den Zustand, nachdem die Maschine den Isolationsmodus abgeschlossen hat, das Anzeigefenster leuchtet blau.
- Einstellmodus: Stellen Sie die Heiztemperatur ein, stellen Sie die Countdown-Zeit der Isolierung ein, stellen Sie den Umrechnungszustand des Temperaturanzeigemodus (Celsius, Fahrenheit) ein.

Bedienungsanleitung

Drücken Sie zum Starten die  Taste „▶“. Der Heizmodus wird standardmäßig aktiviert und die Standardzeit und -temperatur betragen 2 Stunden und 55 °C (131 °F) . Drücken Sie die  Taste „°“, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie die  Taste „⌚“, um die Isolierzeit einzustellen . „-“ bedeutet Verringern, „+“ bedeutet Erhöhen. Sowohl im Heiz- als auch im Isolierbetrieb können Temperaturwert und Isolierzeit verändert werden.

Umrechnung der Temperaturanzeigeeinheit

Heiztemperatureinstellung

Einstellung der Umrechnung von Celsius auf Fahrenheit: Halten Sie  beim Einschalten die Taste „°“ 3 Sekunden lang gedrückt, der Summer piept „D“. Lassen Sie den Finger los und die entsprechende Temperaturanzeige leuchtet auf.

Heiztemperatureinstellung

Der Temperatur-Einstellbereich beträgt 25 bis 92,5 °C (oder 77 bis 198,5 °F).

① Drücken Sie die Temperatureinstellungstaste „°“, um in den Temperaturanzeigezustand zu wechseln. Die Digitalröhre zeigt die eingestellte Temperatur an.

② Drücken Sie kurz oder lang die Tasten „-“, „+“, um die Zieltemperatur, stellen Sie die Temperatur ein und lassen Sie dann Ihren Finger los. Nach 5 Sekunden blinkt die digitale Röhre 5 Mal, um anzuzeigen, dass der eingestellte Wert gespeichert ist. Kehren Sie in den Heiz- oder Haltemodus zurück.

★Tipps: Wenn die eingestellte Temperatur höher als die aktuelle Wassertemperatur ist, wird der Heizmodus aktiviert. Wenn die eingestellte Temperatur niedriger oder gleich der aktuellen Wassertemperatur ist, wird der Wärmedämmmodus aktiviert.

Einstellung der Isolationszeit

Der Zeiteinstellungsbereich beträgt: 0:01 – 99:59 Stunden;

① Drücken Sie die Einstelltaste "  ", die Anzeige blinkt "  " geben Sie die Heiz- oder Isolierzeit ein Einstellungsmodus.

② Drücken Sie kurz oder lang die Tasten „-“, „+“, um die Isolationszeit einzustellen, lassen Sie den Finger los und warten Sie 5 Sekunden, die digitale Röhre blinkt 5 Mal und die Temperatur beruhigt, kehren Sie zum Heiz- oder Isoliermodus zurück.

Terminvereinbarung

Der Zeiteinstellungsbereich beträgt: 0:01 bis 24:00 Stunden;

① Drücken Sie im Standby-Modus die Einstelltaste „  “, die Anzeige blinkt „  “. Die Digitalröhre zeigt die Terminzeit an. Drücken Sie kurz oder lang die Tasten „-“, „+“, um die Terminzeit einzustellen.

② Nachdem Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben, stellen Sie bitte die Isolationszeit und -temperatur entsprechend ein. Drücken Sie die Temperatureinstellungstaste „  “ oder die Tasten „-“ und „+“, um die Zieltemperatur einzustellen.

③ Drücken Sie die  Taste „(I)“, die Anzeige wechselt von „  “ zu „  (F)“, drücken Sie kurz oder lang die Tasten „-“, „+“, um die Isolationszeit zum Loslassen des Fingers einzustellen, 5 Sekunden nachdem die digitale Röhre 5 Mal blinkt, wechselt sie in den Terminmodus, die Zeit wird in Minuten heruntergezählt.

④ Beispiel: Legen Sie den Termin so fest, dass die Arbeit nach 2 Stunden beginnt, und legen Sie direkt 2 Stunden fest.

Drücken Sie erneut „⌚“, um die Garzeit einzustellen, drücken Sie „🔧“, um die Temperatur einzustellen, die den Termin im Countdown abschließt (bitte drücken Sie nicht

▶" wieder)

★Hinweis : Wenn Sie ▶ in der Termin-Countdown-Oberfläche erneut die Taste „⌚“ drücken, wird die ursprünglich von der Maschine eingestellte Terminzeit gelöscht und das Gerät wechselt direkt in den Kochmodus, um mit der Arbeit zu beginnen.

Notiz

Wenn im Abschlussmodus die Temperatur oder die Zeit zurückgesetzt werden muss, wird der Arbeitszustand nicht aktiviert und ein Neustart ist erforderlich.

Bedienungsanleitung für die WiFi-Funktion des

Sous-Vide (Dies ist abhängig von der tatsächlichen

Konfiguration)

Installieren Sie die App „Tuya Smart“ auf Ihrem Mobiltelefon

Suchen Sie im mobilen App-Manager nach der App „Tuya Smart“ oder scannen Sie den QR-Code wie unten. (Abb. A)

2. Installieren Sie die APP. Das Symbol nach der Installation sieht wie folgt aus: (Abb. B)



(Abb. A)



Tuya smar

(Abb. B)

Konto registrieren

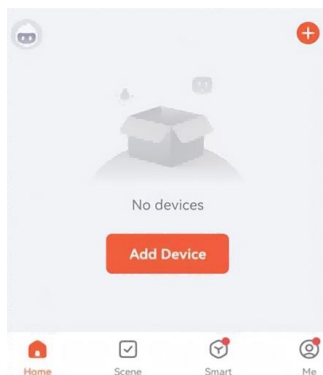
Wenn Sie kein Tuya-Konto haben, müssen Sie zuerst eines in der App registrieren.

Mit der APP verbinden

Bedienen Sie das Telefon: Stellen Sie vor der Bedienung sicher, dass Ihr Telefon mit einem 2,4G-WLAN-Netzwerk verbunden ist.



① Drücken und halten Sie die Taste „▶“ Taste im Standby. Bestätigen dass das Symbol „▶“ auf der Bildschirm blinkt



② Öffnen Sie die Graffiti-App
Klicken Sie auf Gerät hinzufügen.

Add Device

Searching for nearby devices. Make sure your device has entered pairing mode.



Add Manually

Electrical

Lighting

Sensors



Plug
(BLE+Wi-Fi)



Socket
(Wi-Fi)



Socket
(Zigbee)



Plug
(BLE+Wi-Fi)



Socket
(Wi-Fi)



Socket
(Zigbee)

④ Warten auf die Suche nach Geräten in

Add Device

Searching for nearby devices. Make sure your device has entered pairing mode.



Sous Vide

Add Manually

Electrical

Socket

Lighting

Sensors



Plug
(BLE+Wi-Fi)



Socket
(Wi-Fi)



Socket
(Zigbee)



Plug
(BLE+Wi-Fi)



Socket
(Wi-Fi)



Socket
(Zigbee)

⑤ Klicken Sie auf das Gerät, um mit dem nächsten Schritt zur Verbindung fortzufahren

Enter Wi-Fi Information

Choose Wi-Fi and enter password



tpTy



• • • • •

Next

⑥ Geben Sie das WLAN-Passwort ein



Add Device

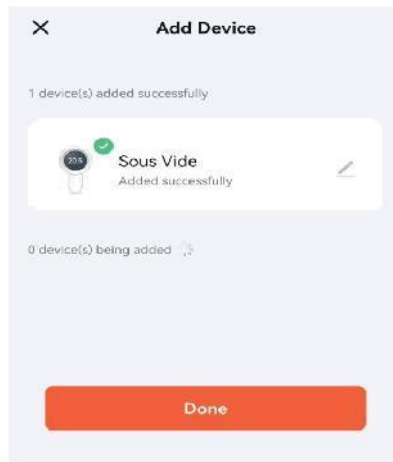
1 device(s) being added



Sous Vide
Being added



⑦ Wenn das Gerät „D“ piept, wurde es erfolgreich hinzugefügt. Zu diesem Zeitpunkt müssen noch etwa 3 Sekunden gewartet werden .



⑧ Der Name der hinzugefügten Maschine wird nach erfolgreichem Hinzufügen angezeigt (der Maschinename kann geändert werden)

Funktionsbetrieb

Nachdem die WLAN-Verbindung hergestellt wurde, können Sie über die App auf die Schnittstelle des hinzugefügten Geräts zugreifen. Bitte verwenden Sie die Schnittstelle entsprechend.

1. Nachdem die Wi-Fi-Verbindung hergestellt ist, können Sie den Sous Vide-Kocher auf dem Mobiltelefon bedienen, wenn Sie es jedes Mal einschalten

Zeit, anstatt die oben genannten Schritte (1, 2, 3) auszuführen, es sei denn, Sie möchten die Verbindung zum WLAN wiederherstellen.

2. Wenn das WLAN kein Passwort hat, müssen Sie das Passwort im Schritt zur Passworteingabe nicht eingeben.

Klicken Sie einfach auf den nächsten Schritt.

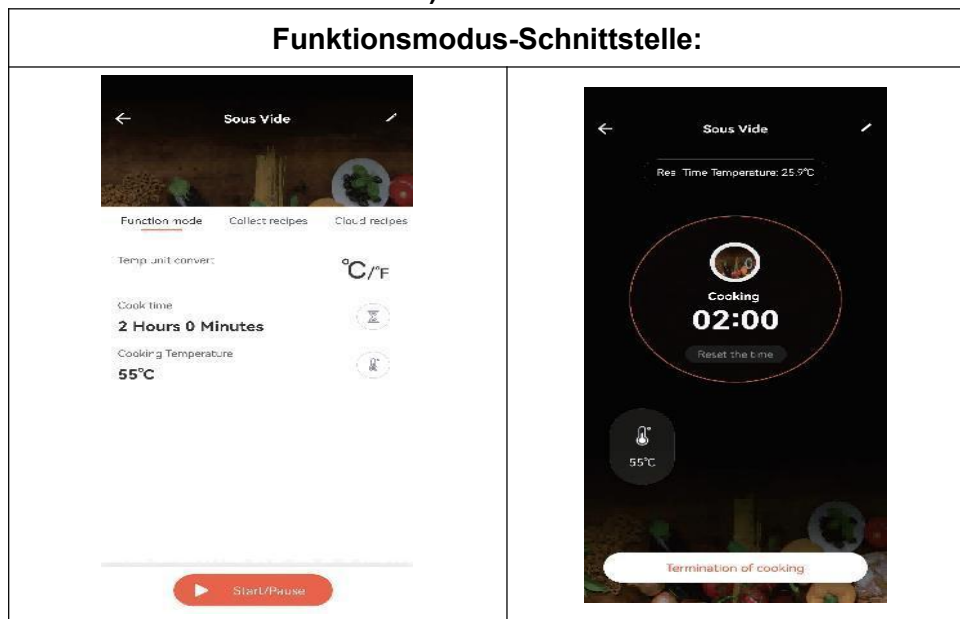
5. Stellen Sie sicher, dass WLAN nur in 2,4G-Netzwerken funktioniert.

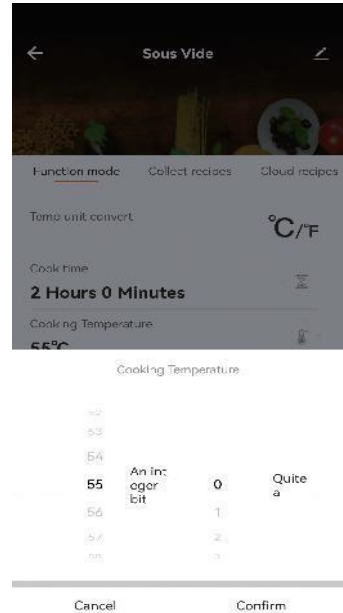
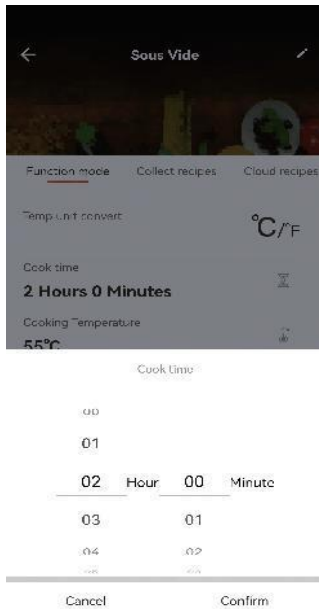
Reservierungsfunktion der mobilen App

Terminzeiteinstellung in der mobilen App: Stellen Sie die Terminzeit in der Menüleiste unter „Sonstiges“ – „Zeitplan“ ein, ähnlich wie bei der Einstellung des Weckers. Es ist beispielsweise 14:00 Uhr und der Start

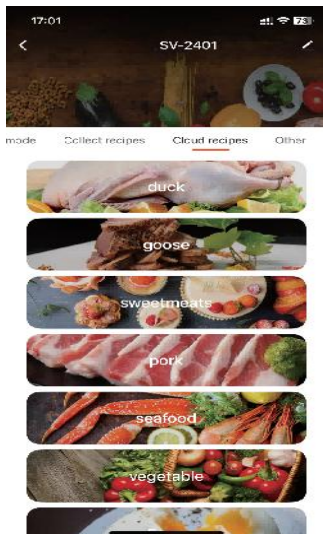
muss nach 2 Stunden eingestellt werden. Dann kann 16:00 Uhr eingestellt werden. Die Terminzeit ist eingestellt. Wechseln Sie zur Menüleiste des Funktionsmodus, um die Garzeit und -temperatur einzustellen! (Bitte klicken Sie nach der Einstellung nicht auf „Start“, da das Gerät nach der Reservierungszeit automatisch eingeschaltet wird.)

EINFÜHRUNG IN DIE SOUS-VIDE-FERNBEDIENUNGSSCHNITTSTELLE (Dies hängt vom tatsächlichen Produkt ab)

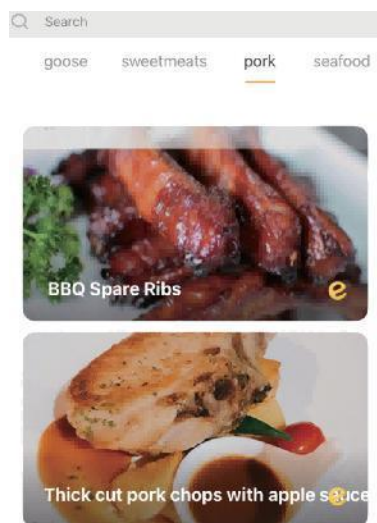




Menübildschirm



① In der Menüleiste „Cloud-Menü“ Funktion zum Eingeben des Cloud-Rezepts



② Wählen Sie das Gericht, das Sie kochen wollen.

Schnittstelle, wählen Sie die



Describe Material Steps

Describe

No one is fascinated by the delicious food that is full of incense and smoke.

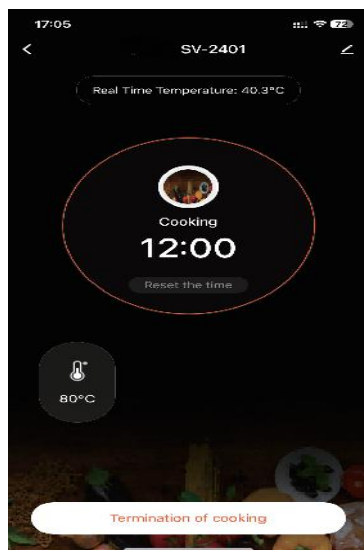
Material

spareribs:
☐ 12 ribs
☒ Appropriate amount of sauce

Sauce material
☐ 2 tablespoons olive oil
☐ 1 onion
☐ 2x400g canned chopped tomatoes
☐ 3 cloves of garlic, chopped
☐ 3 tablespoons Worcestershire sauce
☐ 50g light saffron
☐ 4 tablespoons malt vinegar
☐ 1 tablespoon tomato paste
☐ 2 teaspoons of five spice powder
☒ 1 teaspoon cumin powder, salt and freshly ground black pepper

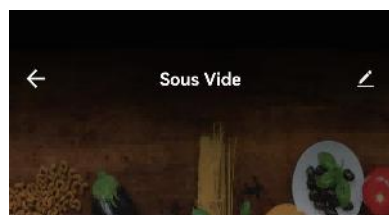
Steps

- ③ Gehen Sie zur Seite mit der Vorstellung des Gerichts und klicken Sie auf „Start“.



- ④ Das Gerät beginnt zu arbeiten und springt automatisch zur APP-Kochoberfläche.

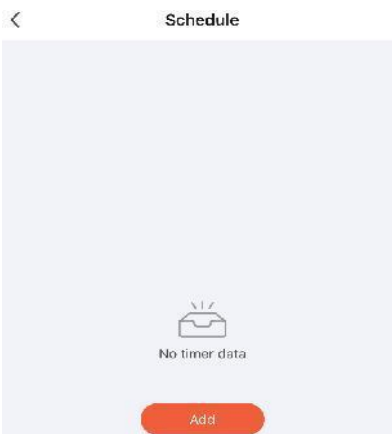
Bildschirm „Termineinstellung“

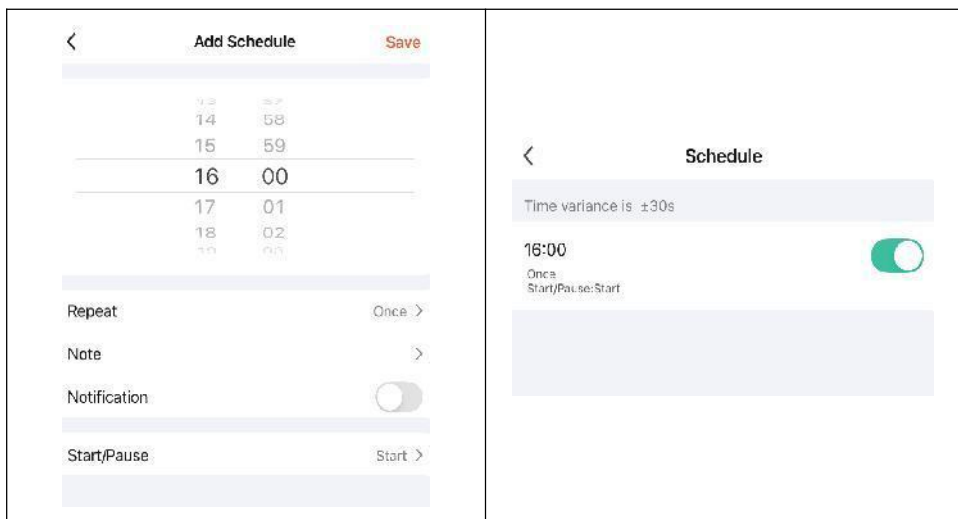


node Collect recipes Cloud recipes Other

Schedule

More recipes





Das Menü „Sonstiges“ ist für die Terminfunktion vorgesehen: Wenn Sie beispielsweise einen Termin für den Kochbeginn um 16:00 Uhr festlegen möchten, können Sie die entsprechende Uhrzeit direkt einstellen und dann zurück in den „Funktionsmodus“ um die Garzeit und Temperatur einzustellen, wenn Der vereinbarte Termin ist gekommen, die Maschine beginnt zu arbeiten.

Hinweis : Die reguläre Upgrade-Schnittstelle der APP wird aktualisiert, das obige Bild dient nur als Referenz !

APP-Nutzungsanweisungen :

1. Wenn Sie die APP zur Fernsteuerung verwenden, müssen Sie sicherstellen, dass die Maschine eingeschaltet ist.
Wenn die Stromversorgung nicht angeschlossen ist und das Gerät offline ist, ist es nicht betriebsbereit.
2. Temperaturskala-Schalter, Celsius °C, Fahrenheit °F
3. Der einstellbare Bereich der Garzeit beträgt: 0:01~99:59.
4. Der einstellbare Bereich der Kochtemperatur beträgt: 25–92,5 °C (77,0–198,5 °F).
5. Stellen Sie die Temperaturzeit ein, klicken Sie auf „Start“, die Maschine zum langsamen Garen startet automatisch und beginnt mit der Arbeit.
6. Während des Garvorgangs können die Zeit und die Zieltemperatur neu

eingestellt werden.

7. Nach Abschluss des Garvorgangs wird die Maschine im Status „Fertig“ angezeigt und zeigt die Echtzeittemperatur an. Klicken Sie auf „Fertig“, um die Maschine herunterzufahren.

8. Die APP-UI-Schnittstelle unterliegt der tatsächlichen Benutzererfahrung.

9. Um die App verwenden zu können, muss sich das Telefon in einem Umkreis von 15 Metern um die Maschine befinden.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEI DER VERWENDUNG

1. Achten Sie zu Ihrer Sicherheit darauf, dass Sie das Gerät innerhalb des für die Maschine angegebenen Spannungsbereichs verwenden und dass das Maschinengehäuse streng geerdet ist.

2. Zu Ihrer Sicherheit muss die Stromversorgung während Vorgängen wie dem Hinzufügen von Futter und Wasser unterbrochen werden.

3. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie bitte einen Behälter mit 6–12 l.

4. Nehmen Sie die Maschine nicht direkt aus dem Wasser, während sie in Betrieb ist.

5. Wenn die Maschine während des Betriebs abgeschaltet wird, haben die Heizkomponenten noch Restwärme. Nehmen Sie die Maschine nicht sofort aus dem Wasser.

6. Der Wasserstand sollte zwischen den auf der Vorderseite der Stahlsäule angegebenen Min- und Max-Werten liegen.

7. Wenn eine Fehlermeldung auf dem Display erscheint oder ein Fehlerton ertönt, schalten Sie das Gerät sofort aus, um die Ursache herauszufinden.

8. Achten Sie beim Aufbewahren des Sous-Vide-Garers darauf, dass sich kein Wasser in der Stahlsäule befindet und dass diese trocken ist .

9. Wenn das Gerät nicht normal funktioniert, verwenden Sie es bitte nicht weiter .

TIPPS ZU FEHLERCODES

1.	E1	Zeigt an, dass der Trockenbrand-Temperatursensor defekt oder offen ist;
----	----	---

2.	E2	Fordert den Sensor auf, Wassertemperaturen über 105 °C (221 °F) zu überwachen;
3.	E3	Zeigt an, dass der Wasserstand zu niedrig ist oder dass für die Inbetriebnahme kein Behälter mit Wasser eingesetzt wurde;
4.	E4	Alarmiert den Trockenbrandschutzsensor, um Temperaturen über 150 °C (302 °F) zu überwachen.
5.	E5	Zeigt an, dass die vorhandene Wassertemperatur im Behälter den Sollwert überschreitet .

Demontage des Stahlzylinders: Drehen Sie den Punkt am Stahlzylinder von der verriegelten Position in die entriegelte Position und ziehen Sie den Stahlzylinder anschließend nach unten heraus. Umgekehrt richten Sie ihn zunächst in der entriegelten Position aus und drehen ihn in die verriegelte Position, um die Montage abzuschließen.



Hersteller: GUANGDONG XIANKAI INTELLIGENT TECHNOLOGY CO.,LTD.

Adresse: 3. Stock, Gebäude 1 Nr. 1, Jianye Third Road, West District, Zhongshan City, Guangdong, China

Importiert nach AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 9173

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.

Pentola di precisione Sous Vide

MODELLO: SV-2401

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

**Sous Vide Precision
Cooker**

MODELLO: SV-2401



(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

1. Leggere e osservare tutte le avvertenze importanti riportate sugli elettrodomestici. Conservare il presente manuale in un luogo sicuro per

riferimento futuro.

2. 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 servizio di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.
3. I prodotti devono essere installati fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici per evitare scosse elettriche e ustioni.
4. Non utilizzare il prodotto quando si è stanchi o sotto l'effetto di alcol o droghe.
5. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
6. Durante il riscaldamento del prodotto, il personale deve essere mantenuto in servizio per evitare incidenti
7. Quando si esegue la manutenzione o lo spostamento del prodotto o quando si verifica una situazione anomala, spegnere prima l'alimentazione.
8. Per evitare guasti, utilizzare il prodotto con la tensione e la frequenza regolate.
9. Non collegare o tirare il cavo di alimentazione con le mani bagnate .
10. Assicurarsi che la spina e la presa siano protette dall'acqua.
11. Non utilizzare il prodotto in prossimità di oggetti infiammabili.
12. 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.
13. L'intera macchina non può essere immersa in acqua e la posizione del guscio sopra il livello massimo dell'acqua del cilindro in acciaio non è impermeabile.
14. Non toccare la superficie dell'apparecchio quando è caldo. Utilizzare la maniglia o la manopola.
15. 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.

16. La scocca si pulisce solo con un panno umido.

17. Dopo aver riscaldato il prodotto, attendere che la macchina si raffreddi per qualche minuto prima di pulirla.

18. Non utilizzare all'aperto. Questa macchina è destinata esclusivamente all'uso domestico.



Avviso FCC :

Attenzione FCC: eventuali cambiamenti o modifiche non espressamente approvati dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare l'autorizzazione dell'utente a utilizzare questa apparecchiatura.

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC.

Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti:

(1) Questo dispositivo non può causare interferenze dannose e

(2) questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che potrebbero causare un funzionamento indesiderato.

Questo dispositivo e le sue antenne non devono essere collocati o utilizzati insieme ad altre antenne o trasmettitori.

1. Questa apparecchiatura deve essere installata e utilizzata mantenendo una distanza minima di 20 cm tra il radiatore e il corpo.

2. Il dispositivo è stato valutato per soddisfare i requisiti generali di esposizione alle radiofrequenze. Il dispositivo può essere utilizzato in condizioni di esposizione portatile senza restrizioni.

NOTA:

Questa apparecchiatura è stata testata e ritenuta conforme ai limiti previsti per i dispositivi digitali di Classe B, ai sensi della Parte 15 delle Norme FCC.

Questi limiti sono concepiti per fornire una protezione ragionevole contro interferenze dannose in un'installazione

residenziale. Questa apparecchiatura genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e, se non installata e utilizzata in conformità alle istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio.

Tuttavia, non vi è alcuna garanzia che non si verifichino interferenze in una particolare installazione.

Se questa apparecchiatura dovesse causare interferenze dannose alla ricezione radiofonica o televisiva, cosa che può essere accertata spegnendo e riaccendendo

l'apparecchiatura, si consiglia all'utente di provare a correggere l'interferenza adottando una o più delle seguenti misure:

- Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente.
- Aumentare la distanza tra l'apparecchiatura e il ricevitore.
- Collegare l'apparecchiatura a una presa di corrente su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.
- Per assistenza, consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV esperto.

ELENCO PARAMETRI

Modello	SV-2401
Voltaggio	CA 120 V 60 Hz
Energia	1100W
Connettiti all'APP	Sì
Capacità consigliata	1,32-2,64 galloni (6-12 litri)
Impostazioni della temperatura	77~198,5°F (25-92,5°C)
Precisione del controllo della temperatura	± 32,9°F (± 0,5°C)
Impostare il tempo di riscaldamento	1 min~99 ore e 59 minuti

Ore massime di prenotazione	24 ore
Pannello di controllo	Pulsante touch, display LED

PARTI E HARDWARE

 macchina per il sottovuoto*1 pz	 staffa di montaggio*1 pz
--	---

GUIDA ALL'INSTALLAZIONE

La cottura lenta sottovuoto a bassa temperatura è un metodo di cottura nella gastronomia molecolare che utilizza calcoli scientifici di precisione per arrivare a una temperatura di cottura costante che non distrugge il valore nutrizionale degli ingredienti. mantiene l'eccellente sapore e il valore nutrizionale del cibo dall'interno verso l'esterno. La cottura sottovuoto è come una cucina professionale, rendendo più facile che mai sapere esattamente a quale temperatura cuocere il cibo.

Installare gli accessori

La staffa di montaggio è fissata alla parete del contenitore mediante bloccaggio a bullone



Posizionare la pentola a cottura lenta nel foro del telaio di installazione, collegare l'alimentazione e avviare la macchina



Nota: gli alimenti devono essere sigillati sottovuoto in un sacchetto prima di essere inseriti nel contenitore per il riscaldamento.

Si noti che il livello dell'acqua nel contenitore deve essere superiore al livello minimo dell'acqua "MIN" e inferiore al livello massimo dell'acqua "MAX"



FUNZIONE E FUNZIONAMENTO

Introduzione al display e ai pulsanti



A: Indicatore di connessione Wi-Fi	B: Area di visualizzazione della temperatura
C: Area di visualizzazione dell'ora	D: Temperatura Celsius "°C"
E : Temperatura in gradi Fahrenheit "°F"	F:Richiesta di impostazione del tempo di isolamento
G : Richiesta di impostazione dell'orario dell'appuntamento	
H : Pulsante di impostazione della temperatura (interruttore °C/°F)	
I : Pulsante di impostazione (orario di isolamento e appuntamento)	
J : Pulsante di regolazione del valore: "-"	
K : Pulsante di regolazione del valore: "+"	L : Pulsante stella e stop

IMPOSTAZIONI DELLE FUNZIONI

Definizione delle modalità di lavoro

- Modalità standby: si riferisce allo stato della macchina in standby (non lavorando).
- Modalità appuntamento: si riferisce alla macchina che non riscalda, nell'appuntamento stato di conto alla rovescia.
- Modalità Wi-Fi: si riferisce allo stato in cui la macchina è connessa alla funzione Wi-Fi per il controllo remoto e l'indicatore Wi-Fi è sempre acceso.
- Modalità di riscaldamento: si riferisce allo stato della macchina in fase di

riscaldamento, la spia luminosa la finestra è di un rosso brillante.

- Modalità isolamento: si riferisce alla macchina che, dopo che la temperatura di riscaldamento ha raggiunto la temperatura impostata, la finestra della spia luminosa diventa verde brillante.
- Modalità di completamento: si riferisce allo stato dopo che la macchina ha completato la modalità di isolamento, la finestra dell'indicatore è blu brillante.
- Modalità di impostazione: imposta la temperatura di riscaldamento, imposta il tempo di conto alla rovescia dell'isolamento, imposta lo stato di conversione della modalità di visualizzazione della temperatura (Celsius, Fahrenheit).

Istruzioni per l'uso

Premere il ► pulsante " " per l'avvio, la modalità di riscaldamento viene attivata per impostazione predefinita e il tempo e la temperatura predefiniti sono 2 ore e 55 °C (131 °F) , premere il 🔌 pulsante " " per impostare la temperatura, premere il ⌚ pulsante " " per impostare il tempo di isolamento , "-" significa diminuzione, "+" significa aumento.

Il valore della temperatura e il tempo di isolamento possono essere modificati sia in modalità riscaldamento che in modalità isolamento.

Conversione delle unità di visualizzazione della temperatura

Impostazione della temperatura di riscaldamento

Impostazione di conversione Celsius e Fahrenheit: premere a lungo il 🔌 pulsante " " per 3 secondi all'accensione, il cicalino emette un segnale acustico "D", rilasciare il dito e la spia della temperatura corrispondente si accende.

Impostazione della temperatura di riscaldamento

L'intervallo di impostazione della temperatura è compreso tra 25 e 92,5 °C (o tra 77 e 198,5 °F)

① Premere il tasto di impostazione della temperatura " 🔌 ", passare allo stato di visualizzazione della temperatura, il tubo digitale visualizza la temperatura impostata;

② Premere brevemente o premere a lungo il pulsante " - ", " + " per impostare temperatura desiderata, impostare la temperatura e quindi rilasciare il dito, dopo 5 secondi, il tubo digitale lampeggia 5 volte per indicare che il valore impostato è stato salvato, tornare alla modalità di riscaldamento o mantenimento.

★Suggerimenti: quando la temperatura impostata è superiore alla temperatura attuale dell'acqua, entra in modalità riscaldamento; quando la temperatura impostata è inferiore o uguale alla temperatura attuale dell'acqua, entra in modalità isolamento termico.

Impostazione del tempo di isolamento

L'intervallo di impostazione dell'ora è: 0:01~99:59 ore;

① Premere il pulsante di impostazione "  ", l'indicatore lampeggia "  " immettere il tempo di riscaldamento o isolamento modalità di impostazione.

② Premere brevemente o a lungo i pulsanti " - ", " + " per impostare il tempo di isolamento, rilasciare il dito e attendere 5 secondi, il tubo digitale lampeggia 5 volte e la temperatura stabilizzato, tornare alla modalità riscaldamento o isolamento.

Impostazione dell'orario dell'appuntamento

L'intervallo di impostazione dell'ora è: 0:01~24:00 ore;

1. In modalità standby, premere il pulsante di impostazione "  ", l'indicatore " " lampeggerà  . Il tubo digitale visualizza l'ora dell'appuntamento. Premere brevemente o a lungo i pulsanti "- ", "+ " per impostare l'ora dell'appuntamento.

2. Dopo aver impostato l'orario dell'appuntamento, impostare il tempo di isolamento e la temperatura di conseguenza. Premere il pulsante di impostazione della temperatura "  ", premere brevemente o premere a lungo il pulsante " - ", "+ " per impostare la temperatura desiderata.

3 Premere il  pulsante "(I)", l'indicatore cambia da "  " a "  (F)", premere brevemente o a lungo i pulsanti "- ", "+ " per impostare il tempo di isolamento per rilasciare il dito, 5 secondi dopo che il tubo digitale

lampeggia 5 volte, entra nella modalità appuntamento, il tempo è il conto alla rovescia in minuti.

④ Ad esempio: imposta l'appuntamento per iniziare a lavorare dopo 2 ore, imposta direttamente 2 ore.

Premere nuovamente “🕒” per impostare il tempo di cottura, premere “🌡️” per impostare la temperatura che completa l'appuntamento nel conto alla rovescia (si prega di non premere

▶️" Ancora)

★Nota : se si preme ▶️ nuovamente il pulsante “ ” nell'interfaccia del conto alla rovescia dell'appuntamento, l'orario dell'appuntamento impostato originariamente dalla macchina verrà annullato e l'apparecchio entrerà direttamente nella modalità di cottura per iniziare a funzionare.

Nota

Nello stato di modalità di completamento, se è necessario reimpostare la temperatura o il tempo, non entrerà nello stato di lavoro e dovrà essere riavviato

Istruzioni per l'uso della funzione WiFi del sous vide

(soggette alla configurazione effettiva)

Installa l'APP "Tuya Smart" sul tuo cellulare

Cerca l'APP "Tuya Smart" sul gestore delle app mobili o scansiona il codice QR come di seguito. (Fig.A)

2. Installare l'APP, l'icona dopo l'installazione è la seguente: (Fig.B)



(Fig.A)



Tuya smar

(Figura B)

Registra un account

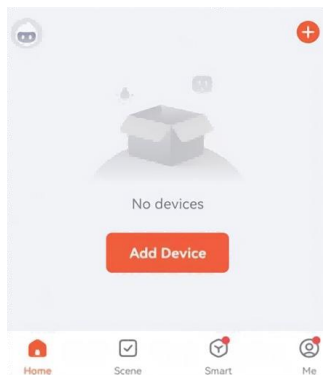
Se non hai un account Tuya, devi prima registrarne uno nell'app.

Connettiti all'APP

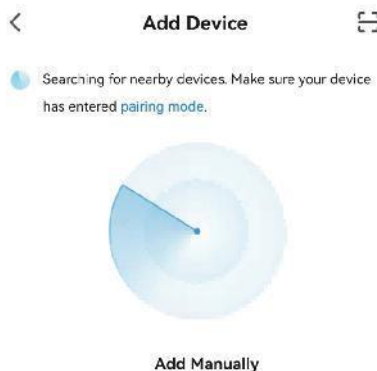
Utilizzo del telefono: assicurarsi che il telefono sia connesso a una rete Wi-Fi 2.4G prima di utilizzarlo.



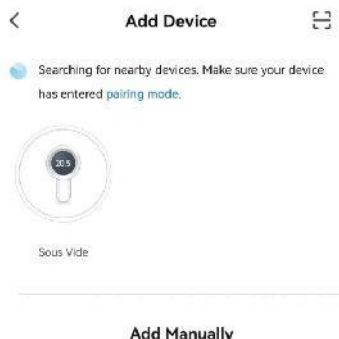
- ① Premere e tenere premuto il
tasto “▶”
chiave in standby. Confermare
icona “ ” su ▶
lo schermo lampeggia



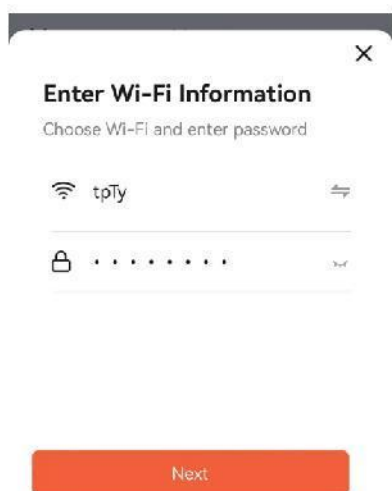
- ② Apri l'app Graffiti
Fare clic su Aggiungi dispositivo.



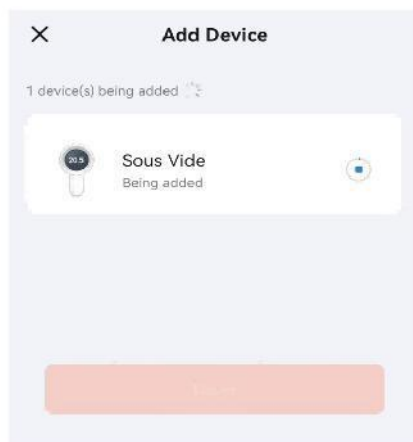
④ In attesa di ricerca dei dispositivi in



⑤ Fare clic sul dispositivo per procedere al passaggio successivo per la connessione

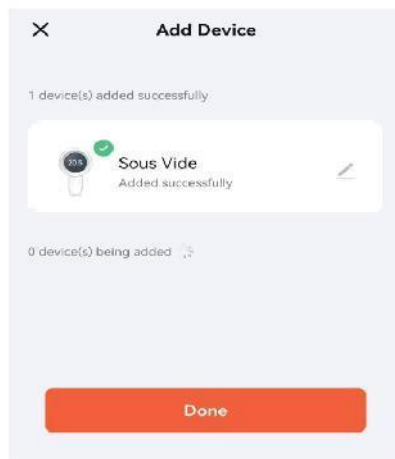


⑥ Inserisci la password Wi-Fi



⑦ Quando la macchina emette un segnale acustico "D", l'aggiunta è avvenuta correttamente. A questo punto è necessario attendere

ancora circa 3 secondi .



- ⑧ Il nome della macchina aggiunta viene visualizzato dopo l'aggiunta corretta (il nome della macchina può essere modificato)

Funzionamento funzionale

Dopo aver effettuato la connessione Wi-Fi, è possibile accedere all'interfaccia della macchina aggiunta dall'APP e procedere come indicato nell'interfaccia.

1. Dopo aver connesso il Wi-Fi, puoi utilizzare il fornello Sous Vide sul telefono cellulare quando lo accendi ogni volta tempo, invece di eseguire i passaggi precedenti (1, 2, 3), a meno che non si desideri riconnettersi al Wi-Fi.
2. Se il Wi-Fi non ha una password, non è necessario immettere la password nel passaggio di inserimento della password, basta cliccare sul passaggio successivo.
6. Verificare che il Wi-Fi funzioni solo con la rete 2.4G.

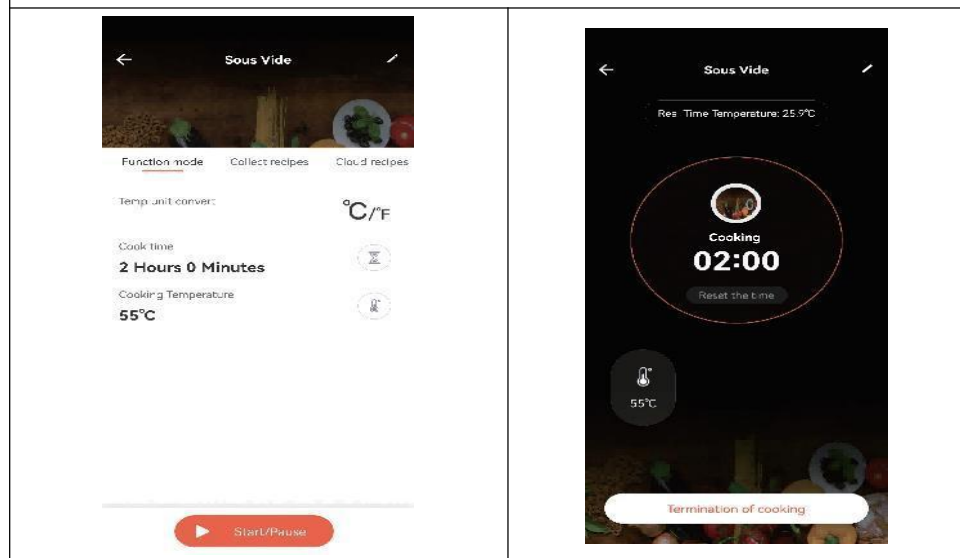
Funzione di prenotazione tramite app mobile

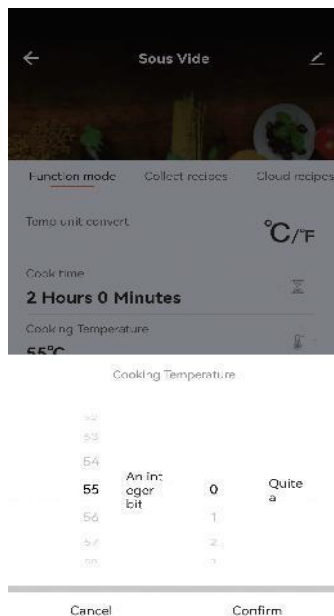
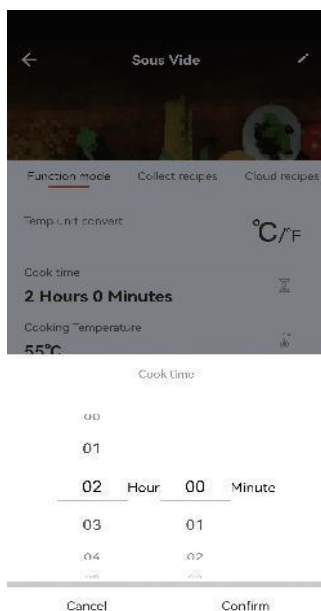
Impostazione dell'ora dell'appuntamento tramite APP mobile: imposta l'ora dell'appuntamento nella barra dei menu tramite il pulsante "altro"- "programma", simile al metodo di impostazione della sveglia, ad

esempio ora sono le 14:00 del pomeriggio, è necessario impostarla per iniziare a funzionare dopo 2 ore, quindi è possibile impostare le 16:00, l'ora dell'appuntamento è impostata per essere completata, passare alla barra dei menu della modalità funzione per impostare il tempo di cottura e la temperatura! (Non fare clic su Avvia dopo l'impostazione, si accenderà automaticamente dopo l'orario di prenotazione)

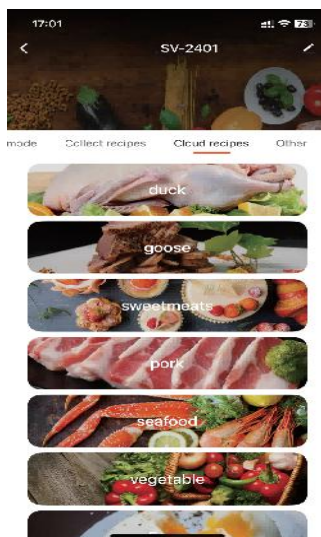
INTRODUZIONE ALL'INTERFACCIA DELL'OPERATORE REMOTO SOUS VIDE (dipende dal prodotto effettivo)

Interfaccia modalità funzione:

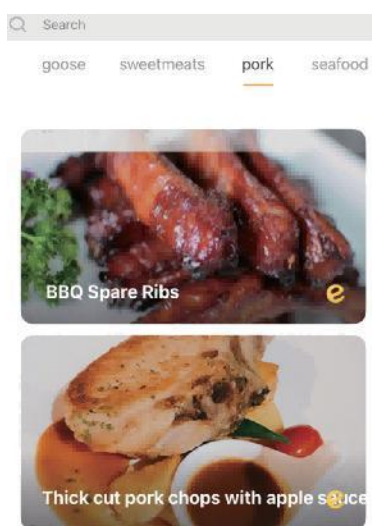




Schermata del menu



- ① Nella barra dei menu funzione "Menu cloud" per accedere alla ricetta cloud



- ② Seleziona il piatto che preferisci voglia di cucinare.

interfaccia, selezionare il



Describe Material Steps

Describe

No one is fascinated by the delicious food that is full of incense and smoke.

Material

spare ribs:

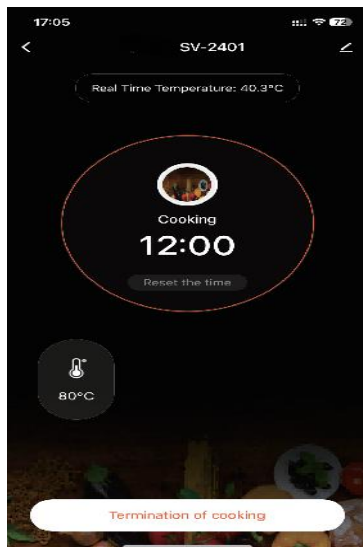
- ① 12 ribs.
- ② Appropriate amount of sauce

Sauce material

- ① 2 tablespoons olive oil
- ② 1 onion
- ③ 2x400g canned chopped tomatoes
- ④ 3 cloves of garlic, chopped
- ⑤ 3 tablespoons Worcester sauce
- ⑥ 50g light saffron
- ⑦ 4 tablespoons malt vinegar
- ⑧ 1 tablespoon tomato paste
- ⑨ 2 teaspoons of five spice powder
- ⑩ 1 teaspoon cumin powder, salt and freshly ground black pepper

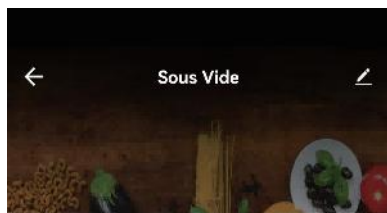
Steps

③Vai alla pagina di presentazione del piatto e clicca su Avvia.



④Il dispositivo inizia a funzionare e passa automaticamente all'interfaccia di cottura dell'APP.

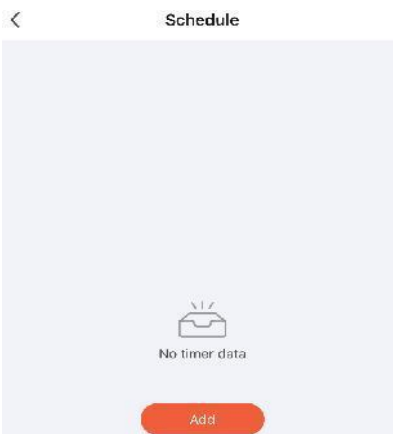
Schermata di impostazione degli appuntamenti

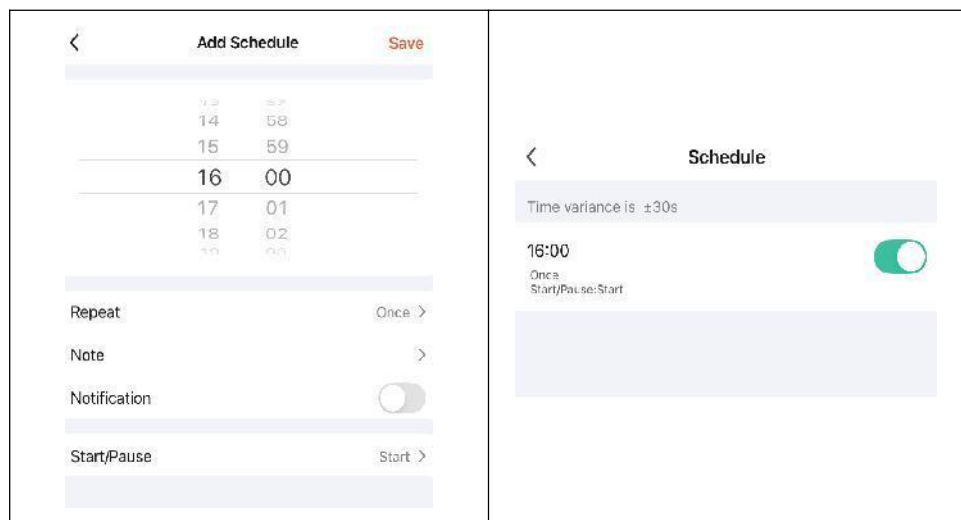


mode Collect recipes Cloud recipes Other

Schedule

More recipes





Il menu “Altro” è temporizzato per la funzione appuntamento: ad esempio, se si desidera fissare un appuntamento per iniziare a cucinare alle 16:00, è possibile impostare direttamente l'ora corrispondente, quindi tornare alla “modalità funzione” per impostare il tempo e la temperatura di cottura, quando quando l'appuntamento è arrivato, la macchina inizierà a funzionare.

Nota : l'interfaccia di aggiornamento regolare dell'APP verrà aggiornata, l'immagine sopra è solo a scopo di riferimento !

Istruzioni per l'uso dell'APP :

1. Quando si utilizza l'APP per il controllo remoto, è necessario assicurarsi che la macchina sia accesa.

Se l'alimentazione non è collegata e il dispositivo è offline, non è utilizzabile.

2. Interruttore della scala di temperatura, Celsius °C, Fahrenheit °F

3. L'intervallo di regolazione del tempo di cottura è: 0:01~99:59.

4. L'intervallo di regolazione della temperatura di cottura è: 25~92,5°C (77,0~198,5°F).

5. Impostare la temperatura e il tempo, fare clic su Avvia, la macchina per la cottura lenta si avvia automaticamente e inizia a lavorare.

6. Durante la cottura è possibile reimpostare il tempo e la temperatura

desiderata.

7. Una volta completata la cottura, la macchina sarà nello stato di completamento, mostrando la temperatura in tempo reale. Cliccando su Fine, la macchina può essere spenta.

8. L'interfaccia utente dell'APP è soggetta all'esperienza effettiva dell'utente.

9. Per utilizzare l'app, il telefono deve trovarsi entro 15 metri dalla macchina.

PRECAUZIONI D'USO

1. Per la vostra sicurezza, assicuratevi di utilizzarlo entro l'intervallo di tensione specificato dalla macchina e che la struttura della macchina sia rigorosamente collegata a terra.

2. Per la vostra sicurezza, l'alimentazione elettrica deve essere scollegata durante operazioni come l'aggiunta di cibo e acqua.

3. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare un contenitore con una capacità compresa tra 6 e 12 litri.

4. Non estrarre la macchina direttamente dall'acqua mentre è in funzione.

5. Quando la macchina viene spenta durante il funzionamento, i componenti riscaldanti conservano ancora calore residuo. Non estrarre immediatamente la macchina dall'acqua.

6. Il livello dell'acqua deve essere compreso tra i livelli Min e Max indicati sulla parte anteriore della colonna in acciaio.

7. Quando sul display appare un messaggio di errore o si sente un segnale acustico di errore, spegnere immediatamente l'apparecchio per individuarne la causa.

8. Quando si ripone il cuocitore sous vide, assicurarsi che non ci sia acqua nella colonna di acciaio e che sia asciutta .

9. Se la macchina presenta anomalie, non continuare a utilizzarla .

SUGGERIMENTI SUI CODICI DI ERRORE

1.	E1	Indica che il sensore di temperatura anti-bruciatura a secco è difettoso o aperto;
----	----	--

2.	E2	Richiede al sensore di monitorare le temperature dell'acqua superiori a 105°C (221°F);
3.	E3	Indica che il livello dell'acqua è troppo basso o che non è stato inserito un contenitore con acqua per l'avvio;
4.	E4	Avvisa il sensore anti-scottatura a secco di monitorare le temperature superiori a 150°C (302°F)
5.	E5	Indica che la temperatura dell'acqua presente nel contenitore supera il punto di regolazione .

Smontaggio del cilindro in acciaio: ruotare il punto sul cilindro in acciaio dalla posizione bloccata a quella sbloccata, quindi estrarre il cilindro in acciaio verso il basso. Al contrario, allinearli prima nella posizione sbloccata e ruotarlo nella posizione bloccata per completare l'installazione.



Produttore: GUANGDONG XIANKAI INTELLIGENT TECHNOLOGY CO.,LTD.

Indirizzo: 3° piano, edificio 1, n. 1, Jianye Third Road, distretto ovest, città di Zhongshan, Guangdong, Cina

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD
Nuovo Galles del Sud 2122 Australia

Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Luogo, Rancho Cucamonga, CA
9173

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: SV-2401

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision
Cooker

MODELO: SV-2401



(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

1. Lea y observe todos los avisos importantes sobre los electrodomésticos. Guarde este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

2. 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, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado para evitar riesgos.
3. Los productos deben instalarse fuera del alcance de los niños y las mascotas para evitar descargas eléctricas y quemaduras.
4. No utilice el producto cuando esté cansado o bajo la influencia del alcohol o drogas.
5. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
6. Durante el calentamiento del producto, se debe mantener personal de guardia para evitar accidentes.
7. Al realizar tareas de mantenimiento o mover el producto o cuando se produzca alguna situación anormal, apague primero el dispositivo.
8. Para evitar fallos, utilice el producto bajo el voltaje y frecuencia regulados.
9. No enchufe ni tire del cable de alimentación si tiene las manos mojadas .
10. Asegúrese de que el enchufe y la toma estén protegidos del agua.
11. No utilice el producto cerca de elementos inflamables.
12. 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.
13. 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.
14. No toque la superficie de la máquina de cocinar cuando esté caliente. Utilice el mango o la perilla.
15. No mueva el producto ni el recipiente calentado cuando el producto se esté calentando o haya terminado de calentarse, de lo contrario podría quemarse.
16. La carcasa se limpia únicamente con un paño húmedo.

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

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



Advertencia de la FCC :

Precaución de la FCC: Cualquier cambio o modificación no aprobado expresamente por la parte responsable del cumplimiento podría anular la autoridad del usuario para operar este equipo.

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

- (1) Este dispositivo no puede causar interferencias dañinas y
- (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida aquella que pueda provocar un funcionamiento no deseado.

Este dispositivo y sus antenas no deben ubicarse ni funcionar junto con ninguna otra antena o transmisor.

- 1. Este equipo debe instalarse y utilizarse a una distancia mínima de 20 cm entre el radiador y su cuerpo.
- 2. El dispositivo ha sido evaluado para cumplir con los requisitos generales de exposición a radiofrecuencia. Puede utilizarse en condiciones de exposición portátiles sin restricciones.

NOTA:

Este equipo ha sido probado y se ha comprobado que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de conformidad con la Parte 15 de las Normas de la FCC.

Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede radiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza conforme a las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio.

	Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación particular. Si este equipo causa interferencia dañina a la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas: -- Reorientar o reubicar la antena receptora. -- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor. -- Conecte el equipo a una toma de corriente de un circuito diferente a aquel al que está conectado el receptor. -- Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.
--	--

LISTA DE PARÁMETROS

Modelo	SV-2401
Voltaje	CA 120 V 60 Hz
Fuerza	1100 W
Conectarse a la APP	Sí
Capacidad recomendada	1,32-2,64 galones (6-12 L)
Ajustes de temperatura	77~198,5 °F (25-92,5 °C)
Precisión del control de temperatura	± 32,9 °F (± 0,5 °C)
Establecer el tiempo de calentamiento	1 minuto ~ 99 horas y 59 minutos
Horas máximas de reserva	24 horas
Panel de control	Botón táctil, pantalla LED

PIEZAS Y FERRETERÍA



máquina sous vide*1 pieza



soporte de montaje*1 pieza

GUÍA DE INSTALACIÓN

La cocción lenta al vacío a baja temperatura es un método de cocina en la gastronomía molecular que utiliza cálculos científicos de precisión para alcanzar una temperatura de cocción constante que no destruya la nutrición de los ingredientes. Mantiene el excelente sabor y el estado nutricional de los alimentos desde adentro hacia afuera. Los sous vides son como cocinas profesionales, lo que hace que sea más fácil que nunca saber exactamente a qué temperatura cocinar sus alimentos.

Instalar accesorios

El soporte de montaje se fija a la pared del contenedor mediante un perno de bloqueo.



Coloque la olla de cocción lenta en el orificio del marco de instalación, conecte la fuente de alimentación y encienda la máquina.



Nota: Los alimentos deben sellarse al vacío en una bolsa de vacío antes de colocarlos en el recipiente para calentarlos.

Tenga en cuenta que el nivel de agua en el recipiente debe ser superior al nivel mínimo de agua "MIN" y inferior al nivel máximo de agua "MAX".



FUNCIÓN Y OPERACIÓN

Introducción a la pantalla y los botones



A: Indicador de conexión Wi-Fi	B: Área de visualización de temperatura
C: Área de visualización de la hora	D: Temperatura Celsius "°C"
E : Temperatura en grados Fahrenheit "°F"	F: Solicitud para configurar el tiempo de aislamiento
G : Solicitud para establecer la hora de la cita	
H : Botón de ajuste de temperatura (cambio °C/°F)	
I : Botón de configuración (hora de aislamiento y cita)	
J : Botón de ajuste de valor: "-"	
K : Botón de ajuste de valor: "+"	L : Botón de inicio y parada

AJUSTES DE FUNCIONES

Definición de modos de trabajo

- Modo de espera: se refiere al estado de la máquina en espera (no laboral).
- Modo cita: se refiere a que la máquina no calienta, en el modo cita estado de cuenta regresiva.
- Modo Wi-Fi: se refiere al estado en el que la máquina está conectada a la función Wi-Fi para control remoto y el indicador Wi-Fi está siempre encendido.
- Modo de calefacción: se refiere al estado en el que la máquina está

calentando, la luz indicadora La ventana es de color rojo brillante.

- Modo de aislamiento: se refiere a que después de que la temperatura de calentamiento de la máquina alcanza la temperatura establecida, la ventana de luz indicadora es de color verde brillante.
- Modo de finalización: se refiere al estado después de que la máquina ha completado el modo de aislamiento, la ventana indicadora se ilumina en azul brillante.
- Modo de configuración: establece la temperatura de calentamiento, establece el tiempo de cuenta regresiva de aislamiento, establece el estado de conversión del modo de visualización de temperatura (Celsius, Fahrenheit).

Instrucciones de funcionamiento

Presione el  botón " " para iniciar, el modo de calefacción se ingresa de manera predeterminada y el tiempo y la temperatura predeterminados son 2 horas y 55 °C (131 °F), presione el  botón " " para configurar la temperatura, presione el  botón " " para configurar el tiempo de aislamiento, "-" significa disminuir, "+" significa aumentar.

El valor de la temperatura y el tiempo de aislamiento se pueden modificar tanto en el modo de calefacción como en el de aislamiento.

Conversión de unidades de visualización de temperatura

Ajuste de temperatura de calefacción

Configuración de conversión de Celsius y Fahrenheit: mantenga presionado el  botón " " durante 3 segundos cuando se enciende, el zumbador suena "D", suelte el dedo y la luz de temperatura correspondiente se enciende.

Ajuste de temperatura de calefacción

El rango de ajuste de temperatura es de 25 a 92,5 °C (o de 77 a 198,5 °F)

- ① Presione la tecla de ajuste de temperatura "  ", cambie al estado de visualización de temperatura, el tubo digital muestra la temperatura ajustada;
- ② Presione brevemente o mantenga presionado el botón " - ", " + " para

configurar Temperatura objetivo, configure la temperatura y luego suelte el dedo, después de 5 segundos, el tubo digital parpadea 5 veces para indicar que el valor configurado está guardado, regrese al modo de calentamiento o mantenimiento.

★Consejos: Cuando la temperatura configurada es mayor que la temperatura actual del agua, ingresa al modo de calefacción; cuando la temperatura configurada es menor o igual que la temperatura actual del agua, ingresa al modo de aislamiento térmico.

Ajuste del tiempo de aislamiento

El rango de ajuste de tiempo es: 0:01~99:59 horas;

- ① Presione el botón de configuración "  ", el indicador parpadea "  " ingrese el tiempo de calentamiento o aislamiento modo de configuración.
- ② Presione brevemente o prolongadamente los botones " - ", " + " para configurar el tiempo de aislamiento, suelte el dedo y espere 5 segundos, el tubo digital parpadeará 5 veces y la temperatura asentado, volver al modo calefacción o aislamiento.

Fijación de hora de cita

El rango de ajuste de tiempo es: 0:01~24:00 horas;

- ① En modo de espera, pulse el botón de ajuste "  "; el indicador parpadeará "  ". El tubo digital muestra la hora de la cita. Pulse brevemente o mantenga pulsados los botones " - " y " + " para configurar la hora.
- ② Una vez configurada la hora de la cita, configure el tiempo de aislamiento y la temperatura según corresponda. Presione el botón de ajuste de temperatura "  " y mantenga presionados los botones " - " y " + " para configurar la temperatura deseada.
- ③ Presione el  botón "(I)", el indicador cambia de "  " a "  (F)", presione corta o largamente los botones " - ", " + " para configurar el tiempo de aislamiento para liberar el dedo, 5 segundos después de que el tubo digital parpadee 5 veces, ingresa al modo de cita, el tiempo es una cuenta regresiva en minutos.

④ Por ejemplo: establecer la cita para comenzar a trabajar después de 2 horas, establecer 2 horas directamente.

Presione “ ⌚ ” nuevamente para configurar el tiempo de cocción, presione “ 🔧 ” para configurar la temperatura que completa la cita en la cuenta regresiva (no presione ▶ " de nuevo)

★Nota : Si presiona el ▶ botón “ ” nuevamente en la interfaz de cuenta regresiva de la cita, la hora de la cita establecida originalmente por la máquina se cancelará y el aparato ingresará directamente al modo de cocción para comenzar a funcionar.

Nota

En el estado de modo de finalización, si es necesario restablecer la temperatura o el tiempo, no ingresará al estado de trabajo y deberá reiniciarse.

Instrucciones de uso de la función WiFi del sous vide (sujeto a la configuración actual)

Instala la aplicación “Tuya Smart” en tu teléfono móvil

Busque la aplicación "Tuya Smart" en el administrador de aplicaciones móviles o escanee el código QR como se muestra a continuación (Fig. A) .

2. Instale la aplicación. El ícono después de la instalación es el siguiente: (Fig. B)



Registrar una cuenta

Si no tienes una cuenta Tuya, primero debes registrar una en la aplicación.

Conectarse a la APP

Utilice el teléfono: asegúrese de que su teléfono esté conectado a una red Wi-Fi de 2,4 G antes de utilizarlo.



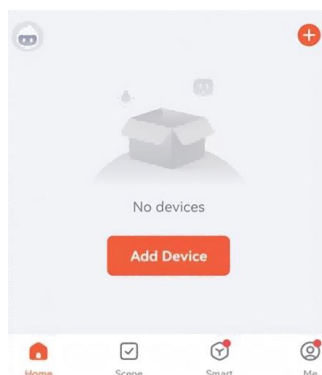
① Mantenga presionado el botón



Tecla en modo de espera.

Confirmar

que el ► icono “ ” en
la pantalla parpadea



② Abre la aplicación Graffiti
Haga clic en Agregar dispositivo.

Add Device

Searching for nearby devices. Make sure your device has entered pairing mode.



Add Manually

Electrical

Lighting

Sensors

Socket

Plug
(BLE+Wi-Fi)

Socket
(Wi-Fi)

Socket
(Zigbee)

④ Esperando para buscar dispositivos en

Add Device

Searching for nearby devices. Make sure your device has entered pairing mode.



Sous Vide

Add Manually

Electrical

Socket

Lighting

Sensors

Plug
(BLE+Wi-Fi)

Socket
(Wi-Fi)

Socket
(Zigbee)

5. Haga clic en el dispositivo para continuar con el siguiente paso de conexión.

Enter Wi-Fi Information

Choose Wi-Fi and enter password



tpTy



• • • • • • • •



Next

⑥ Ingrese la contraseña de Wi-Fi

Add Device

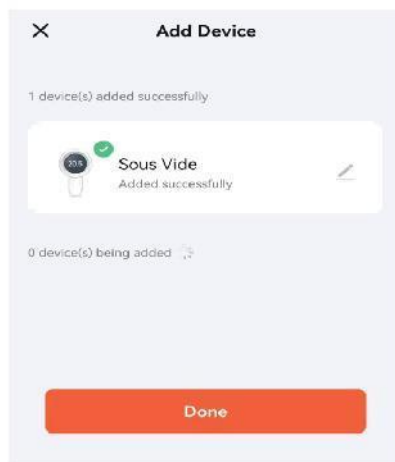
1 device(s) being added



Sous Vide
Being added



⑦ Cuando la máquina emita un pitido "D", la adición se habrá realizado correctamente. Espere unos 3 segundos .



- ⑧ El nombre de la máquina agregada se muestra después de una adición exitosa (el nombre de la máquina se puede modificar)

Operación funcional

Una vez conectado el Wi-Fi, puede ingresar a la interfaz de la máquina agregada desde la APLICACIÓN y operar de acuerdo con la interfaz.

1. Una vez conectado el Wi-Fi, puede operar la olla Sous Vide en el teléfono móvil cuando lo enciende cada vez.
tiempo, en lugar de realizar los pasos anteriores (1, 2, 3), a menos que desee volver a conectarse al Wi-Fi.
2. Si el Wi-Fi no tiene contraseña, no es necesario ingresar la contraseña en el paso de ingresar la contraseña.
simplemente haga clic en el siguiente paso.
7. Confirme que el Wi-Fi solo puede funcionar en redes 2.4G.

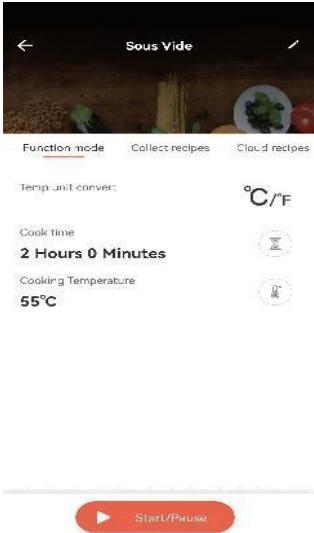
Función de reserva de la aplicación móvil

Ajuste de la hora de la cita en la aplicación móvil: configure la hora de la cita en el botón "Otros" de la barra de menú, similar al método de configuración del despertador. Por ejemplo, si son las 14:00, debe comenzar a funcionar después de 2 horas; luego, puede configurarlo a las 16:00. Una vez completada la cita, cambie a la barra de menú del modo de

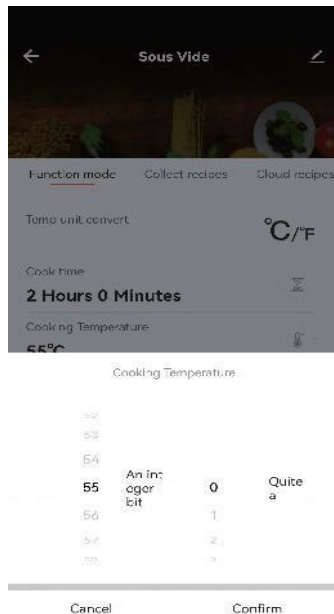
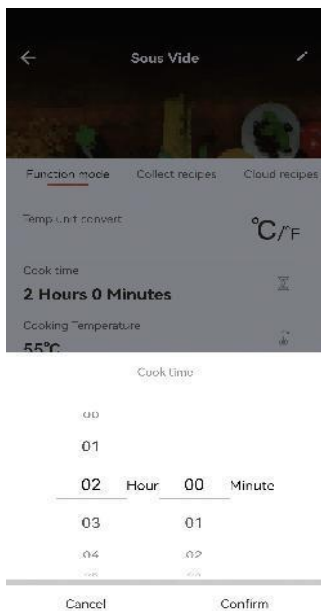
función para configurar el tiempo de cocción y la temperatura. (No haga clic en "Iniciar" después de configurarlo, ya que se encenderá automáticamente después de la hora de reserva).

INTRODUCCIÓN A LA INTERFAZ DE OPERADOR REMOTO SOUS VIDE (Esto depende del producto real)

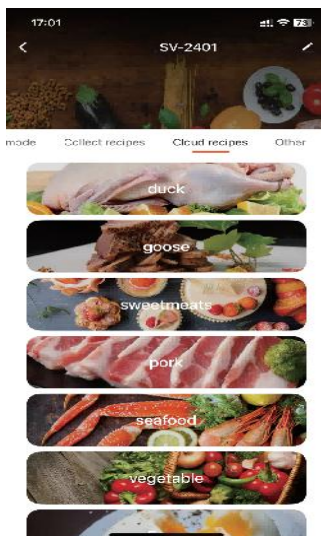
Interfaz del modo de función:



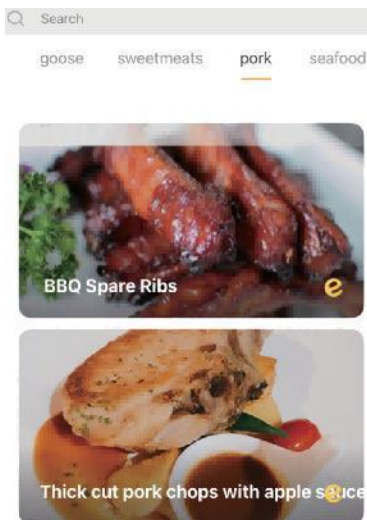




Pantalla de menú



① En la barra de menú, seleccione la función “Menú de la nube” para ingresar a la receta de la nube



② Selecciona el plato que deseas quiero cocinar

interfaz, seleccione la



Describe Material Steps

Describe

No one is fascinated by the delicious food that is full of incense and smoke.

Material

spareribs:

- ① 12 ribs.
- ② Appropriate amount of sauce

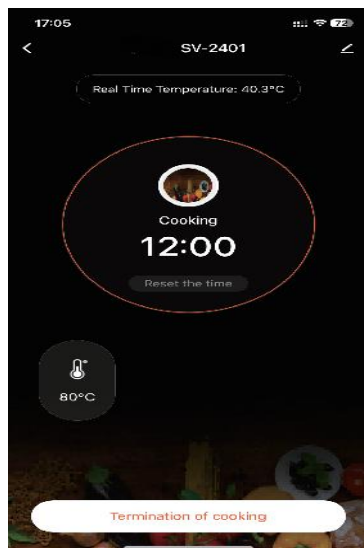
Sauce material

- ① 2 tablespoons olive oil
- ② 1 onion
- ③ 2x400g canned chopped tomatoes
- ④ 3 cloves of garlic, chopped
- ⑤ 3 tablespoons Worcester sauce
- ⑥ 50g light saffron
- ⑦ 4 tablespoons malt vinegar
- ⑧ 1 tablespoon tomato paste
- ⑨ 2 teaspoons of five spice powder
- ⑩ 1 teaspoon cumin powder, salt and freshly ground black pepper

Steps

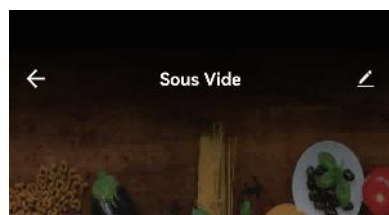
Run

③ Ir a la página de presentación del plato y haga clic en iniciar.



④ El dispositivo comienza a funcionar y salta automáticamente a la interfaz de cocción de la aplicación.

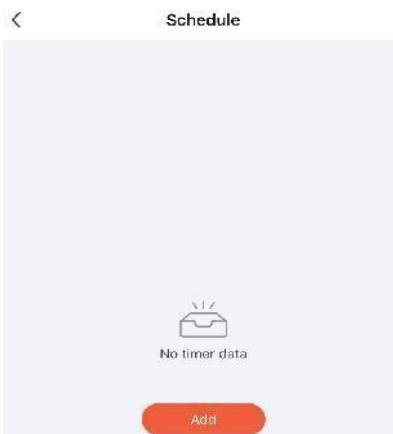
Pantalla de configuración de citas

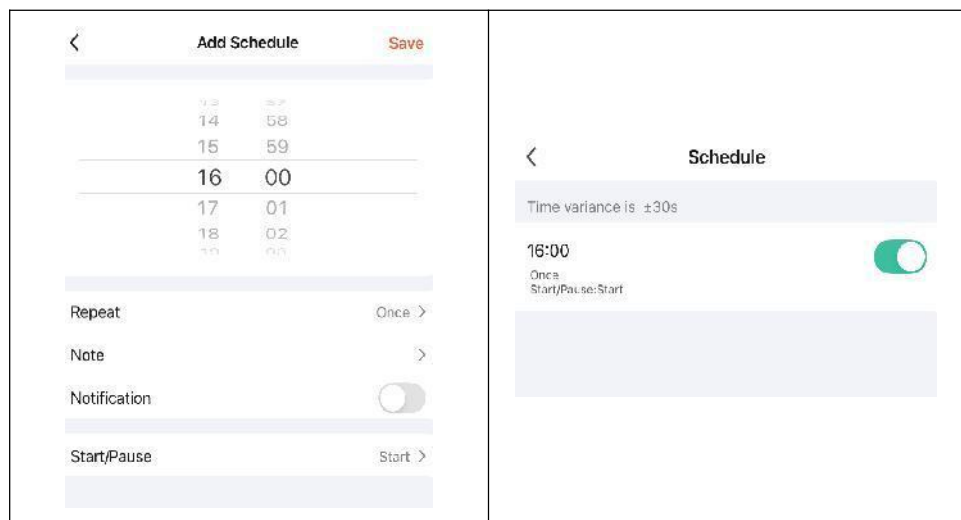


node Collect recipes Cloud recipes Other

Schedule

More recipes





El menú “ Otros ” está programado para la función de cita: por ejemplo, si desea concertar una cita para comenzar a cocinar a las 16:00, puede configurar la hora correspondiente directamente y luego volver al “modo de función”. Para configurar el tiempo y la temperatura de cocción, cuando Llegada la hora de la cita, la máquina comenzará a funcionar.

Nota : La interfaz de actualización regular de la aplicación se actualizará, la imagen de arriba es solo para referencia .

Instrucciones de uso de la aplicación :

1. Al utilizar la aplicación para control remoto, debe asegurarse de que la máquina esté encendida.
Si la alimentación no está conectada y el dispositivo está fuera de línea, no podrá funcionar.
2. Interruptor de escala de temperatura, Celsius °C, Fahrenheit °F
3. El rango ajustable del tiempo de cocción es: 0:01~99:59.
4. El rango ajustable de temperatura de cocción es:
25~92,5°C (77,0~198,5°F).
5. Configure la temperatura y el tiempo, haga clic en iniciar, la máquina de cocción lenta se iniciará automáticamente y comenzará a funcionar.
6. Durante el proceso de cocción, el tiempo y la temperatura objetivo se

pueden restablecer.

7. Una vez finalizada la cocción, la máquina indicará que ha finalizado y mostrará la temperatura en tiempo real. Haga clic en "Finalizar" para apagar la máquina.

8. La interfaz de usuario de la aplicación está sujeta a la experiencia real del usuario.

9. El teléfono debe estar a menos de 15 metros de la máquina para utilizar la aplicación.

PRECAUCIONES DE USO

1. Para su seguridad, asegúrese de usarlo dentro del rango de voltaje especificado por la máquina, y la carcasa de la máquina debe estar estrictamente conectada a tierra.

2. Para su seguridad, la fuente de alimentación debe desconectarse durante operaciones como agregar alimentos y agua.

3. Para obtener los mejores resultados, utilice un recipiente de entre 6 y 12 litros.

4. No saque la máquina directamente del agua mientras esté funcionando.

5. Si la máquina se apaga durante el funcionamiento, los componentes calefactores aún conservan calor residual. No saque la máquina del agua inmediatamente.

6. El nivel del agua debe estar entre los niveles mínimo y máximo indicados en el frente de la columna de acero.

7. Cuando aparezca un mensaje de error en la pantalla o se escuche un pitido de error, apague inmediatamente para averiguar la causa.

8. Al guardar el aparato, asegúrese de que no haya agua en la columna de acero y que esté seco .

9. Si la máquina funciona de manera anormal, no continúe usándola .

CONSEJOS SOBRE CÓDIGOS DE ERROR

1.	E1	Indica que el sensor de temperatura anti-quemadura en seco está defectuoso o abierto;
2.	E2	Indica al sensor que monitoree temperaturas del agua superiores a

		105 °C (221 °F);
3.	E3	Indica que el nivel del agua es demasiado bajo o que no se ha colocado un recipiente con agua para el arranque;
4.	E4	Alerta al sensor anti-quemadura en seco para monitorear temperaturas superiores a 150 °C (302 °F)
5.	E5	Indica que la temperatura del agua existente en el contenedor excede el punto de ajuste .

Desmontaje del cilindro de acero: Gire el punto del cilindro de acero desde la posición de bloqueo a la de desbloqueo y, a continuación, tire del cilindro hacia abajo. A la inversa, alinéelo primero en la posición de desbloqueo y gírelo hasta la posición de bloqueo para completar la instalación.



Fabricante: GUANGDONG XIANKAI INTELLIGENT TECHNOLOGY CO.,LTD.

Dirección: 3.er piso, edificio 1, n.º 1, calle Jianye 3, distrito oeste, ciudad de Zhongshan, Guangdong, China

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Lugar, Rancho Cucamonga, CA 9173

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: SV-2401

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision
Cooker

MODEL: SV-2401



(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

1. Przeczytaj i stosuj się do wszystkich ważnych uwag umieszczonych na urządzeniach. Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby móc z

niej skorzystać w przyszłości.

2. 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, serwisanta lub inną osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

3. Produkty należy instalować poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i oparzeń.

4. Nie należy używać produktu będąc zmęczonym lub pod wpływem alkoholu lub narkotyków.

5. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez dzieci nie powinny być wykonywane bez nadzoru.

6. Podczas podgrzewania produktu personel powinien być na dyżurze, aby uniknąć wypadków

7. Podczas konserwacji lub przenoszenia produktu lub w przypadku wystąpienia jakiejkolwiek nietypowej sytuacji, należy najpierw wyłączyć zasilanie.

8. Aby uniknąć usterek, należy używać produktu zgodnie z regulowanym napięciem i częstotliwością.

9. Nie podłączaj i nie ciągnij za przewód zasilający, jeśli masz mokre ręce .

10. Upewnij się, że wtyczka i gniazdko są chronione przed wodą.

11. Nie należy używać produktu w pobliżu materiałów łatwopalnych.

12. 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.

13. Całego urządzenia nie można zanurzać w wodzie, a położenie obudowy powyżej maksymalnego poziomu wody na stalowym cylindrze nie czyni go wodoodpornym.

14. Nie dotykaj powierzchni urządzenia, gdy jest gorące. Używaj uchwyty lub pokrętła.

15. Nie należy przenosić produktu ani podgrzewanego pojemnika, gdy produkt jest podgrzewany lub gdy właśnie zakończył się podgrzewanie,

gdyż może to spowodować oparzenia.

16. Obudowę czyści się wyłącznie wilgotną ściereczką.

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

18. Nie używaj urządzenia na zewnątrz. Jest ono przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.



Ostrzeżenie FCC :

Ostrzeżenie FCC: Wszelkie zmiany lub modyfikacje, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą spowodować unieważnienie prawa użytkownika do korzystania z tego sprzętu.

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego eksploatacja podlega dwóm następującym warunkom:

(1) Urządzenie to nie może powodować szkodliwych zakłóceń i

(2) Urządzenie to musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia mogące powodować niepożądane działanie.

Urządzenie to i jego antena(y) nie mogą być umieszczane ani używane w połączeniu z żadną inną anteną lub nadajnikiem.

1. Urządzenie należy instalować i obsługiwać w odległości co najmniej 20 cm między grzejnikiem a ciałem użytkownika.

2. Urządzenie zostało ocenione pod kątem spełnienia ogólnych wymagań dotyczących ekspozycji na fale radiowe.

Urządzenie może być używane w warunkach przenośnych bez ograniczeń.

NOTATKA:

Sprzęt ten został przetestowany i uznany za zgodny z ograniczeniami dla urządzeń cyfrowych klasy B, zgodnie z częścią 15 przepisów FCC.

Niniejsze ograniczenia mają na celu zapewnienie odpowiedniej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych. Urządzenie to generuje, wykorzystuje

i może emitować energię o częstotliwości radiowej i, jeśli nie zostanie zainstalowane i użytkowane zgodnie z instrukcją, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej.

Nie ma jednak gwarancji, że w konkretnej instalacji nie wystąpią zakłócenia.

Jeżeli urządzenie to powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze sygnału radiowego lub telewizyjnego, co można sprawdzić poprzez wyłączenie i ponowne włączenie urządzenia, zachęca się użytkownika do podjęcia próby usunięcia zakłóceń, stosując jeden lub więcej z następujących środków:

- Zmiana orientacji lub położenia anteny odbiorczej.
- Zwiększ odległość między urządzeniem i odbiornikiem.
- Podłączyć urządzenie do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.
- Aby uzyskać pomoc, skontaktuj się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym.

LISTA PARAMETRÓW

Model	SV-2401
Woltaż	Prąd zmienny 120 V 60 Hz
Moc	1100 W
Połącz się z aplikacją	Tak
Zalecana pojemność	1,32-2,64 galona (6-12 l)
Ustawienia temperatury	77~198,5°F (25-92,5°C)
Dokładność kontroli temperatury	± 32,9°F (± 0,5°C)
Ustaw czas grzania	1 min~99 godz. 59 min
Maksymalna liczba godzin rezerwacji	24 godziny

Panel sterowania

Przycisk dotykowy, wyświetlacz
LED

CZĘŚCI I SPRZĘT



urządzenie sous vide*1 szt.



uchwyt montażowy*1 szt.

INSTRUKCJA INSTALACJI

Gotowanie próżniowe w niskiej temperaturze to metoda gotowania w gastronomii molekularnej, która wykorzystuje precyzyjne obliczenia naukowe, aby osiągnąć stałą temperaturę gotowania, która nie niszczy wartości odżywczych składników. pozwala zachować doskonały smak i wartości odżywcze potraw od wewnątrz. Gotowanie metodą sous vide przypomina gotowanie w profesjonalnych kuchniach, dzięki czemu łatwiej niż kiedykolwiek wcześniej można określić dokładną temperaturę przygotowywania potraw.

Zainstaluj akcesoria

Uchwyt montażowy mocowany jest do ściany kontenera za pomocą rygla blokującego



Umieść wolnowar w otworze ramy montażowej, podłącz zasilanie i uruchom urządzenie



Uwaga: Przed umieszczeniem żywności w pojemniku w celu jej podgrzania należy ją zapakować próżniowo w woreczek próżniowy. Należy pamiętać, że poziom wody w pojemniku powinien być wyższy od minimalnego poziomu wody „MIN” i niższy od maksymalnego poziomu wody „MAX”.



FUNKCJA I DZIAŁANIE

Wprowadzenie do wyświetlacza i przycisków



A: Wskaźnik połączenia Wi-Fi	B: Obszar wyświetlania temperatury
C: Obszar wyświetlania czasu	D: Temperatura w stopniach Celsjusza "°C"
E : Temperatura w stopniach Fahrenheita "°F"	F: Monit o ustawienie czasu izolacji
G : Monit o ustawienie czasu spotkania	
H : Przycisk ustawiania temperatury (przełącznik °C/°F)	
I : Przycisk ustawień (czas izolacji i spotkania)	
J : Przycisk regulacji wartości: „-”	
K : Przycisk regulacji wartości: „+”	L : Przycisk gwiazdki i stopu

USTAWIENIA FUNKCJI

Definicja trybów pracy

- Tryb gotowości: odnosi się do stanu maszyny w trybie gotowości (nie pracujący).
- Tryb umówiony: odnosi się do urządzenia, które nie grzeje, w umówionym terminie stan odliczania.
- Tryb Wi-Fi: odnosi się do stanu, w którym urządzenie jest połączone z siecią Wi-Fi w celu zdalnego sterowania, a wskaźnik Wi-Fi jest zawsze włączony.

- Tryb ogrzewania: odnosi się do stanu, w którym maszyna jest podgrzewana, kontrolka świeci się okno jest jaskrawoczerwone.
- Tryb izolacji: odnosi się do urządzenia, gdy temperatura grzania osiągnie ustawioną temperaturę, okienko kontrolne ma jasnozielony kolor.
- Tryb ukończenia: odnosi się do stanu po zakończeniu przez maszynę trybu izolacji, okienko wskaźnika ma jasnoniebieski kolor.
- Tryb ustawień: ustaw temperaturę ogrzewania, ustaw czas odliczania izolacji, ustaw stan konwersji trybu wyświetlania temperatury (stopnie Celsjusza, Fahrenheita).

Instrukcja obsługi

Naciśnij przycisk „”, aby uruchomić, tryb ogrzewania zostanie włączony domyślnie, a domyślny czas i temperatura to 2 godziny i 55°C (131°F) .

Naciśnij przycisk „”, aby ustawić temperaturę, naciśnij  przycisk „”, aby ustawić czas izolacji , „-” oznacza zmniejszenie, „+” oznacza zwiększenie.

Wartość temperatury i czas izolacji można modyfikować zarówno w trybie grzania, jak i izolacji.

Konwersja jednostek wyświetlania temperatury

Ustawienie temperatury grzania

Ustawianie przeliczania stopni Celsjusza i Fahrenheita:  Po włączeniu naciśnij i przytrzymaj przycisk „” przez 3 sekundy, usłyszysz sygnał dźwiękowy „D”. Zwolnij palec, a zaświeci się odpowiednia kontrolka temperatury.

Ustawienie temperatury grzania

Zakres ustawień temperatury wynosi od 25 do 92,5°C (lub od 77 do 198,5°F)

① Naciśnij przycisk ustawiania temperatury „”, przełącz na tryb wyświetlania temperatury, na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się ustawiona temperatura;

② Naciśnij krótko lub długo przycisk „-”, „+”, aby ustawić temperatura docelowa, ustaw temperaturę, a następnie zwolnij palec. Po 5 sekundach

wyświetlacz cyfrowy zamiga 5 razy, co oznacza, że ustawiona wartość została zapisana, a Ty powrócisz do trybu grzania lub podtrzymywania.

★Wskazówki: Gdy ustawiona temperatura jest wyższa od aktualnej temperatury wody, urządzenie przełącza się w tryb ogrzewania; gdy ustawiona temperatura jest niższa lub równa aktualnej temperaturze wody, urządzenie przełącza się w tryb izolacji termicznej.

Ustawienie czasu izolacji

Zakres ustawień czasu wynosi: 0:01~99:59 godzin;

- ① Naciśnij przycisk ustawień „”, wskaźnik zacznie migać „”, wprowadź czas grzania lub izolacji tryb ustawień.
- ② Naciśnij krótko lub długo przyciski „-”, „+”, aby ustawić czas izolacji, zwolnij palec i odczekaj 5 sekund, a cyfrowy wyświetlacz zamiga 5 razy, a temperatura uspokoić, powrócić do trybu ogrzewania lub izolacji.

Ustalanie czasu spotkania

Zakres ustawień czasu wynosi: 0:01~24:00 godzin;

- ① W trybie czuwania naciśnij przycisk ustawień „”, a wskaźnik zacznie migać „”. Na wyświetlaczu pojawi się czas wizyty. Naciśnij krótko lub długo przyciski „-”, „+”, aby ustawić czas wizyty.
- ② Po ustawieniu czasu zabiegu, ustaw odpowiednio czas i temperaturę izolacji. Naciśnij przycisk ustawiania temperatury „”, naciśnij krótko lub długo przyciski „-”, „+”, aby ustawić temperaturę docelową.
- ③ Naciśnij  przycisk „(I)”, wskaźnik zmieni się z „” na „ (F)”, naciśnij krótko lub długo przyciski „-”, „+”, aby ustawić czas izolacji, aby zwolnić palec. Po 5 sekundach od 5-krotnego mignięcia cyfrowej tuby przejdzie ona w tryb umawiania, a czas będzie odliczany w minutach.
- ④ Na przykład: ustaw rozpoczęcie pracy po 2 godzinach, ustaw bezpośrednio 2 godziny.

Naciśnij ponownie przycisk „”, aby ustawić czas gotowania, naciśnij przycisk „”, aby ustawić temperaturę, która zakończy odliczanie (nie naciskaj przycisku

►" Ponownie)

★Uwaga : Jeśli ponownie naciśniesz ► przycisk „ ” w interfejsie odliczania czasu, czas ustawiony pierwotnie przez urządzenie zostanie anulowany, a urządzenie przejdzie bezpośrednio w tryb gotowania, aby rozpocząć pracę.

Notatka

W trybie ukończenia, jeśli konieczne jest zresetowanie temperatury lub czasu, urządzenie nie przejdzie w stan roboczy i konieczne będzie ponowne uruchomienie.

Instrukcja obsługi funkcji WiFi w urządzeniu sous vide

(zależy od rzeczywistej konfiguracji)

Zainstaluj aplikację „Tuya Smart” na swoim telefonie komórkowym

Wyszukaj aplikację „Tuya Smart” w menedżerze aplikacji mobilnych lub zeskanuj kod QR, jak pokazano poniżej. (Rys. A)

2. Zainstaluj aplikację. Po zainstalowaniu ikona wygląda następująco: (rys. B)



Tuya smar (Rys. B)

Zarejestruj konto

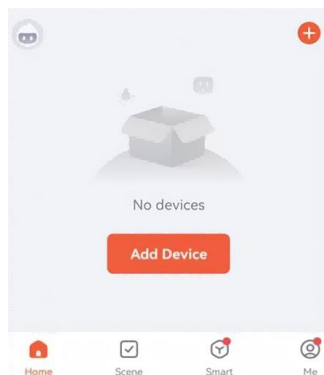
Jeśli nie masz konta Tuya, musisz je najpierw założyć w aplikacji.

Połącz się z aplikacją

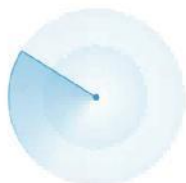
Korzystanie z telefonu: Przed rozpoczęciem korzystania z telefonu upewnij się, że jest on podłączony do sieci Wi-Fi 2,4G.



- ① Naciśnij i przytrzymaj „▶”
klawisz w trybie gotowości.
Potwierdź
że ikona „▶” na
ekran miga



- ② Otwórz aplikację Graffiti
Kliknij Dodaj urządzenie.



Add Manually



- ④ Czekam na wyszukanie
urządzeń w

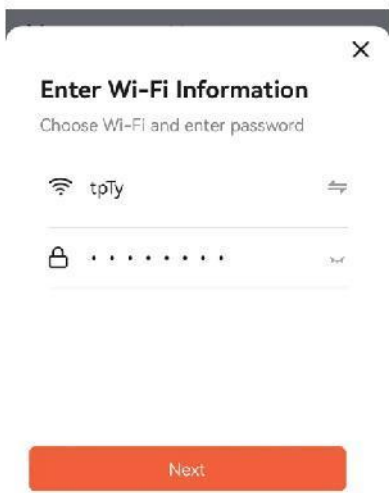


Sous Vide

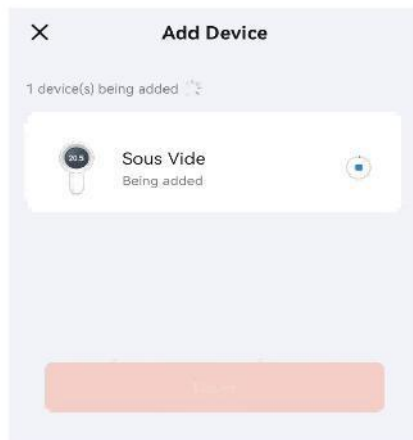
Add Manually



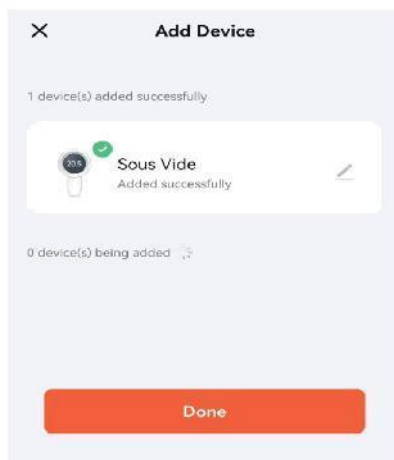
- ⑤ Kliknij urządzenie, aby przejść do
następnego kroku połączenia



⑥ Wprowadź hasło Wi-Fi



⑦ Gdy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy „D”, dodanie zostało pomyślnie wykonane. W tym momencie należy odczekać około 3 sekund .



⑧ Po pomyślnym dodaniu wyświetlana jest nazwa dodanej maszyny (nazwę maszyny można zmienić)

Działanie funkcjonalne

Po nawiązaniu połączenia Wi-Fi można wejść do interfejsu dodanego

urządzenia z aplikacji i postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

1. Po nawiązaniu połączenia Wi-Fi możesz obsługiwać urządzenie do gotowania metodą sous vide za pomocą telefonu komórkowego po każdym jego włączeniu.

zamiast wykonywać powyższe kroki (1, 2, 3), chyba że chcesz ponownie połączyć się z siecią Wi-Fi.

2. Jeśli sieć Wi-Fi nie ma hasła, nie musisz go wpisywać na etapie wprowadzania hasła.

po prostu kliknij następny krok.

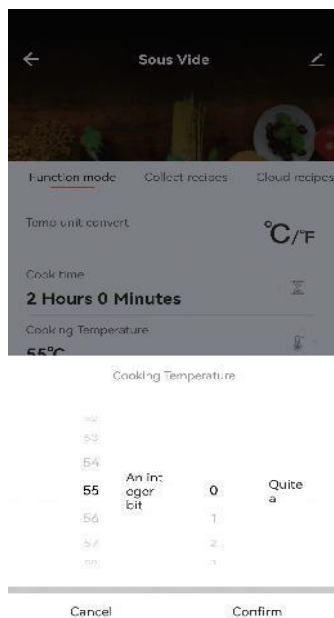
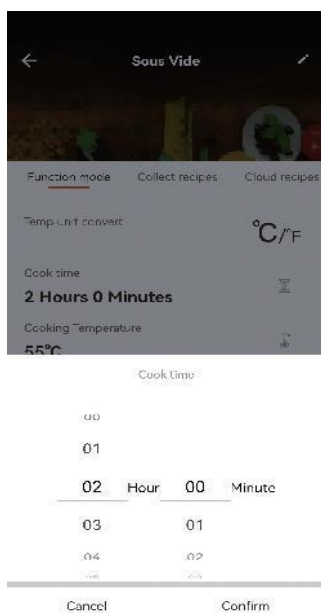
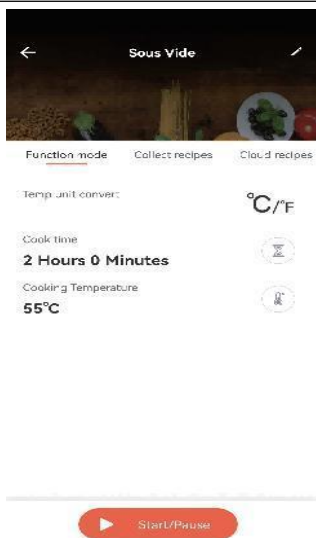
8. Sprawdź, czy Wi-Fi działa tylko w sieci 2.4G.

Funkcja rezerwacji w aplikacji mobilnej

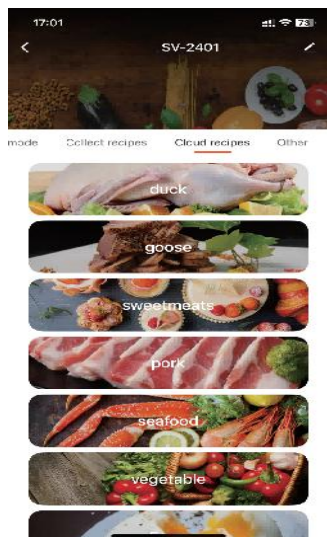
Ustawianie czasu oczekiwania w aplikacji mobilnej: ustaw czas oczekiwania w menu „Inne” – „Harmonogram”, podobnie jak w przypadku budzika. Na przykład, gdy jest godzina 14:00 po południu, należy ustawić budzik tak, aby zaczął działać po 2 godzinach. Następnie należy ustawić godzinę 16:00. Po ustawieniu czasu oczekiwania urządzenie zostanie ukończone. Przejdź do menu trybu funkcji, aby ustawić czas i temperaturę gotowania! (Proszę nie klikać przycisku „Start” po ustawieniu, ponieważ budzik włączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu).

INTERFEJSU OPERATORA ZDALNEGO SOUS VIDE (zależy to od konkretnego produktu)

Interfejs trybu funkcji:



Ekran menu



- ① Na pasku menu wybierz funkcję „Menu chmury”, aby wejść do przepisu na chmurę interfejs, wybierz

Search

goose sweetmeats pork seafood



- ② Wybierz danie, które chcesz przygotować.



Describe Material Steps

Describe

No one is fascinated by the delicious food that is full of incense and smoke.

Material

spareribs:

- ① 12 ribs
- ② Appropriate amount of sauce

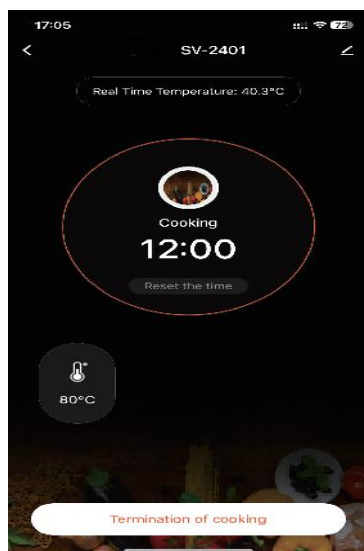
Sauce material

- ① 2 tablespoons olive oil
- ② 1 onion
- ③ 2x400g canned chopped tomatoes
- ④ 3 cloves of garlic, chopped
- ⑤ 3 tablespoons Worcestershire sauce
- ⑥ 50g light saffron
- ⑦ 4 tablespoons malt vinegar
- ⑧ 1 tablespoon tomato paste
- ⑨ 2 teaspoons of five spice powder
- ⑩ 1 teaspoon cumin powder, salt and freshly ground black pepper

Steps

Run

- strony z wprowadzeniem do dania i

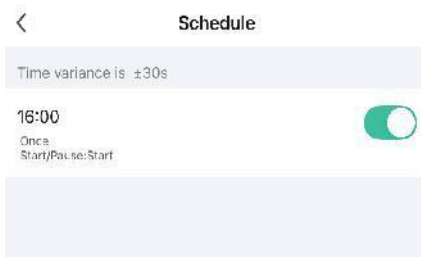
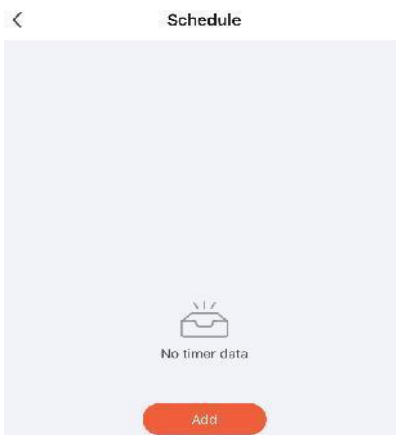
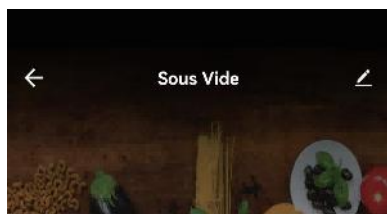


- ④ Urządzenie rozpocznie pracę i automatycznie przejdzie do

kliknij start.

interfejsu gotowania APP.

Ekran ustawiania spotkań



Menu „Inne” jest przeznaczone do funkcji planowania: na przykład, jeśli chcesz zaplanować rozpoczęcie gotowania o godzinie 16:00, możesz bezpośrednio ustawić odpowiednią godzinę, a następnie powrócić do „trybu funkcji”. aby ustawić czas i temperaturę gotowania, kiedy nadszedł czas spotkania, maszyna zacznie działać.

Uwaga : Interfejs regularnej aktualizacji aplikacji będzie aktualizowany, powyższy obraz ma charakter wyłącznie poglądowy !

Instrukcja korzystania z aplikacji :

1. Podczas korzystania z aplikacji do zdalnego sterowania należy upewnić się, że urządzenie jest włączone.
Jeśli urządzenie nie jest podłączone do zasilania i nie jest podłączone do sieci, nie będzie można z niego korzystać.
2. Przełącznik skali temperatury, stopnie Celsjusza °C, stopnie Fahrenheita °F
3. Zakres regulacji czasu gotowania wynosi: 0:01~99:59.
4. Zakres regulacji temperatury gotowania wynosi:
25~92,5°C (77,0~198,5°F).
5. Ustaw czas i temperaturę, kliknij przycisk Start, a urządzenie do gotowania na wolnym ogniu automatycznie rozpocznie pracę.
6. W trakcie gotowania można zresetować czas i docelową temperaturę.
7. Po zakończeniu gotowania urządzenie przejdzie w tryb gotowości, wyświetlając aktualną temperaturę. Kliknij „Zakończ”, aby wyłączyć urządzenie.
8. Interfejs użytkownika aplikacji jest uzależniony od rzeczywistego doświadczenia użytkownika.
9. Aby korzystać z aplikacji, telefon musi znajdować się w odległości nie większej niż 15 metrów od urządzenia.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1. W trosce o Twoje bezpieczeństwo, upewnij się, że używasz urządzenia w zakresie napięcia określonym dla danego urządzenia, a obudowa urządzenia musi być ściśle uziemiona.
2. Ze względów bezpieczeństwa podczas wykonywania czynności takich jak dodawanie jedzenia i wody do urządzenia należy odłączyć zasilanie.
3. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać pojemnika o pojemności 6–12 l.
4. Nie wyjmuj urządzenia bezpośrednio z wody, gdy jest w użyciu.

5. Po wyłączeniu urządzenia podczas pracy, elementy grzewcze nadal wydzielają ciepło resztkowe. Nie wyjmuj urządzenia natychmiast z wody.
6. Poziom wody powinien mieścić się pomiędzy poziomami Min. i Maks. wskazanymi na przedniej stronie kolumny stalowej.
7. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie lub usłyszysz sygnał dźwiękowy błędu, natychmiast wyłącz urządzenie, aby znaleźć przyczynę.
8. Podczas przechowywania urządzenia do gotowania metodą sous vide należy upewnić się, że w stalowej kolumnie nie ma wody i jest ona sucha .
9. Jeżeli urządzenie działa nieprawidłowo, nie należy kontynuować jego użytkowania .

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE KODÓW BŁĘDÓW

1.	E1	Oznacza, że czujnik temperatury zapobiegający suchemu spalaniu jest uszkodzony lub otwarty;
2.	E2	Nakazuje czujnikowi monitorowanie temperatury wody powyżej 105°C (221°F);
3.	E3	Oznacza, że poziom wody jest zbyt niski lub że nie włożono pojemnika z wodą w celu uruchomienia;
4.	E4	Alarm czujnika przeciwpożarowego monitorującego temperaturę powyżej 150°C (302°F)
5.	E5	Oznacza, że aktualna temperatura wody w pojemniku przekracza wartość zadaną .

Demontaż stalowego cylindra: Obróć kropkę na stalowym cylindrze z pozycji zablokowanej do odblokowanej, a następnie wyciągnij cylinder w dół. I odwrotnie, najpierw ustaw go w pozycji odblokowanej i przekręć do pozycji zablokowanej, aby zakończyć montaż.



Producent: GUANGDONG XIANKAI INTELLIGENT TECHNOLOGY CO.,LTD.

Adres: 3. PIĘTRO, BUDYNEK 1. NR 1, JIANYE THIRD ROAD, DZIELNICA ZACHODNIA, MIASTO ZHONGSHAN, GUANGDONG, CHINY

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Miejsce, Rancho Cucamonga, CA
9173

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: SV-2401

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision
Cooker

MODEL: SV-2401



(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

1. 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.

2. Controleer voor gebruik of het netsnoer beschadigd is. Zo ja, gebruik het product dan niet. Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

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

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

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

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

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

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

9. Sluit het netsnoer niet aan en trek er niet aan als uw handen nat zijn .

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

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

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

13. 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.

14. Raak het oppervlak van het kookapparaat niet aan als het heet is. Gebruik hiervoor de handgreep of knop.

15. Verplaats het product of de verwarmde container niet terwijl het product wordt verwarmd of net is verwarmd, anders kan het product verbranden.

16. De behuizing mag enkel met een vochtige doek worden

schoongemaakt.

17. Nadat het product is opgewarmd, wacht u tot het apparaat enkele minuten is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.

18. Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Het is uitsluitend bedoeld voor thuisgebruik.



FCC-waarschuwing :

FCC-waarschuwing: Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om dit apparaat te bedienen ongeldig maken. Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. Gebruik is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden:

- (1) Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken en
- (2) Dit apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die ongewenste werking kan veroorzaken.

Dit apparaat en de bijbehorende antenne(s) mogen niet samen met een andere antenne of zender worden geplaatst of gebruikt.

1. Deze apparatuur moet worden geïnstalleerd en bediend met een minimale afstand van 20 cm tussen de radiator en uw lichaam.
2. Het apparaat is geëvalueerd en voldoet aan de algemene RF-blootstellingsvereisten. Het apparaat kan zonder beperkingen worden gebruikt in draagbare blootstellingsomstandigheden.

OPMERKING:

Dit apparaat is getest en voldoet aan de limieten voor een digitaal apparaat van klasse B, overeenkomstig deel 15 van de FCC-regels.

Deze limieten zijn bedoeld om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële

installatie. Deze apparatuur genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen en kan, indien niet geïnstalleerd en gebruikt volgens de instructies, schadelijke interferentie met radiocommunicatie veroorzaken.

Er bestaat echter geen garantie dat er in een bepaalde installatie geen interferentie zal optreden.

Als dit apparaat schadelijke interferentie veroorzaakt bij de radio- of televisieontvangst (wat kan worden vastgesteld door het apparaat uit en weer in te schakelen), wordt de gebruiker aangemoedigd om te proberen de interferentie te verhelpen door een of meer van de volgende maatregelen:

- Heroriënteer of verplaats de ontvangstantenne.
- Vergroot de afstand tussen de apparatuur en de ontvanger.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact in een ander circuit dan waarop de ontvanger is aangesloten.
- Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor hulp.

PARAMETERLIJST

Model	SV-2401
Spanning	AC 120 V 60 Hz
Stroom	1100W
Maak verbinding met de APP	Ja
Aanbevolen capaciteit	1,32-2,64 gal (6-12 l)
Temperatuurstellingen	25-92,5°C (77~198,5°F)
Nauwkeurigheid van temperatuurregeling	± 32,9°F (± 0,5°C)
Stel de verwarmingstijd in	1 min~99u59min
Maximale boekingsuren	24 uur

ONDERDELEN & HARDWARE



sous vide-apparaat*1st



montagebeugel*1st

INSTALLATIEGIDS

Vacuüm langzaam garen 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 vernietigt. behoudt de uitstekende smaak en voedingswaarde van voedsel van binnenuit. Sous-vide is te vergelijken met professionele keukens, waardoor het makkelijker dan ooit is om precies te weten op welke temperatuur u uw voedsel moet bereiden.

Accessoires installeren

De montagebeugel wordt met een boutvergrendeling aan de containerwand bevestigd



Plaats de slowcooker in het gat van het installatieframe, sluit de stroom aan en start het apparaat



Let op: voedsel moet vacuüm verpakt worden in een vacuümzak voordat het in de verpakking wordt geplaatst om te verwarmen.
Houd er rekening mee dat het waterniveau in de container hoger moet zijn dan het minimale waterniveau "MIN" en lager dan het maximale waterniveau "MAX".



FUNCTIE EN WERKING

Inleiding tot weergave en knoppen



A: Wi-Fi-verbindingsindicator	B: Temperatuurweergavegebied
C: Tijdweergavegebied	D: Celsius temperatuur "°C"
E : Fahrenheit graden temperatuur "°F"	F: Vraag om de isolatietijd in te stellen
G : Vraag om een afspraaktijd in te stellen	
H : Temperatuurinstellingsknop (schakelaar °C/°F)	
I : Instelknop (isolatietijd & afspraak)	
J : Waarde-aanpassingsknop: "-"	
K : Waarde-aanpassingsknop: "+"	L : Ster- en stopknop

FUNCTIE-INSTELLINGEN

Definitie van werkmodi

- Stand-bymodus: verwijst naar de staat van de machine in stand-by (niet werkend).
- Afspraakmodus: verwijst naar de machine die niet verwarmt, in de afspraakmodus aftelstatus.
- Wi-Fi-modus: dit is de status waarin het apparaat is verbonden met de Wi-Fi-functie voor bediening op afstand en waarbij het Wi-Fi-lampje altijd brandt.
- Verwarmingsmodus: verwijst naar de staat waarin de machine verwarmt, het indicatielampje raam is felrood.

- Isolatiemodus: heeft betrekking op de machine nadat de verwarmingstemperatuur de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Het indicatielampje brandt dan felgroen.
- Voltooiingsmodus: verwijst naar de status nadat de machine de isolatiemodus heeft voltooid, het indicatievenster is helderblauw.
- Instelmodus: stel de verwarmingstemperatuur in, stel de isolatieafteltijd in, stel de conversiestatus van de temperatuurweergavemodus in (Celsius, Fahrenheit).

Gebruiksaanwijzing

Druk op de  knop " " om op te starten, de verwarmingsmodus wordt standaard ingevoerd en de standaardtijd en -temperatuur zijn 2 uur en 55 °C (131 °F), druk op de  knop " " om de temperatuur in te stellen, druk op de  knop " " om de isolatietijd in te stellen, "-" betekent afnemend, "+" betekent toenemend.

De temperatuurwaarde en isolatietijd kunnen zowel in de verwarmings- als in de isolatiemodus worden gewijzigd.

Omrekening van temperatuurweergave-eenheden

Verwarmingstemperatuurinstelling

Instelling voor Celsius- en Fahrenheit-conversie: Houd de  knop " " 3 seconden ingedrukt wanneer het apparaat is ingeschakeld, de zoemer piept "D", laat uw vinger los en het overeenkomstige temperatuurlampje gaat branden.

Verwarmingstemperatuurinstelling

Het temperatuurbereik is 25 tot 92,5 °C (of 77 tot 198,5 °F)

- ① Druk op de temperatuurinstelknop "  ", schakel over naar de temperatuurweergavestatus, de digitale buis geeft de ingestelde temperatuur weer;
- ② Druk kort of lang op de knop " - ", " + " om de doeltemperatuur, stel de temperatuur in en laat vervolgens uw vinger los, na 5 seconden knippert de digitale buis 5 keer om aan te geven dat de ingestelde waarde is opgeslagen, keer terug naar de verwarmings- of vasthoudmodus.

★Tips: Wanneer de ingestelde temperatuur hoger is dan de huidige watertemperatuur, schakelt het apparaat over naar de verwarmingsmodus. Wanneer de ingestelde temperatuur lager of gelijk is aan de huidige watertemperatuur, schakelt het apparaat over naar de thermische isolatiemodus.

Instelling isolatietijd

Het tijdsinstellingsbereik is: 0:01~99:59 uur;

- ① Druk op de instelknop "  ", de indicator knippert "  " voer de verwarmings- of isolatietijd in instelmodus.
- ② Druk kort of lang op de knoppen " - ", " + " om de isolatietijd in te stellen, laat de vinger los en wacht 5 seconden, de digitale buis knippert 5 keer en de temperatuur geregeld, terug naar verwarmings- of isolatiemodus.

Afspraaktijd instellen

Het tijdsinstellingsbereik is: 0:01~24:00 uur;

1. Druk in de stand-bymodus op de instelknop "  ", de indicator knippert "  ". De digitale buis geeft de afspraaktijd weer. Druk kort of lang op de knoppen " - " en " + " om de afspraaktijd in te stellen.
- 2 Nadat de tijd is ingesteld, stelt u de isolatietijd en temperatuur dienovereenkomstig in. Druk op de temperatuurinstelknop "  " en druk kort of lang op de " - " en " + " knop om de gewenste temperatuur in te stellen.
- 3 Druk op de  knop "(I)", de indicator verandert van "  " naar "  (F)", druk kort of lang op de knoppen " - ", " + " om de isolatietijd voor het loslaten van de vinger in te stellen, 5 seconden nadat de digitale buis 5 keer heeft geknipperd, gaat deze naar de afspraakmodus, de tijd wordt afgeteld in minuten.
- ④ Bijvoorbeeld: stel de afspraak in om na 2 uur te beginnen met werken, stel dan direct 2 uur in.
Druk nogmaals op "  " om de kooktijd in te stellen, druk op "  " om de temperatuur in te stellen die de afspraak voltooit in de aftelling (druk alstublieft niet op  " opnieuw)

★Let op : Als u  nogmaals op de knop “ ” drukt in de interface voor het aftellen van afspraken, wordt de oorspronkelijk door het apparaat ingestelde afspraaktijd geannuleerd en gaat het apparaat direct naar de kookmodus om te beginnen met werken.

Opmerking

In de voltooiingsmodus zal het apparaat, indien nodig, niet in de werkmodus komen en opnieuw moeten worden opgestart als de temperatuur of tijd opnieuw moet worden ingesteld.

Gebruiksaanwijzing voor de WiFi-functie van de sous-vide (Dit is afhankelijk van de daadwerkelijke configuratie)

Installeer de “Tuya Smart” APP op uw mobiele telefoon

Zoek naar de "Tuya Smart"-app in de mobiele app-manager of scan de QR-code zoals hieronder. (Fig.A)

2. Installeer de APP, het pictogram na installatie ziet er als volgt uit: (Fig.B)



(Figuur A)



Tuya smar

(Figuur B)

Registreer een account

Als u nog geen Tuya-account hebt, moet u er eerst een aanmaken in de app.

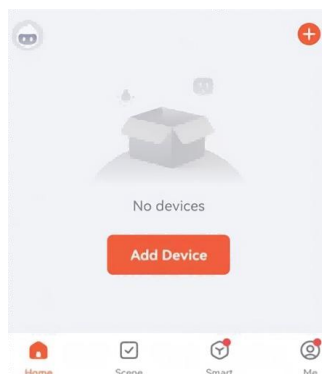
Maak verbinding met de APP

De telefoon bedienen: Zorg ervoor dat uw telefoon is verbonden met een

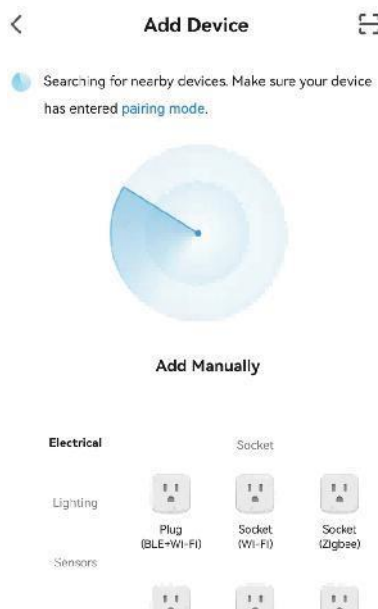
2,4G Wi-Fi-netwerk voordat u hem bedient.



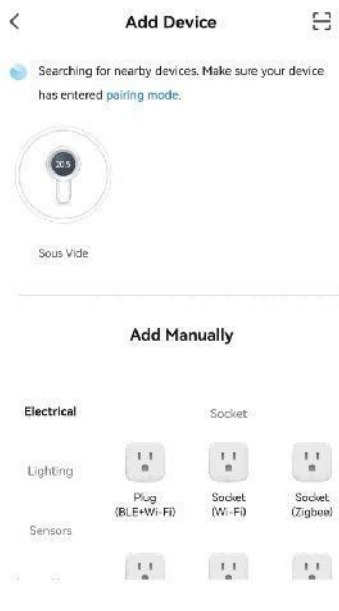
”-toets ingedrukt ►
toets in stand-by. Bevestigen
dat het “ ►”-icoontje op
het scherm knippert



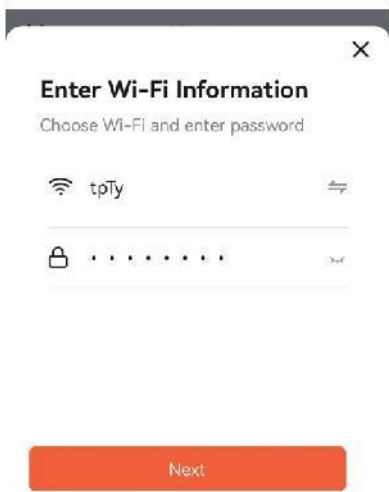
② Open de Graffiti-app
Klik op Apparaat toevoegen.



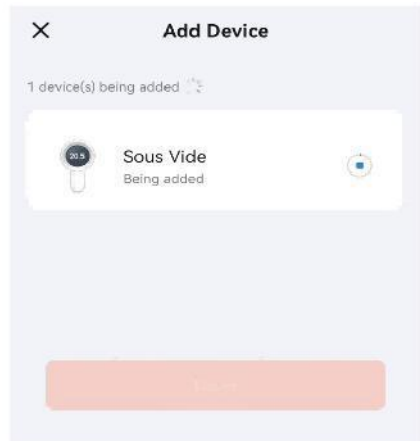
④ Wachten op zoeken naar
apparaten in



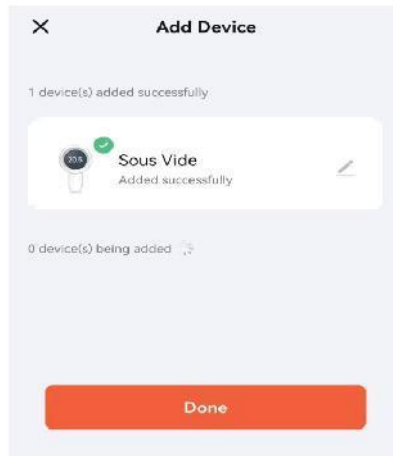
⑤ Klik op het apparaat om door te
gaan naar de volgende stap voor
verbinding



⑥ Voer het wifi-wachtwoord in



⑦ Wanneer de machine een "D" pieptoon geeft, is het toevoegen succesvol. U moet dan nog ongeveer 3 seconden wachten .



⑧ De naam van de toegevoegde machine wordt weergegeven na succesvolle toevoeging (de machinenaam kan worden gewijzigd)

Functionele werking

Nadat u verbinding hebt gemaakt met Wi-Fi, kunt u via de APP de interface van het toegevoegde apparaat openen en het apparaat volgens de

interface bedienen.

1. Nadat de wifi is verbonden, kunt u de sous-videkoker bedienen op uw mobiele telefoon wanneer u deze elke keer inschakelt .
tijd, in plaats van de bovenstaande stappen (1, 2, 3) uit te voeren, tenzij u opnieuw verbinding wilt maken met de Wi-Fi.
2. Als de Wi-Fi geen wachtwoord heeft, hoeft u het wachtwoord niet in te voeren in de stap 'Wachtwoord invoeren'.
Klik gewoon op de volgende stap.
9. Controleer of Wi-Fi alleen werkt in een 2.4G-netwerk.

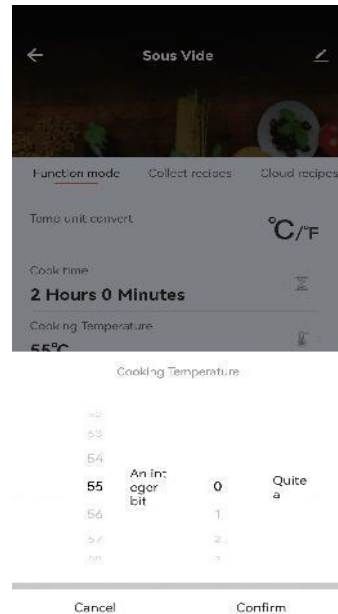
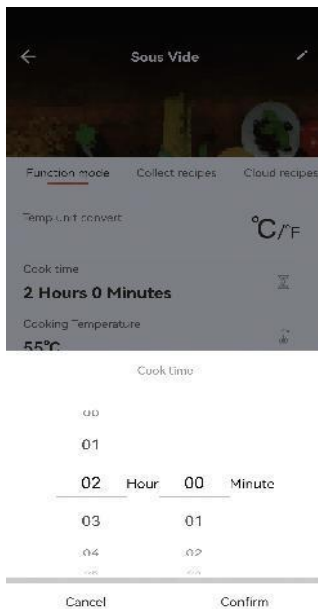
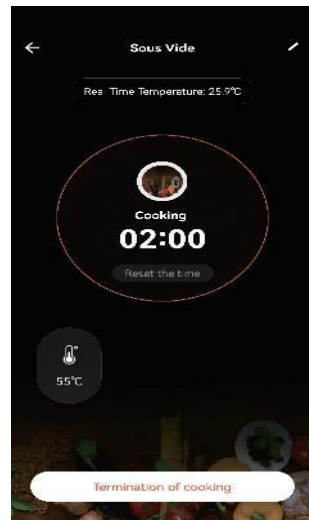
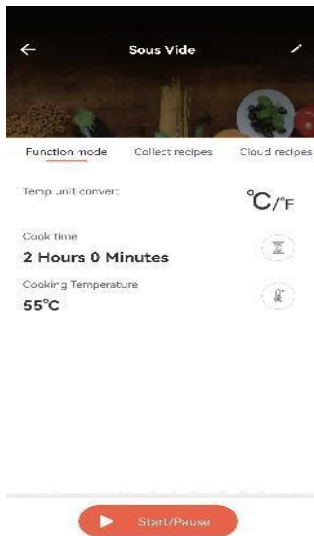
Reserveringsfunctie voor mobiele app

Instellen van de afspraaktijd via de mobiele app: stel de afspraaktijd in via de menubalk met de knop 'Overig' - 'Plannen', vergelijkbaar met de instellingsmethode van de wekker. Het is nu bijvoorbeeld 14:00 uur en moet worden ingesteld om na 2 uur te beginnen met werken. Vervolgens kan 16:00 uur worden ingesteld. De afspraaktijd is voltooid. Ga naar de menubalk met de functiemodus om de kooktijd en temperatuur in te stellen! (Klik na het instellen niet op 'Start', het apparaat wordt na de reserveringstijd automatisch ingeschakeld.)

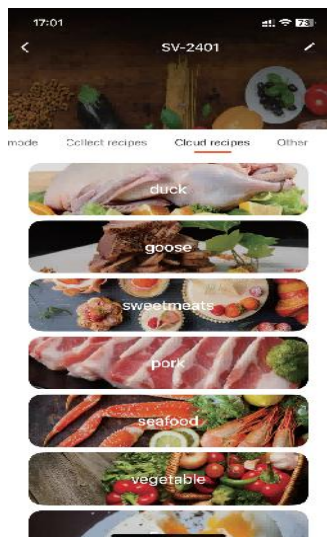
INLEIDING TOT DE SOUS

VIDE-AFSTANDBEDIENINGSINTERFACE (Dit is afhankelijk van het daadwerkelijke product)

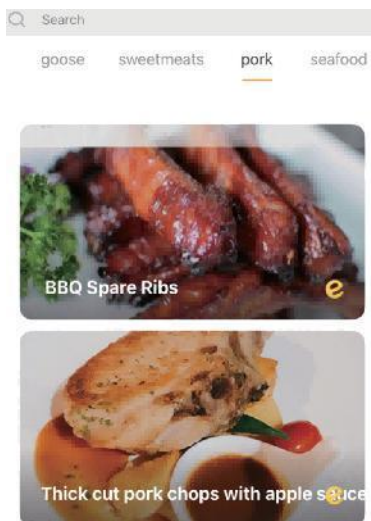
Functiemodusinterface:



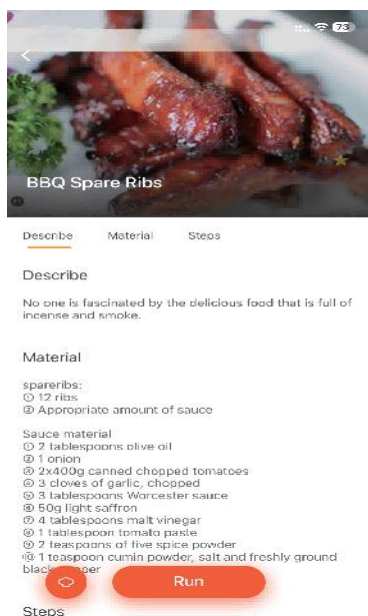
Menuscherm



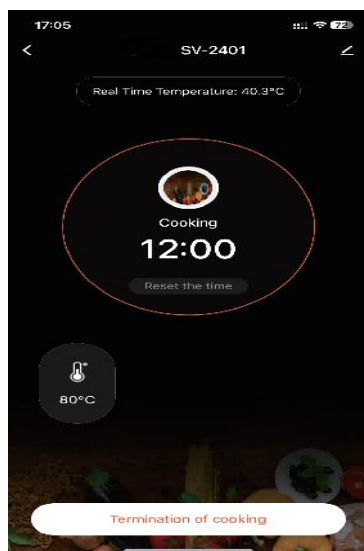
- ① In de menubalk kunt u de functie "Cloudmenu" gebruiken om het cloudecept in te voeren interface, selecteer de



- ② Selecteer het gerecht dat u wilt wil koken.



- ③ Ga naar de introductiepagina van

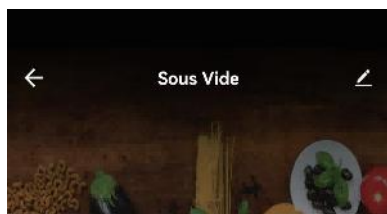


- ④ Het apparaat start met werken en springt automatisch naar de

het gerecht en klik op start.

APP-kookinterface.

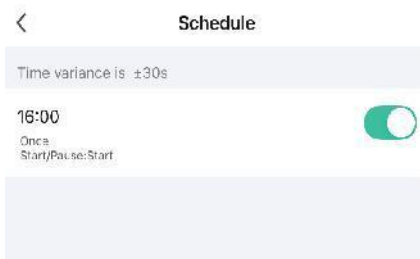
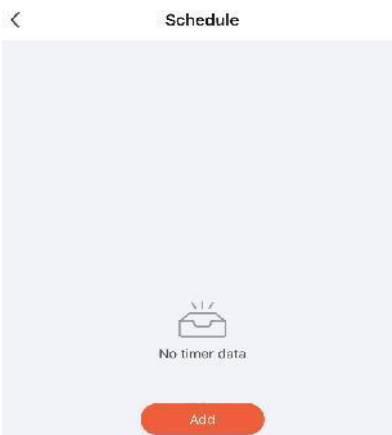
Afspraak instellen scherm



mode Collect recipes Cloud recipes Other

Schedule

More recipes



Het menu “ Overig ” is getimed voor de afspraakfunctie: als u bijvoorbeeld een afspraak wilt maken om om 16:00 uur te beginnen met koken, kunt u de bijbehorende tijd direct instellen en vervolgens teruggaan naar de “functiemodus” om de kooktijd en temperatuur in te stellen, wanneer Als de afspraaktijd is aangebroken, begint de machine

te werken.

Let op : de interface voor reguliere APP-upgrades wordt bijgewerkt. De bovenstaande afbeelding is alleen ter referentie !

Instructies voor het gebruik van de APP :

1. Wanneer u de APP voor bediening op afstand gebruikt, moet u ervoor zorgen dat het apparaat is ingeschakeld.

Als de stroom niet is aangesloten en het apparaat offline is, kunt u het niet gebruiken.

2. Temperatuurschaalschakelaar, Celsius °C, Fahrenheit °F

3. Het instelbare bereik van de kooktijd is: 0:01~99:59.

4. Het instelbare bereik van de kooktemperatuur is: 25~92,5°C (77,0~198,5°F).

5. Stel de temperatuur en tijd in, klik op start, het slowcookingapparaat start automatisch en begint te werken.

6. Tijdens het kookproces kunnen de tijd en de doeltemperatuur opnieuw worden ingesteld.

7. Nadat het koken is voltooid, bevindt het apparaat zich in de voltooide status en wordt de actuele temperatuur weergegeven. Klik op Voltooien om het apparaat uit te schakelen.

8. De APP UI-interface is afhankelijk van de daadwerkelijke gebruikerservaring.

9. Om de app te kunnen gebruiken, moet de telefoon zich binnen 15 meter van de machine bevinden.

GEBRUIKSVOORZORGSMATREGELEN

1. Voor uw veiligheid dient u ervoor te zorgen dat u het apparaat gebruikt binnen het spanningsbereik dat door het apparaat wordt aangegeven. De behuizing van het apparaat moet bovendien goed geaard zijn.

2. Voor uw veiligheid moet de stroomtoevoer worden losgekoppeld tijdens handelingen zoals het toevoegen van voedsel en water.

3. Voor het beste resultaat gebruikt u een container van 6-12 liter.

4. Haal het apparaat niet rechtstreeks uit het water terwijl het in werking is.

5. Wanneer het apparaat tijdens gebruik wordt uitgeschakeld, zijn de verwarmingselementen nog steeds in restwarmte. Haal het apparaat niet direct uit het water.
6. Het waterpeil moet zich tussen de minimale en maximale niveaus bevinden die op de voorkant van de stalen kolom staan aangegeven.
7. Wanneer er een foutmelding op het display verschijnt of u een foutsignaal hoort, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit om de oorzaak te achterhalen.
8. Zorg ervoor dat er geen water in de stalen kolom zit en dat deze droog is wanneer u de sous-vidékoker opbergt .
9. Indien het apparaat niet naar behoren functioneert, dient u het niet langer te gebruiken .

FOUTCODE TIPS

1.	E1	Geeft aan dat de anti-droogbrandtemperatuursensor defect of open is;
2.	E2	Zorgt ervoor dat de sensor watertemperaturen boven 105°C (221°F) controleert;
3.	E3	Geeft aan dat het waterniveau te laag is of dat er geen bak met water is geplaatst voor het opstarten;
4.	E4	Waarschuwt de anti-droogbrandsensor om temperaturen boven 150°C (302°F) te bewaken
5.	E5	Geeft aan dat de bestaande watertemperatuur in de container de ingestelde waarde overschrijdt .

Demontage van de stalen cilinder: Draai de stip op de stalen cilinder van de vergrendelde positie naar de ontgrendelde positie en trek de stalen cilinder vervolgens naar beneden. Lijn hem andersom eerst uit in de ontgrendelde positie en draai hem vervolgens naar de vergrendelde positie om de installatie te voltooien.



Fabrikant: GUANGDONG XIANKAI INTELLIGENT TECHNOLOGY CO.,LTD.

Adres: 3e verdieping, gebouw 1.nr. 1, JIANYE DERDE WEG. West District, Zhongshan City, Guangdong, China

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australië

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

Plaats, Rancho Cucamonga, CA
9173

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: SV-2401

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision
Cooker

MODELL: SV-2401



(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

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

2. Innan du använder produkten, kontrollera om det finns några skador på nätsladden. 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.
3. Produkterna bör installeras utom räckhåll för barn och husdjur för att undvika elektriska stötar och brännskador.
4. Använd inte produkten när du är trött eller påverkad av alkohol eller droger.
5. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
6. Under uppvärmning av produkten bör personal hållas i tjänst för att undvika olyckor.
7. Stäng av strömmen först när du utför underhåll eller flyttar produkten, eller när det uppstår någon onormal situation.
8. För att undvika fel, använd produkten med reglerad spänning och frekvens.
9. Dra inte i eller anslut strömsladden om dina händer är våta .
10. Se till att kontakten och uttaget är skyddade från vatten.
11. Använd inte produkten nära brandfarliga föremål.
12. När produktens uppvärmningstemperatur är högre än 75 °C (167 °F) rekommenderar vi att uppvärmningstiden inte överstiger 5 timmar, eftersom lång uppvärmningstid vid hög temperatur minskar produktens livslängd.
13. Hela maskinen kan inte blötläggas i vatten, och skalets position ovanför stålcyklinderns maximala vattennivåmarkering är inte vattentät.
14. Rör inte vid tillagningsmaskinens yta när den är varm. Använd handtaget eller vredet.
15. Flytta inte produkten eller den uppvärmda behållaren när produkten värms upp eller precis har värmts upp, annars kan den bränna sig.
16. Skalet rengörs endast med en fuktig trasa.
17. När produkten har värmts upp, vänta tills maskinen har svalnat i några minuter innan du rengör den.
18. Använd den inte utomhus, och den här maskinen är endast för



FCC-varning :

FCC-varning: Alla ändringar eller modifieringar som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för efterlevnaden kan upphäva användarens rätt att använda denna utrustning.

Denna enhet uppfyller del 15 i FCC-reglerna. Användning är underkastad följande två villkor:

- (1) Denna enhet får inte orsaka skadliga störningar, och
- (2) denna enhet måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad funktion.

Denna enhet och dess antenn(er) får inte placeras samtidigt som eller användas tillsammans med någon annan antenn eller sändare.

1. Denna utrustning ska installeras och användas med ett minsta avstånd på 20 cm mellan radiatoren och din kropp.
2. Enheten har utvärderats för att uppfylla allmänna krav för RF-exponering. Enheten kan användas under bärbara exponeringsförhållanden utan begränsningar.

NOTERA:

Denna utrustning har testats och befunnits uppfylla gränserna för en digital enhet av klass B, i enlighet med del 15 i FCC-reglerna.

Dessa gränser är utformade för att ge rimligt skydd mot skadlig störning i en bostadsinstallation. Denna utrustning genererar, använder och kan utstråla radiofrekvensenergi och kan, om den inte installeras och används i enlighet med instruktionerna, orsaka skadlig störning av radiokommunikation.

Det finns dock ingen garanti för att störningar inte kommer att uppstå i en viss installation.

Om denna utrustning orsakar skadliga störningar för radio- eller tv-mottagning, vilket kan avgöras genom att stänga av

	och slå på utrustningen, uppmanas användaren att försöka korrigera störningen med en eller flera av följande åtgärder: -- Rikta om eller flytta mottagarantennen. -- Öka avståndet mellan utrustningen och mottagaren. -- Anslut utrustningen till ett uttag på en annan krets än den som mottagaren är ansluten till. -- Kontakta återförsäljaren eller en erfaren radio-/TV-tekniker för hjälp.
--	---

PARAMETERLISTA

Modell	SV-2401
Spänning	AC 120 V 60 Hz
Driva	1100W
Anslut till appen	Ja
Rekommenderad kapacitet	6–12 liter
Temperaturinställningar	77~198,5°F (25-92,5°C)
Noggrannhet i temperaturkontrollen	± 32,9°F (± 0,5°C)
Ställ in uppvärmningstiden	1 min ~ 99 timmar 59 minuter
Maximalt antal bokningstimmar	24 timmar
Kontrollpanel	Pekknapp, LED-display

DELAR OCH HÅRDVAROR

 sous vide-maskin * 1 st	 monteringsfäste * 1 st
--	---

INSTALLATIONSGUIDE

Långkokning med vakuum i låg temperatur är en tillagningsmetod inom molekylär gastronomi som använder vetenskapliga precisionsberäkningar för att uppnå en konstant tillagningstemperatur som inte förstör ingrediensernas näringsinnehåll. bibehåller matens utmärkta smak och näringsstatus inifrån och ut. Sous vide-tillagning är som professionella kök, vilket gör det enklare än någonsin att veta exakt vilken temperatur maten ska tillagas vid.

Installera tillbehör

Monteringsfästet är fäst vid containerväggen med bultlåsning



Placera långkokaren i hålet på installationsramen, anslut strömförsörjningen och starta maskinen.



Obs: Mat bör vakuumpförpackas i en vakuumpåse innan den placeras i behållaren för uppvärmning.

Observera att vattennivån i behållaren ska vara högre än den lägsta vattennivån "MIN" och lägre än den högsta vattennivån "MAX".



FUNKTION OCH ANVÄNDNING

Introduktion till display och knappar



A: Indikator för Wi-Fi-anslutning	B: Temperaturvisningsområde
C: Tidsvisningsområde	D: Celsius-temperatur "°C"
E : Temperatur i Fahrenheit-grad "°F"	F: Uppmaning att ställa in isoleringstid
G : Uppmaning att ställa in mötestid	
H : Temperaturinställningsknapp (växla °C/°F)	

I : Inställningsknapp (isoleringstid och möte)	
J : Värdejusteringsknapp: "-"	
K : Värdejusteringsknapp: "+"	L : Stjärn- och stoppknapp

FUNKTIONINSTÄLLNINGAR

Definition av arbetslägen

- Standby-läge: hänvisar till maskinens tillstånd i standby (inte arbetssätt).
- Mötesläge: hänvisar till att maskinen inte värms upp, under mötet nedräkningsläge.
- Wi-Fi-läge: hänvisar till det tillstånd där maskinen är ansluten till Wi-Fi-funktionen för fjärrstyrning och Wi-Fi-indikatorn alltid lyser.
- Uppvärmningsläge: hänvisar till maskinens tillstånd vid uppvärmning, indikatorlampan tänds fönstret är klarrött.
- Isoleringsläge: hänvisar till att maskinens indikatorlampa lyser grönt efter att uppvärmningstemperaturen når den inställda temperaturen.
- Färdigställningsläge: hänvisar till tillståndet efter att maskinen har slutfört isoleringsläget, indikatorfönstret lyser klart blått.
- Inställningsläge: ställ in värmemetemperaturen, ställ in nedräkningstiden för isoleringen, ställ in temperaturvisningslägesomvandling (Celsius, Fahrenheit).

Bruksanvisning

Tryck på knappen “  ” för att starta. Uppvärmningsläget är som standard inställt och standardtiden och temperaturen är 2 timmar och 55 °C (131 °F) . Tryck på knappen “  ” för att ställa in temperaturen, tryck på  knappen “ ” för att ställa in isoleringstiden . "-" betyder minskande, "+" betyder ökande.

Temperaturvärdet och isoleringstiden kan ändras i både värme- och isoleringsläge.

Omvandling av temperaturvisningsenhet

Inställning av värmemetemperatur

Inställning av Celsius- och Fahrenheit-konvertering: Tryck länge på

🔌 knappen " " i 3 sekunder när strömmen är påslagen, summern piper "D".
Släpp fingret och motsvarande temperaturlampa tänds.

Inställning av värmetemperatur

Temperaturinställningsområdet är 25 till 92,5 °C (eller 77 till 198,5 °F)

- ① Tryck på temperaturinställningsknappen " 🔌 ", växla till temperaturvisningsläge, det digitala röret visar den inställda temperaturen;
- ② Kort tryck eller långt tryck på knappen " - ", " + " för att ställa in måltemperaturen, ställ in temperaturen och släpp sedan fingret. Efter 5 sekunder blinkar det digitala röret 5 gånger för att indikera att det inställda värdet är sparat. Återgå till värme- eller hållläge.

★Tips: När inställningstemperaturen är högre än den aktuella vattentemperaturen går den in i värmeläge; när inställningstemperaturen är lägre än eller lika med den aktuella vattentemperaturen går den in i värmeisoleringsläge.

Inställning av isoleringstid

Tidsinställningsintervallet är: 0:01~99:59 timmar;

- ① Tryck på inställningsknappen " ⌚ ", indikatorn blinkar " ⌚ " ange uppvärmnings- eller isoleringstiden inställningsläge.
- ② Tryck kort eller långt på knapparna " - ", " + " för att ställa in isoleringstiden, släpp fingret och vänta i 5 sekunder, det digitala röret blinkar 5 gånger och temperaturen stabiliserat sig, återgå till värme- eller isoleringsläge.

Inställning av mötestid

Tidsinställningsintervallet är: 0:01~24:00 timmar;

- ① I standby-läge, tryck på inställningsknappen " ⌚ ", indikatorn blinkar ⌚. Digitalt rör visar mötestiden. Tryck kort eller långt på knapparna " - ", " + " för att ställa in mötestiden.
- ② När tidsinställningen är klar, ställ in isoleringstid och temperatur därefter. Tryck på temperaturinställningsknappen " 🔌 ", tryck kort eller länge på knappen " - ", " + " för att ställa in måltemperaturen.
- ③ Tryck på ⌚ knappen "(I)", indikatorn ändras från " ⌚ " till " ⌚ (F)", tryck

kort eller långt på knapparna “-”, “+” för att ställa in isoleringstiden för att släppa fingret. 5 sekunder efter att det digitala röret blinkat 5 gånger, går den in i tidsbokningsläge, tiden är nedräkning i minuter.

④ Till exempel: ställ in att mötet ska börja arbeta efter 2 timmar, ställ in 2 timmar direkt.

Tryck på “🕒” igen för att ställa in tillagningstiden, tryck på “🔔” för att ställa in temperaturen som avslutar nedräkningen (vänligen tryck inte på ▶”igen)

★Obs : Om du trycker på ▶knappen “ ” igen i nedräkningsgränssnittet för möten kommer den ursprungligen inställda tiden för mötet att avbrytas och apparaten går direkt in i tillagningsläget för att börja arbeta.

Notera

I slutförändeläge, om temperaturen eller tiden behöver återställas, kommer den inte att återgå till arbetsläge och måste startas om.

Bruksanvisning för WiFi-funktionen för sous

vide-ugnen (beroende på den faktiska

konfigurationen)

Installera appen ”Tuya Smart” på din mobiltelefon

Sök efter appen "Tuya Smart" i mobilapphanteraren eller skanna QR-koden enligt nedan. (Bild A)

2. Installera appen, ikonen efter installationen är som nedan: (Bild B)



(Bild A)



Tuya smar

(Bild B)

Registrera ett konto

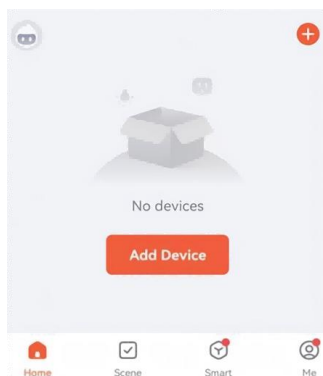
Om du inte har ett Tuya-konto måste du först registrera ett i appen.

Anslut till appen

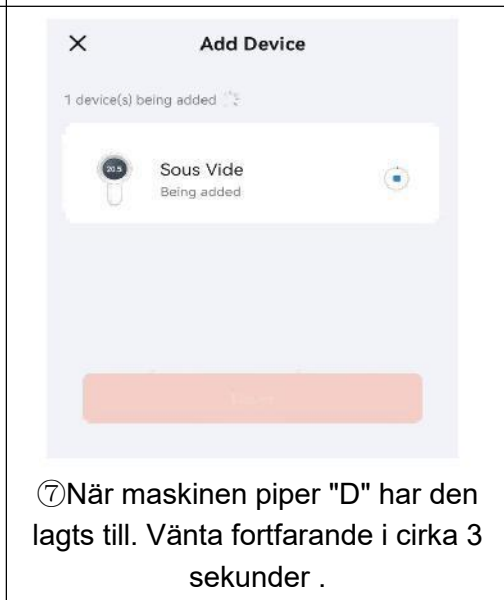
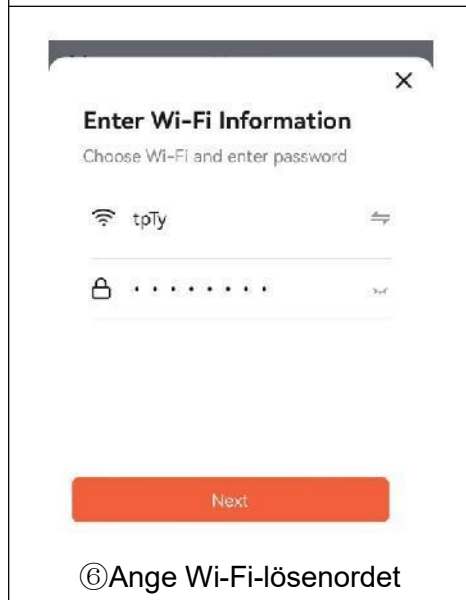
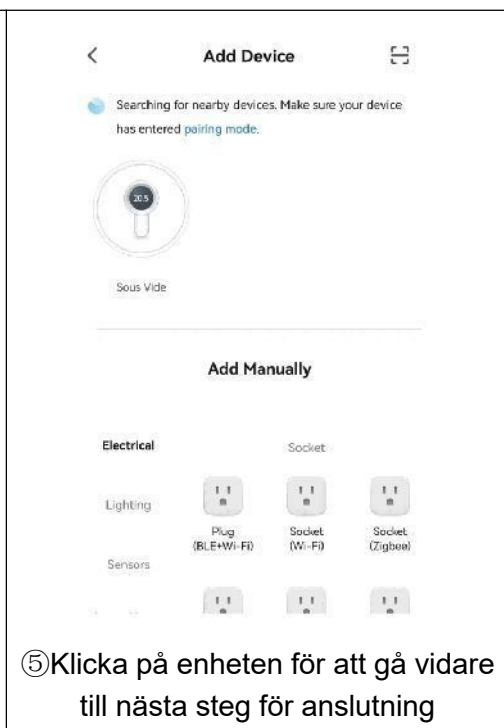
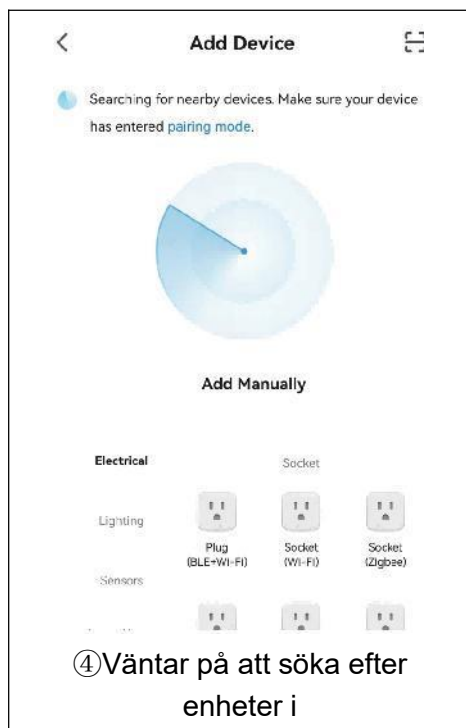
Använda telefonen: Se till att din telefon är ansluten till ett 2,4G Wi-Fi-nätverk innan du använder den.

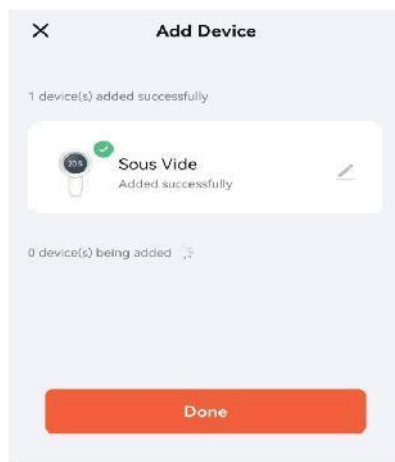


① Tryck och håll ner “▶” knappen i vänteläge. Bekräfta att ikonen “▶” på skärmen blinkar



② Öppna Graffiti-appen
Klicka på Lägg till enhet.





- ⑧ Namnet på den tillagda maskinen visas efter att tillägget har genomförts (maskinnamnet kan ändras)

Funktionell drift

När Wi-Fi är anslutet kan du ange gränssnittet för den tillagda maskinen från appen och använda det enligt gränssnittet.

1. När Wi-Fi är anslutet kan du styra Sous Vide-kokaren på mobiltelefonen när du slår på den varje gång .

tid, istället för att utföra stegen ovan (1, 2, 3), såvida du inte vill återansluta till Wi-Fi.

2. Om Wi-Fi-nätverket inte har ett lösenord behöver du inte ange lösenordet i steget att ange lösenordet.

klicka bara på nästa steg.

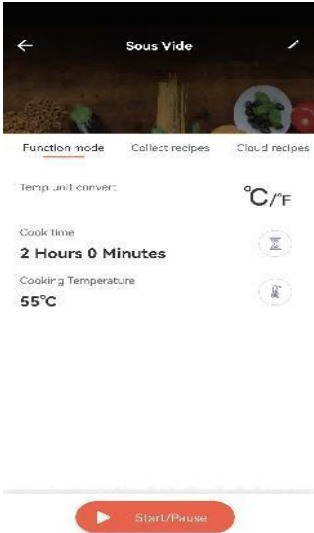
10. Bekräfta att Wi-Fi endast fungerar i 2.4G-nätverk.

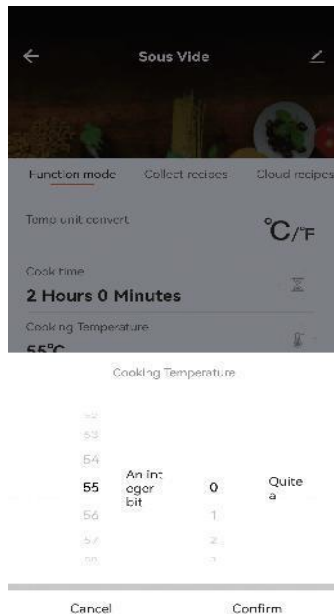
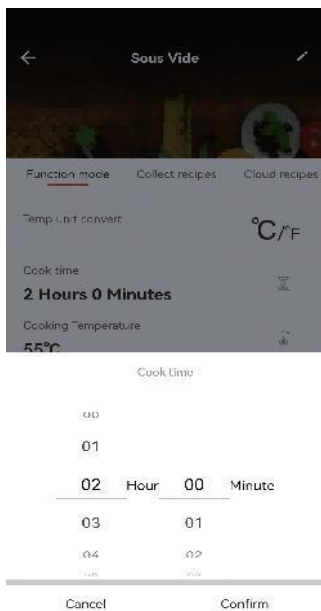
Funktion för reservation av mobilapp

Inställning av mötestid i mobilappen: Ställ in mötestiden i menyraden med knappen "Övrigt" - "Schema", ungefär som för väckarklockan. Till exempel är klockan nu 14:00, den måste börja fungera efter 2 timmar. Sedan kan klockan ställas in till 16:00. När mötestiden är klar växlar du till funktionsmenyn för att ställa in tillagningstid och temperatur! (Klicka inte på

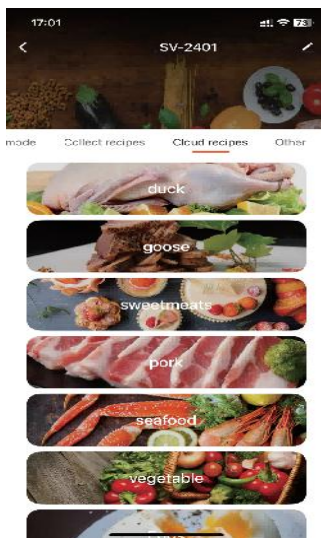
start efter inställningen, den slås på automatiskt efter den reserverade tiden.)

INTRODUKTION TILL SOUS VIDE
VIDE-FJÄRRMANÖVERGRÄNSSNITTET (Detta beror på den faktiska produkten)

Funktionslägesgränssnitt:	
	

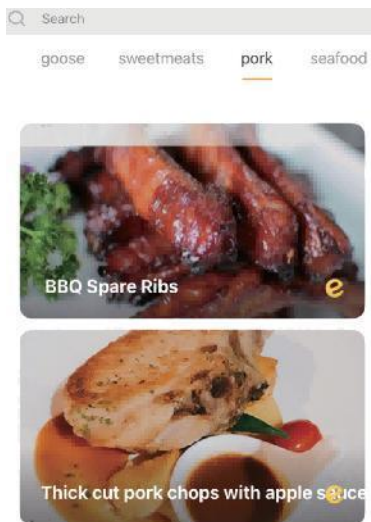


Menyskärm



①

menyraden "Molnmeny"-funktionen
för att ange molnreceptet



② Välj den rätt du vill ha
vill laga mat.

gränssnittet, välj



Describe Material Steps

Describe

No one is fascinated by the delicious food that is full of incense and smoke.

Material

spareribs:

- ① 12 ribs
- ② Appropriate amount of sauce

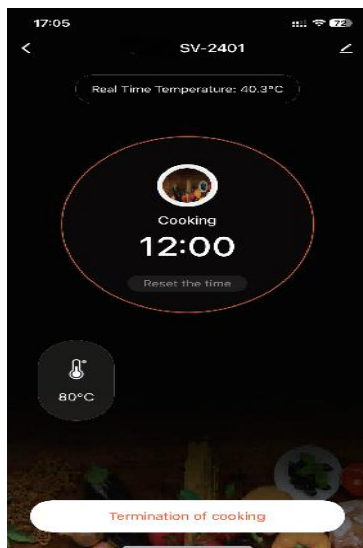
Sauce material

- ① 2 tablespoons olive oil
- ② 1 onion
- ③ 2x400g canned chopped tomatoes
- ④ 3 cloves of garlic, chopped
- ⑤ 3 tablespoons Worcestershire sauce
- ⑥ 50g light saffron
- ⑦ 4 tablespoons malt vinegar
- ⑧ 1 tablespoon tomato paste
- ⑨ 2 teaspoons of five spice powder
- ⑩ 1 teaspoon cumin powder, salt and freshly ground black pepper

Steps

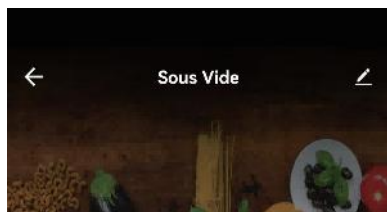
Run

- ③ Gå till introduktionssidan för rätten och klicka på starta.



- ④ Enheten börjar fungera och hoppar automatiskt till APP-gränssnittet för matlagning.

Skärmen för mötesinställning



mode Collect recipes Cloud recipes Other

Schedule

More recipes

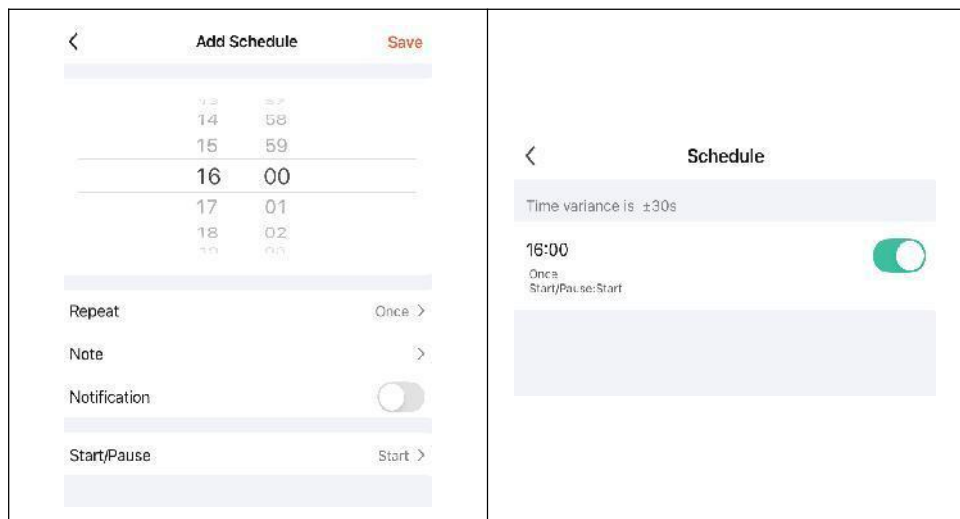


Schedule



No timer data

Add



Menyn ” Övrigt ” är tidsinställd för tidsfunktionen: om du till exempel vill boka en tid för att börja laga mat klockan 16:00 kan du ställa in motsvarande tid direkt och sedan gå tillbaka till ”funktionsläge”. för att ställa in tillagningstid och temperatur, när När den avtalade tiden har kommit, börjar maskinen arbeta.

Obs : APP-gränssnittet för regelbunden uppgradering kommer att uppdateras, bilden ovan är endast för referens !

Instruktioner för användning av appen :

1. När du använder appen för fjärrstyrning måste du se till att maskinen är påslagen.

Om strömmen inte är ansluten och enheten är offline fungerar den inte.

2. Temperaturskalabrytare, Celsius °C, Fahrenheit °F

3. Det justerbara tillagningstiden är: 0:01~99:59.

4. Det justerbara tillagningstemperaturintervallet är: 25~92,5 °C (77,0~198,5 °F).

5. Ställ in temperaturen och tiden, klicka på start, så startar långkokningsmaskinen automatiskt och börjar arbeta.

6. Under tillagningsprocessen kan tiden och måltemperaturen återställas.

7. När tillagningen är klar kommer maskinen att vara i slutfört läge och visa temperaturen i realtid. Klicka på Slutför, så kan maskinen stängas av.

8. APP-gränssnittet är beroende av den faktiska användarupplevelsen.
9. Telefonen måste vara inom 15 meter från maskinen för att appen ska kunna användas.

ANVÄND FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

1. För din säkerhet, se till att använda den inom det spänningsområde som anges av maskinen, och maskinhöljet ska vara strikt jordat.
2. För din säkerhet måste strömförsörjningen vara bortkopplad under operationer som att tillsätta mat och vatten.
3. För bästa resultat, använd en behållare som rymmer 6–12 liter.
4. Ta inte upp maskinen direkt ur vattnet medan den är i drift.
5. När maskinen stängs av under drift är värmekomponenterna fortfarande kvar i vattnet. Ta inte upp maskinen ur vattnet omedelbart.
6. Vattennivån ska vara mellan min- och maxnivåerna som anges på framsidan av stålpelaren.
7. När ett felmeddelande visas på displayen eller en felsignal hörs, stäng av strömmen omedelbart för att ta reda på orsaken.
8. Se till att det inte finns vatten i stålpelaren när du förvarar sous vide-kokaren och torka den .
9. Om maskinen är onormal, fortsätt inte att använda den .

TIPS FÖR FELKODER

1.	E1	Indikerar att temperatursensorn för torrförbränning är felaktig eller öppen;
2.	E2	Uppmanar sensorn att övervaka vattentemperaturer över 105 °C (221 °F);
3.	E3	Indikerar att vattennivån är för låg eller att en behållare med vatten inte har placerats för uppstart;
4.	E4	Varnar anti-torrbränningssensorn för att övervaka temperaturer över 150 °C (302 °F)
5.	E5	Indikerar att den befintliga vattentemperaturen i behållaren

		överstiger börvärdet .
--	--	------------------------

Demontering av stålcyllindern: Vrid pricken på stålcyllindern från det låsta läget till det olåsta läget och dra sedan ut stålcyllindern nedåt. Omvänt, rikta in den först i det olåsta läget och vrid den till det låsta läget för att slutföra installationen.



Tillverkare: GUANGDONG XIANKAI INTELLIGENT TECHNOLOGY CO.,LTD.

Adress: 3:e våningen, byggnad 1, nr 1, Jianye Third Road, West District, Zhongshan City, Guangdong, Kina

Importerad till Australien: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Plats, Rancho Cucamonga, Kalifornien
9173

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.

