



Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODEL:QQ01

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODEL:QQ01



(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 Information:**

CAUTION: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment!

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

- 1) This product may cause harmful interference.
- 2) This product must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

WARNING: Changes or modifications to this product not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the product.

Note: This product 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 product 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 product does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the product 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 distance between the product and receiver.
- Connect the product to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for assistance.

PARAMETER LIST

Model	QQ01
Voltage	AC120V 60Hz
Power	1100W
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

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.

Product installation

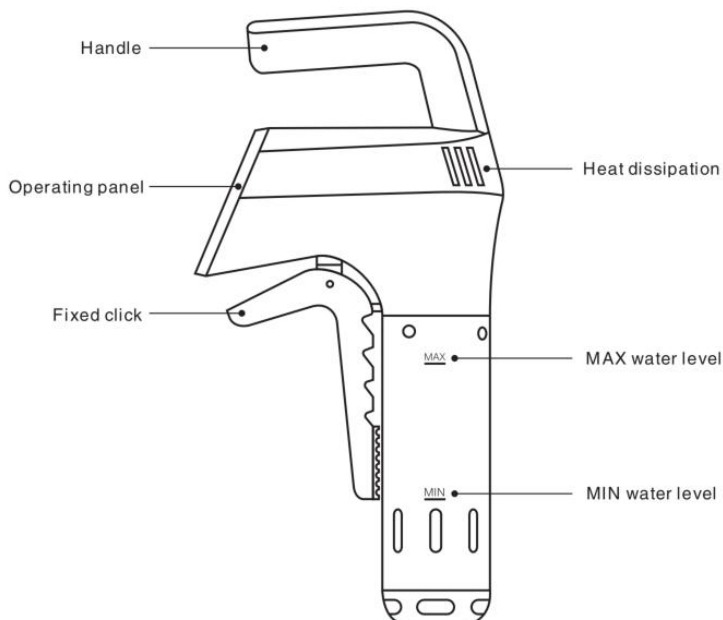
Press the fixed point to clamp the product between the walls of the container and heat it.



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"

Product structure

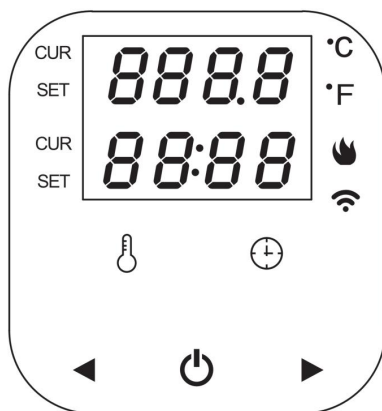


FUNCTION AND OPERATION

Operation Instructions

1. Connect the vacuum microtherm machine with power source.
2. Press ON/OFF icon “”
3. The default cooking time setting (2 hours) and the default temperature setting (55°C/131°F). The state indicator lamp is red
4. Press and hold the “” for more than 3 seconds to swap between Celsius and Fahrenheit.

5. When the flame symbol "🔥" is red, it means that it is being heated. When the flame symbol "🔥" is green, it means that the set temperature has been reached. When the flame symbol "🔥" is blue, it means that the insulation time is over.



Adjust cooking time

- ① Press time setting icon "🕒", and then the indicating light will change from CUR to SET.
- ② Press the "◀" or "▶" to adjust the required cooking time, long press can increase the time more quickly.

Adjust cooking temperature

- ① Press temperature setting icon "🌡️", then the indicator lamp will change from CUR to SET.
- ② Press "◀" or "▶" to adjust to the required cooking temperature, long press can increase and decrease the temperature more quickly.

Failure warnings

- 1.E1:failure of anti-burning temperature sensor.
- 2.E2:failure of detecting water temperature sensor.
- 3.E3:water level sensor finds no water in the machine.
- 4.E4:anti-burning temperature sensor finds the temperature higher than 110°C(230°F)

5.E5:set target temperature does not match the actual temperature.

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.

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.



Advantages of vacuum microtherm cooking

1. Cooking with vacuum microtherm and slow boil will keep more nutrition of food. Comparing to traditional cooking, the oxygen-deficient environment and low temperature will lower the fat use amount.
2. Delicious elements can completely permeate into the food, and it can decrease the harmful substances. Low temperature will prevent overcooked or taste dry and it can retain the fresh taste of meat, therefore, the vacuum microtherm and slow boil cooking method is extremely suitable for preparing the 1/4 well-done meat. You may enjoy fresh and delicious food by use of it.
3. The vacuum microtherm cooking machine can control the time and temperature accurately, so the preparation of each meal will be perfect achievement.
4. Comparing with the traditional cooking, the vacuum microtherm cooking can greatly save your time and energy. No more time and energy must be consumed once the food materials are ready and what you have to do is to put them the vacuum microtherm cooking machine. Delicious foods will be served to you after a period of time.

Preparations before you use the vacuum microtherm and slow boil machine

1. Water bath in the vacuum microtherm and slow boil machine--put the

vacuum microtherm and slow boil machine into an waterproof container(the maximum temperature of water is 92.5°C(198.5°F),and the water must be enough to submerge the food(between MIN and MAX).

2.Vacuum sealing machine--in order to remove most oxygen from the bag and ensure its sealing effect to block entry of air and liquid,you may use the vacuum sealing machine to seal up the food or choose the water displacement method.

3.Vacuum sealed bag---please ensure that the vacuum sealed bag can withstand the temperature of 92.5°C(198.5°F).

Water displacement method

1.Fill a plastic container full with cold water.

2.Prepare your food materials and put them into a sealed bag without bisphenol A.Don't seal the bag up.

3.Immerse the bag into water slowly,and air will be slowly exhausted with its immersion.

4.Keep immersing the bag till the water is up to the top of the bag.

5.Keep immersing the bag into water,then close the bag or seal it by zip fastener to exhaust air out of it as much as possible.

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 91730

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

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

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

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





Affordable. Reliable. Home Improvement.

Cuiseur de précision sous vide

MODÈLE : QQ01

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

**Sous Vide Precision
Cooker**

MODÈLE : QQ01



(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.



Informations FCC :

ATTENTION : Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'équipement !

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

- 1) Ce produit peut provoquer des interférences nuisibles.
- 2) Ce produit doit accepter toute interférence reçue, y compris celles qui peuvent provoquer un fonctionnement indésirable.

AVERTISSEMENT : Les changements ou modifications apportés à ce produit non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser le produit.

Remarque : ce produit 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 sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Ce produit génère, utilise et peut émettre des radiofréquences. S'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie d'absence d'interférences dans une installation donnée. Si ce produit provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être vérifié en éteignant et en rallumant l'appareil, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger ces interférences en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes.

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.• Augmenter la distance entre le produit et le récepteur.• Branchez le produit 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	QQ01
Tension	120 V CA 60 Hz
Pouvoir	1100 W
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

GUIDE D'INSTALLATION

La cuisson lente sous vide à basse température est une méthode de cuisson de la gastronomie moléculaire qui utilise des calculs scientifiques de précision pour obtenir une température de cuisson constante sans altérer les nutriments des ingrédients. Elle préserve l'excellente saveur et les qualités nutritionnelles des aliments de l'intérieur. La cuisson sous vide est comparable à une cuisine professionnelle : il est plus facile que jamais de savoir précisément à quelle température cuire ses aliments.

Installation du produit

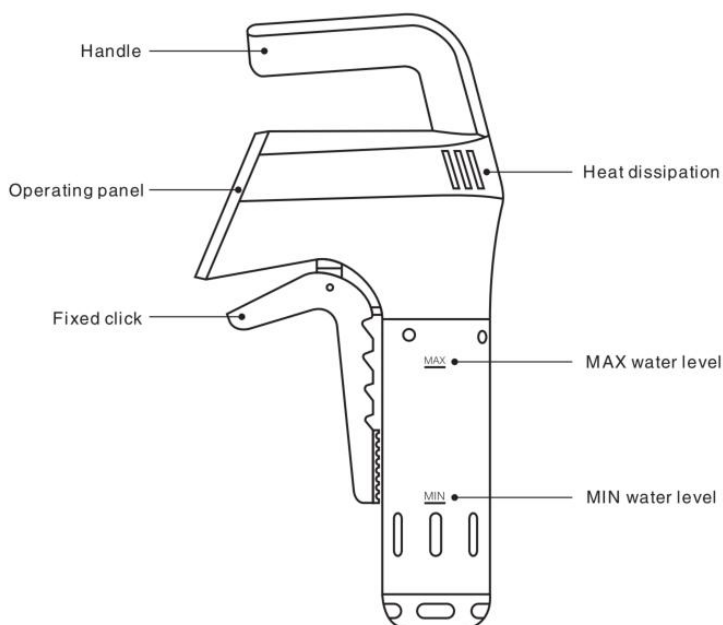
Appuyez sur le point fixe pour serrer le produit entre les parois du récipient et le chauffer.



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 »

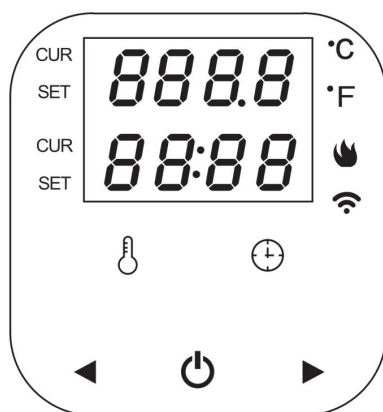
Structure du produit



FONCTIONNEMENT ET FONCTIONNEMENT

Instructions d'utilisation

1. Connectez la machine microthermique à vide à la source d'alimentation.
2. Appuyez sur l'icône ON/OFF «  »
3. Le réglage par défaut du temps de cuisson (2 heures) et le réglage par défaut de la température (55 °C / 131 °F). Le voyant d'état est rouge
4. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton «  » pendant plus de 3 secondes pour basculer entre Celsius et Fahrenheit.
5. Lorsque le symbole de flamme «  » est rouge, cela signifie que l'appareil chauffe. Lorsqu'il est vert, cela signifie que la température réglée est atteinte. Lorsqu'il est  bleu, cela signifie que le temps d'isolation est terminé.



Ajuster le temps de cuisson

- ① Appuyez sur l'icône de réglage de l'heure «  », puis le voyant lumineux passera de CUR à SET.
- ② Appuyez sur le bouton «  » ou «  » Pour régler le temps de cuisson requis, appuyez longuement pour augmenter le temps plus rapidement.

Ajuster la température de cuisson

1. Appuyez sur l'icône de réglage de la température «  », puis le voyant lumineux passera de CUR à SET.

② Appuyez sur « ◀ » ou « ▶ » pour régler la température de cuisson requise, appuyez longuement pour augmenter et diminuer la température plus rapidement.

Avertissements d'échec

- 1.E1 : défaillance du capteur de température anti-brûlure.
- 2.E2 : défaillance de la détection du capteur de température de l'eau.
- 3.E3 : le capteur de niveau d'eau ne détecte aucune eau dans la machine.
- 4.E4 : le capteur de température anti-brûlure détecte une température supérieure à 110 °C (230 °F)
- 5.E5 : la température cible définie ne correspond pas à la température réelle.

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 .

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.



Avantages de la cuisson microthermique sous vide

1. La cuisson avec microthermostat sous vide et ébullition lente conservera davantage de nutriments des aliments. Par rapport à la cuisson traditionnelle La cuisson, l'environnement pauvre en oxygène et la basse température réduiront la quantité de graisse utilisée.
2. Les éléments délicieux peuvent pénétrer complètement dans les aliments et peuvent réduire les substances nocives. La basse température empêchera la viande trop cuite ou sèche et conservera le goût frais de la viande. Par conséquent, la méthode de cuisson sous vide microtherm et à ébullition lente est extrêmement adaptée à la préparation du 1/4 bien cuit. viande. Vous pouvez profiter d'aliments frais et délicieux en l'utilisant.
3. La machine de cuisson microthermique sous vide peut contrôler le temps et la température avec précision, de sorte que la préparation de chaque repas sera une réussite parfaite .
4. Comparaison avec la traditionnelle cuisson, la cuisson microthermique sous vide peut vous faire gagner beaucoup de temps et énergie. Plus besoin de perdre du temps et de l'énergie une fois que les aliments sont

prêts et que vous il suffit de les mettre dans la machine de cuisson sous vide microtherm.Des plats délicieux seront servis à vous après une période de temps.

Préparations avant d'utiliser la machine à microtherme sous vide et à ébullition lente

1. Bain-marie dans la machine à microthermie sous vide et à ébullition lente - placez la machine à microthermie sous vide et à ébullition lente machine dans un récipient étanche (la température maximale de l'eau est de 92,5°C (198,5°F), et le l'eau doit être suffisante pour submerger les aliments (entre MIN et MAX).
2. Machine de scellage sous vide - afin d'éliminer la plupart de l'oxygène du sac et d'assurer son effet d'étanchéité bloquer l'entrée d'air et de liquide, vous pouvez utiliser la machine à sceller sous vide pour sceller les aliments ou choisir le méthode de déplacement de l'eau.
3. Sac scellé sous vide --- veuillez vous assurer que le sac scellé sous vide peut résister à la température de 92,5°C (198,5°F).

Méthode de déplacement de l'eau

1. Remplissez un récipient en plastique d'eau froide.
2. Préparez vos aliments et mettez-les dans un sac scellé sans bisphénol A. Ne fermez pas le sac.
3. Plongez lentement le sac dans l'eau et l'air s'échappera. être lentement épuisé avec c'est immersif .
4. Continuez à immerger le sac jusqu'à ce que l'eau atteigne le haut du sac.
5. Continuez à immerger le sac dans l'eau, puis fermez le sac ou scellez-le avec une fermeture éclair pour en évacuer l'air. autant que possible.

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 91730

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

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

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

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





Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Präzisionskocher

MODELL: QQ01

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODELL: QQ01



(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-Informationen:

VORSICHT: Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum Erlöschen der Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Geräts führen!

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

- 1) Dieses Produkt kann schädliche Störungen verursachen.
- 2) Dieses Produkt muss alle empfangenen Störungen tolerieren, einschließlich Störungen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.

WARNUNG: Änderungen oder Modifikationen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können zum Erlöschen der Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Produkts führen.

Hinweis: Dieses Produkt wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für digitale Geräte der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Diese Grenzwerte sollen einen angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen bei der Installation in Wohngebieten bieten.

Dieses Produkt erzeugt und nutzt Hochfrequenzenergie und kann diese abstrahlen. Bei unsachgemäßer Installation und Verwendung kann es zu Störungen des Funkverkehrs kommen. Es besteht jedoch keine Garantie dafür, dass bei

einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten. Sollte dieses Produkt Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs verursachen (was durch Ein- und Ausschalten des Produkts überprüft werden kann), wird dem Benutzer empfohlen, 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 Produkt und Empfänger.
- Schließen Sie das Produkt an eine Steckdose an, die sich in einem anderen Stromkreis befindet als der Empfänger.
- Wenden Sie sich an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker, um Hilfe zu erhalten.

PARAMETERLISTE

Modell	QQ01
Stromspannung	Wechselstrom 120 V 60 Hz
Leistung	1100 W
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.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Vakuum-Niedertemperatur-Slow-Cooking ist eine Kochmethode der Molekularküche, die mithilfe wissenschaftlicher Präzisionsberechnungen eine konstante Kochtemperatur erreicht, ohne die Nährstoffe der Zutaten zu zerstören. Sous-Vide-Garen erhält den hervorragenden Geschmack und Nährwert von Lebensmitteln von innen heraus. Sous-Vide-Garen ist wie eine Profiküche: Sie wissen jetzt einfacher denn je, bei welcher Temperatur Sie Ihre Speisen zubereiten müssen.

Produktinstallation

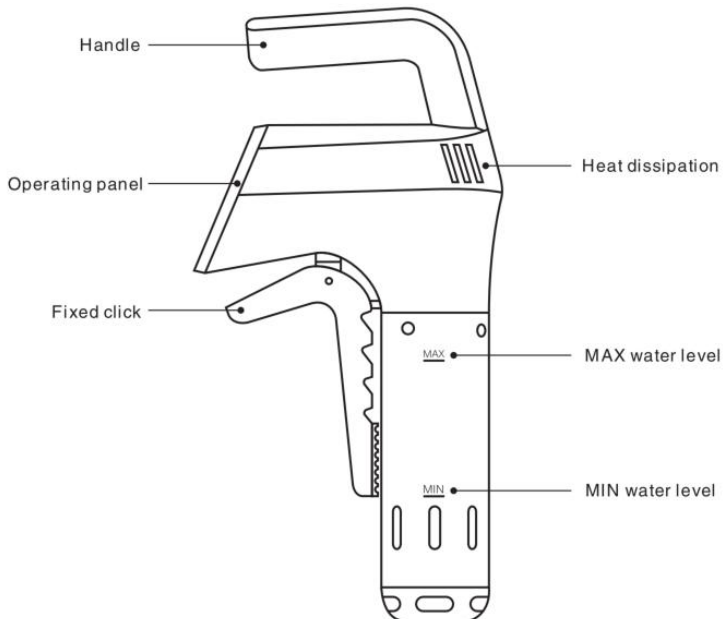
Durch Drücken des Fixpunkts wird das Produkt zwischen den Behälterwänden eingeklemmt und erhitzt.



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.

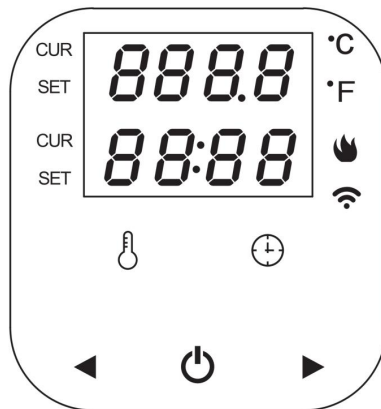
Produktstruktur



FUNKTION UND BEDIENUNG

Bedienungsanleitung

1. Schließen Sie die Vakuum-Microtherm-Maschine an die Stromquelle an.
2. Drücken Sie das EIN/AUS-Symbol „“
3. Die Standardeinstellung für die Garzeit (2 Stunden) und die Standardtemperatureinstellung (55 °C / 131 °F). Die Statusanzeigelampe ist rot
4. Halten Sie „“ länger als 3 Sekunden gedrückt, um zwischen Celsius und Fahrenheit zu wechseln.
5. Wenn das Flammensymbol „“ rot ist, bedeutet dies, dass geheizt wird. Wenn das Flammensymbol „“ grün ist, bedeutet dies, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Wenn das Flammensymbol „“ blau ist, bedeutet dies, dass die Isolierzeit abgelaufen ist.



Passen Sie die Garzeit an

- ① Drücken Sie das Zeiteinstellungssymbol „“, und dann ändert sich die Anzeigeleuchte von CUR auf SET.
- ② Drücken Sie die Taste „“ oder „“, um die gewünschte Garzeit einzustellen, langes Drücken kann die Zeit verlängern schneller .

Passen Sie die Gartemperatur an

① Drücken Sie das Temperatureinstellungssymbol „  „, dann wechselt die Anzeigelampe von CUR zu SET.

② Drücken Sie „ ◀ “ oder „ ▶ “, um die gewünschte Kochtemperatur einzustellen. Durch langes Drücken können Sie die Temperatur erhöhen und die Temperatur schneller senken.

Fehlerwarnungen

1.E1: Ausfall des Verbrennungsschutztemperatursensors.

2.E2: Fehler beim Erkennen des Wassertemperatursensors.

3.E3: Der Wasserstandssensor stellt fest, dass sich kein Wasser in der Maschine befindet.

4.E4: Der Anti-Verbrennungstemperatursensor erkennt eine Temperatur über 110 °C (230 °F).

5.E5: Die eingestellte Zieltemperatur stimmt nicht mit der tatsächlichen Temperatur überein.

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 .

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.



Vorteile des Vakuum-Mikrotherm-Garens

1. Kochen mit Vakuum-Mikrotherm und langsamem Kochen erhält mehr Nährstoffe in den Lebensmitteln. Im Vergleich zu herkömmlichen Beim Kochen verringern die sauerstoffarme Umgebung und die niedrige Temperatur die verwendete Fettmenge.
2. Köstliche Elemente können vollständig in das Essen eindringen und die Schadstoffe reduzieren. Niedrige Temperaturen verhindern ein Übergaren oder einen trockenen Geschmack und bewahren den frischen Geschmack des Fleisches. Daher eignet sich die Vakuum-Mikrotherm- und Langsamkochmethode hervorragend für die Zubereitung von 1/4 durchgegartem Fleisch. Fleisch. Sie können damit frisches und leckeres Essen genießen.

3. Die Vakuum-Mikrotherm-Kochmaschine kann Zeit und Temperatur genau steuern, so dass die Zubereitung jeder Mahlzeit ein perfektes Ergebnis sein.

4. Vergleich mit dem traditionellen Kochen, das Vakuum-Mikrotherm-Kochen kann Ihre Zeit erheblich sparen und Energie. Sobald die Lebensmittel fertig sind und Sie müssen Sie nur in die Vakuum-Mikrotherm-Kochmaschine legen. Leckere Speisen werden serviert nach einer gewissen Zeit.

Vorbereitungen vor der Verwendung der Vakuum-Mikrotherm- und Slow-Boil-Maschine

1. Wasserbad in der Vakuum-Mikrotherm- und Slow-Boil-Maschine - setzen Sie die Vakuum-Mikrotherm- und Slow-Boil-Maschine in einen wasserdichten Behälter (die maximale Wassertemperatur beträgt 92,5 °C (198,5 °F) und die Wassermenge muss so groß sein, dass die Lebensmittel bedeckt sind (zwischen MIN und MAX).

2. Vakuumiergerät - um den größten Teil des Sauerstoffs aus dem Beutel zu entfernen und seine Versiegelungswirkung zu gewährleisten. Um das Eindringen von Luft und Flüssigkeit zu verhindern, können Sie die Lebensmittel mit einem Vakuumiergerät versiegeln oder die Wasserverdrängungsmethode.

3. Vakuumversiegelter Beutel --- Bitte stellen Sie sicher, dass der vakuumversiegelte Beutel der Temperatur von 92,5 °C (198,5 °F).

Wasserverdrängungsmethode

1. Füllen Sie einen Plastikbehälter mit kaltem Wasser.

2. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor und legen Sie sie in einen versiegelten Beutel ohne Bisphenol A. Verschließen Sie den Beutel nicht.

3. Tauchen Sie den Beutel langsam in Wasser, und Luft wird langsam erschöpft, so dass es sich eintauchen lässt.

4. Tauchen Sie den Beutel so lange ein, bis das Wasser bis zum oberen Rand des Beutels reicht.

5. Tauchen Sie den Beutel immer wieder in Wasser und schließen Sie ihn

dann mit einem Reißverschluss, um die Luft herauszulassen. so viel wie möglich.

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 91730

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

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





Affordable. Reliable. Home Improvement.

Pentola di precisione Sous Vide

MODELLO: QQ01

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

**Sous Vide Precision
Cooker**

MODELLO: QQ01



(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 da parte dell'utente 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.



Informazioni FCC:

ATTENZIONE: Cambiamenti o modifiche non espressamente approvati dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare l'autorizzazione dell'utente a utilizzare l'apparecchiatura!

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC.

Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti:

- 1) Questo prodotto può causare interferenze dannose.
- 2) Questo prodotto deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese quelle che potrebbero causare un funzionamento indesiderato.

ATTENZIONE: Modifiche o alterazioni apportate al prodotto non espressamente approvate dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare l'autorizzazione dell'utente a utilizzare il prodotto.

Nota: questo prodotto è stato testato e ritenuto conforme ai limiti per i dispositivi digitali di Classe B, ai sensi della Parte 15 delle Norme FCC. Tali limiti sono concepiti per fornire una protezione ragionevole contro interferenze dannose in un'installazione residenziale.

Questo prodotto genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e, se non installato e utilizzato secondo le istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. Tuttavia, non vi è alcuna garanzia che tali interferenze non si verifichino in una particolare installazione. Se questo prodotto causa interferenze dannose alla ricezione radiofonica o televisiva, verificabili spegnendo e riaccendendo

	il prodotto, 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 il prodotto e il ricevitore. • Collegare il prodotto 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	QQ01
Voltaggio	CA 120 V 60 Hz
Energia	1100W
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

GUIDA ALL'INSTALLAZIONE

La cottura lenta sottovuoto a bassa temperatura è un metodo di cottura della gastronomia molecolare che utilizza calcoli scientifici di precisione per raggiungere una temperatura di cottura costante che non compromette il valore nutrizionale degli ingredienti. Mantiene l'eccellente sapore e il valore nutrizionale degli alimenti dall'interno verso l'esterno. I sistemi sous vide sono come cucine professionali, rendendo più facile che mai sapere esattamente a quale temperatura cuocere il cibo.

Installazione del prodotto

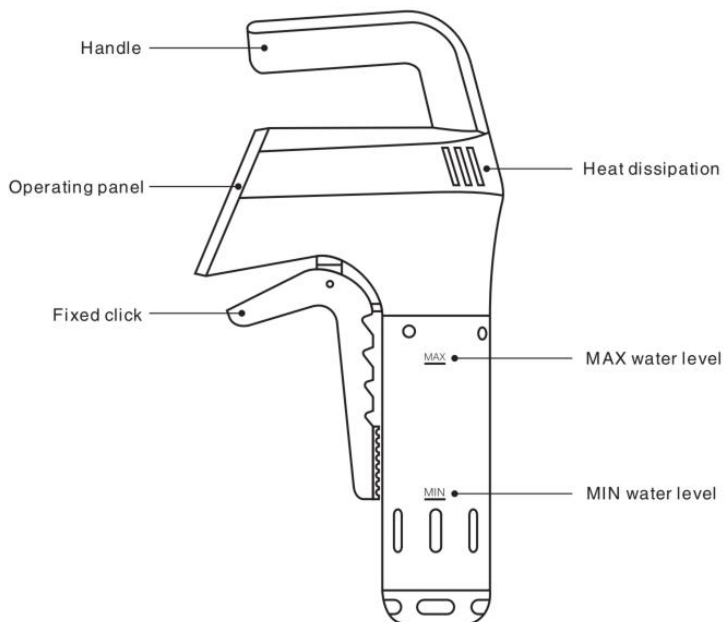
Premere il punto fisso per bloccare il prodotto tra le pareti del contenitore e riscaldarlo.



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"

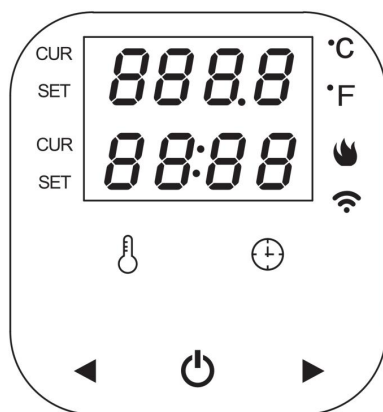
Struttura del prodotto



FUNZIONE E FUNZIONAMENTO

Istruzioni per l'uso

1. Collegare la macchina microtermica a vuoto alla fonte di alimentazione.
2. Premere l'icona ON/OFF "  "
3. L'impostazione predefinita del tempo di cottura (2 ore) e l'impostazione predefinita della temperatura (55°C /131 °F). La spia di stato è rossa
4. Tenere premuto il tasto "  " per più di 3 secondi per passare da Celsius a Fahrenheit e viceversa.
5. Quando il simbolo della fiamma "  " è rosso, significa che è in fase di riscaldamento. Quando il simbolo della fiamma "  " è verde, significa che è stata raggiunta la temperatura impostata. Quando il simbolo della fiamma "  " è blu, significa che il tempo di isolamento è terminato.



Regolare il tempo di cottura

- ① Premere l'icona di impostazione dell'ora "  ", quindi la spia luminosa cambierà da CUR per IMPOSTARE.
- ② Premere il tasto " ◀ " O " ▶ " per regolare il tempo di cottura richiesto, premere a lungo per aumentare il tempo più rapidamente .

Regolare la temperatura di cottura

- ① Premere l'icona di impostazione della temperatura "  ", quindi la spia

luminosa cambierà da CUR a SET.

2 Premere " ◀ "o" ▶ "per regolare la temperatura di cottura richiesta, una pressione prolungata può aumentare e abbassare la temperatura più rapidamente.

Avvisi di errore

- 1.E1: guasto del sensore di temperatura anti-ustione.
- 2.E2: errore di rilevamento del sensore della temperatura dell'acqua.
- 3.E3: il sensore del livello dell'acqua non rileva acqua nella macchina.
- 4.E4: il sensore di temperatura anti-ustione rileva una temperatura superiore a 110°C (230 °F)
- 5.E5: la temperatura target impostata non corrisponde alla temperatura effettiva.

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 .

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.



Vantaggi della cottura microtermica sottovuoto

1. La cottura con il microtermo sottovuoto e la bollitura lenta manterranno più nutrienti gli alimenti. Rispetto alla cottura tradizionale Durante la cottura, l'ambiente povero di ossigeno e la bassa temperatura ridurranno la quantità di grassi utilizzati.

2. Gli elementi deliziosi possono permeare completamente il cibo e possono ridurre le sostanze nocive. La bassa temperatura impedirà che la carne sia troppo cotta o asciutta e può mantenere il sapore fresco della carne, quindi il metodo di cottura microtherm sottovuoto e a bollitura lenta è estremamente adatto per preparare 1/4 di carne ben cotta. carne. Utilizzandola potrai gustare cibi freschi e deliziosi.

3. La macchina per la cottura microtermica sottovuoto può controllare il tempo e la temperatura in modo accurato, quindi la preparazione di ogni pasto sarà un risultato perfetto .

4. Confronto con il tradizionale cottura, la cottura microtermica sottovuoto può farti risparmiare molto tempo e energia. Non è più necessario

consumare tempo ed energia una volta che i materiali alimentari sono pronti e ciò che si desidera quello che devi fare è metterli nella macchina per la cottura sottovuoto Microtherm. Cibo delizioso verrà servito a tu dopo un certo periodo di tempo.

Preparativi prima di utilizzare il microtermo sottovuoto e la macchina per bollitura lenta

1. Bagno d'acqua nel microtermo sottovuoto e macchina per ebollizione lenta: inserire il microtermo sottovuoto e la macchina per ebollizione lenta macchina in un contenitore impermeabile (la temperatura massima dell'acqua è 92,5°C (198,5°F) e l'acqua deve essere sufficiente a sommergere il cibo (tra MIN e MAX).
2. Macchina per sigillatura sottovuoto: per rimuovere la maggior parte dell'ossigeno dal sacchetto e garantire il suo effetto di sigillatura bloccare l'ingresso di aria e liquidi, è possibile utilizzare la macchina per il sottovuoto per sigillare il cibo o scegliere metodo dello spostamento dell'acqua.
3. Sacchetto sigillato sottovuoto: assicurarsi che il sacchetto sigillato sottovuoto possa resistere alla temperatura di 92,5°C (198,5°F).

Metodo dello spostamento dell'acqua

1. Riempi un contenitore di plastica con acqua fredda.
2. Preparare gli ingredienti alimentari e metterli in un sacchetto sigillato senza bisfenolo A. Non sigillare il sacchetto.
3. Immergere lentamente la borsa nell'acqua e l'aria essere lentamente esaurito con la sua immersione .
4. Continuare a immergere il sacchetto finché l' acqua non arriva al bordo del sacchetto.
5. Continuare a immergere il sacchetto nell'acqua, quindi chiudere il sacchetto o sigillarlo con la cerniera per far uscire l'aria. il più possibile.

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 91730

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

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

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

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





Affordable. Reliable. Home Improvement.

Olla de cocción de precisión Sous Vide

MODELO: QQ01

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

**Sous Vide Precision
Cooker**

MODELO: QQ01



(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.



Información de la FCC:

PRECAUCIÓN: ¡Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el 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 producto puede causar interferencias dañinas.
- 2) Este producto debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida aquella que pueda provocar un funcionamiento no deseado.

ADVERTENCIA: Los cambios o modificaciones a este producto no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el producto.

Nota: Este producto ha sido probado y se ha comprobado que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B según la Parte 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial.

Este producto genera, utiliza y puede radiar energía de radiofrecuencia. Si no se instala y utiliza según las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que no se produzcan interferencias en una instalación específica. Si este producto causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse encendiéndolo y apagándolo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas.

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Reorientar o reubicar la antena receptora.• Aumente la distancia entre el producto y el receptor.• Conecte el producto 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	QQ01
Voltaje	CA 120 V 60 Hz
Fuerza	1100 W
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

GUÍA DE INSTALACIÓN

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

Instalación del producto

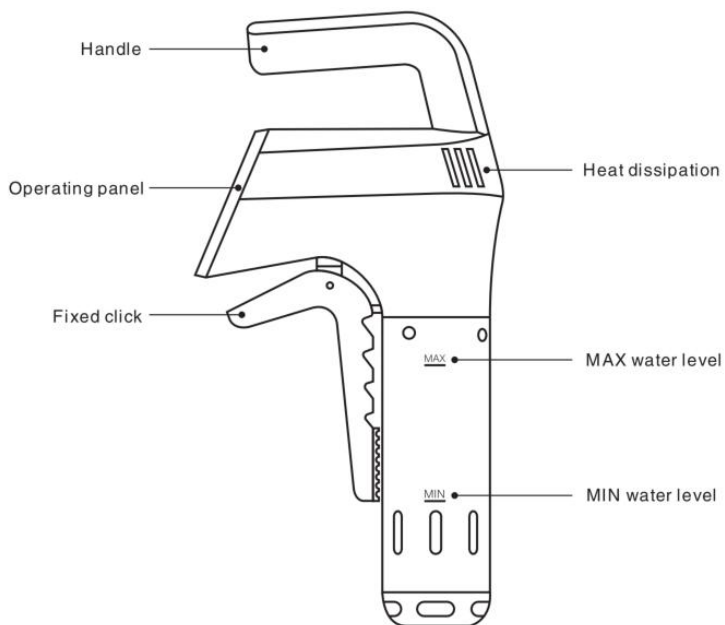
Presione el punto fijo para sujetar el producto entre las paredes del recipiente y calentarlo.



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".

Estructura del producto



FUNCIÓN Y OPERACIÓN

Instrucciones de funcionamiento

1. Conecte la máquina microtermo de vacío a la fuente de alimentación.
2. Pulse el icono ON/OFF “

Ajustar el tiempo de cocción

- ① Presione el ícono de ajuste de hora “

Ajustar la temperatura de cocción

① Presione el ícono de ajuste de temperatura “ ”, luego la luz indicadora cambiará de CUR a SET.

② Presione “ ◀ ” o “ ▶ ” para ajustar la temperatura de cocción requerida, una pulsación prolongada puede aumentar y disminuir la temperatura más rápidamente.

Advertencias de fallos

- 1.E1:fallo del sensor de temperatura anti-quemaduras.
- 2.E2:fallo en la detección del sensor de temperatura del agua.
- 3.E3: el sensor de nivel de agua no encuentra agua en la máquina.
- 4.E4: el sensor de temperatura anti-quemaduras detecta temperaturas superiores a 110 °C (230 °F)
- 5.E5: la temperatura objetivo establecida no coincide con la temperatura real.

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 .

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.



Ventajas de la cocción al vacío con microtermia

1. Cocinar con microtermo al vacío y hervir a fuego lento mantendrá una mayor nutrición de los alimentos. En comparación con los alimentos tradicionales, Al cocinar, el ambiente deficiente en oxígeno y la baja temperatura reducirán la cantidad de grasa utilizada.

2. Los elementos deliciosos pueden penetrar completamente en los alimentos y pueden disminuir las sustancias nocivas. La temperatura baja evitará que se cocine demasiado o tenga un sabor seco y puede conservar el sabor fresco de la carne, por lo tanto, el método de cocción al vacío con microtermo y ebullición lenta es extremadamente adecuado para preparar 1/4 bien hecho. Carne. Puedes disfrutar de una comida fresca y deliciosa al usarla.

3. La máquina de cocción microtérmica al vacío puede controlar el tiempo y la temperatura con precisión, por lo que La preparación de cada comida será un logro perfecto .

4. Comparando con lo tradicional cocina, la cocción al vacío con microtermo puede ahorrarle mucho tiempo y energía. No se debe consumir más tiempo ni energía una vez que los alimentos estén listos y lo que usted Lo único que tienes que hacer es ponerlos en la máquina de cocción al vacío con microtermia. Se servirán comidas deliciosas. usted después de un período de tiempo.

Preparaciones antes de utilizar el microtermo de vacío y la máquina de ebullición lenta

1. Baño de agua en la máquina de microtermo al vacío y ebullición lenta: coloque la máquina de microtermo al vacío y ebullición lenta máquina en un recipiente impermeable (la temperatura máxima del agua es de 92,5 °C (198,5 °F) y la El agua debe ser suficiente para sumergir el alimento (entre MIN y MAX).
2. Máquina de sellado al vacío: para eliminar la mayor parte del oxígeno de la bolsa y garantizar su efecto de sellado. Bloquea la entrada de aire y líquido, puede usar la máquina de sellado al vacío para sellar los alimentos o elegir la método de desplazamiento de agua.
3. Bolsa sellada al vacío: asegúrese de que la bolsa sellada al vacío pueda soportar la temperatura de 92,5°C (198,5°F).

Método de desplazamiento de agua

1. Llene un recipiente de plástico con agua fría.
2. Prepare los alimentos y colóquelos en una bolsa sellada sin bisfenol A. No cierre la bolsa.
3. Sumerja la bolsa en agua lentamente y el aire saldrá. agotarse lentamente con Me sumerjo en ello.
4. Siga sumergiendo la bolsa hasta que el agua llegue al borde superior de la misma.
5. Mantenga la bolsa sumergida en agua, luego ciérrela o séllela con un cierre de cremallera para que salga el aire. todo lo posible.

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 91730

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

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

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

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





Affordable. Reliable. Home Improvement.

**Urządzenie do gotowania precyzyjnego
metodą sous vide**

MODEL: QQ01

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODEL: QQ01



(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 jakiegokolwiek 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.



Informacje FCC:

UWAGA: Zmiany lub modyfikacje, na które nie wyraziła wyraźnej zgody strona odpowiedzialna za zgodność, mogą spowodować unieważnienie prawa użytkownika do korzystania ze sprzętu!

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

- 1) Ten produkt może powodować szkodliwe zakłócenia.
- 2) Produkt ten musi być odporny na wszelkie zakłócenia, w tym zakłócenia mogące powodować niepożądane działanie.

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

Uwaga: Produkt ten został przetestowany i uznany za zgodny z ograniczeniami dla urządzeń cyfrowych klasy B zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Ograniczenia te mają na celu zapewnienie odpowiedniej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych.

Ten produkt generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej i jeśli nie zostanie zainstalowany i używany zgodnie z instrukcją, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej. Nie ma jednak gwarancji, że zakłócenia nie wystąpią w danej instalacji. Jeśli ten produkt powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze sygnału radiowego lub telewizyjnego, co można sprawdzić, wyłączając i włączając

	urządzenie, zaleca się, aby użytkownik spróbował skorygować zakłócenia, stosując jeden lub kilka z poniższych środków. • Zmiana orientacji lub położenia anteny odbiorczej. • Zwiększ odległość między produktem i odbiornikiem. • Podłączyć produkt 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	QQ01
Woltaż	Prąd zmienny 120 V 60Hz
Moc	1100 W
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

INSTRUKCJA INSTALACJI

Wolnowarowe gotowanie w niskiej temperaturze w próżni to metoda gotowania w gastronomii molekularnej, która wykorzystuje precyzyjne obliczenia naukowe, aby uzyskać stałą temperaturę gotowania, która nie niszczy składników odżywczych. Pozwala to zachować doskonały smak i wartości odżywcze potraw od wewnątrz. Gotowanie metodą sous vide przypomina profesjonalne kuchnie, ułatwiając bardziej niż kiedykolwiek precyzyjne określenie temperatury gotowania.

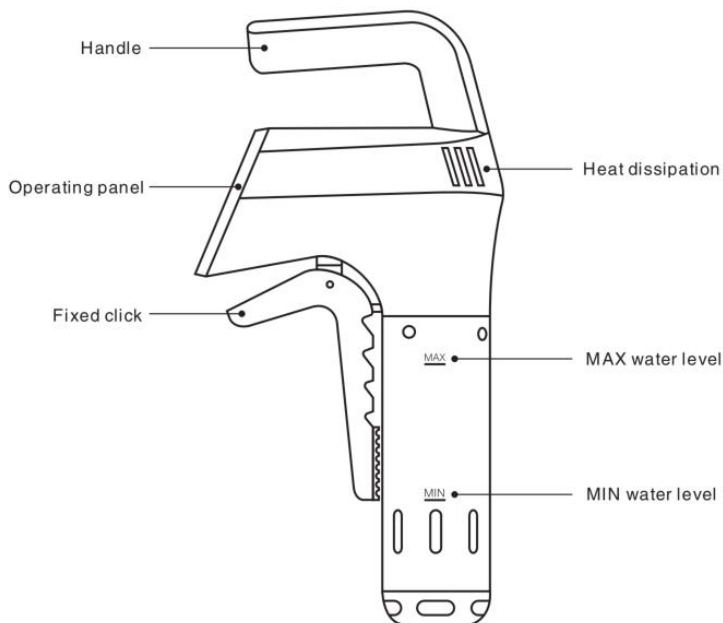
Instalacja produktu

Naciśnij punkt stały, aby zacisnąć produkt pomiędzy ściankami pojemnika i go podgrzać.



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”.

Struktura produktu



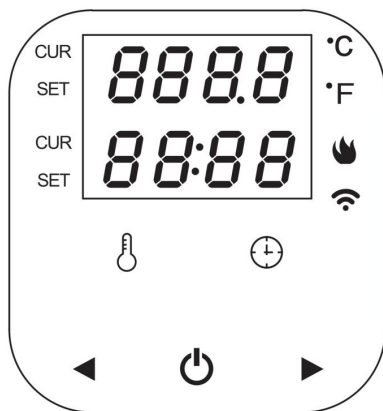
FUNKCJA I DZIAŁANIE

Instrukcja obsługi

1. Podłącz urządzenie Microtherm do źródła zasilania.
2. Naciśnij ikonę WŁ./WYŁ. .
3. Domyślny czas gotowania wynosi 2 godziny, a temperatura jest ustawiona domyślnie (55°C /131 °F). Wskaźnik stanu świeci na czerwono.
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „” przez ponad 3 sekundy, aby

przełączać się między skalą Celsjusza i Fahrenheita.

5. Gdy symbol płomienia „” jest czerwony, oznacza to, że urządzenie jest podgrzewane. Gdy symbol płomienia „” jest zielony, oznacza to, że ustawiona temperatura została osiągnięta. Gdy symbol płomienia „” jest niebieski, oznacza to, że czas izolacji minął.



Dostosuj czas gotowania

- ① Naciśnij ikonę ustawiania czasu „”, a następnie lampka kontrolna zmieni się z CUR do SET.
- ② Naciśnij przycisk „” lub „” aby dostosować wymagany czas gotowania, długie naciśnięcie może wydłużyć czas szybciej .

Dostosuj temperaturę gotowania

- ① Naciśnij ikonę ustawiania temperatury „”, a następnie lampka kontrolna zmieni się z CUR na SET.
- ② Naciśnij przycisk „” lub „”, aby dostosować wymaganą temperaturę gotowania, długie naciśnięcie może zwiększyć i szybciej obniżyć temperaturę.

Ostrzeżenia o błędach

- 1.E1: awaria czujnika temperatury zapobiegającego oparzeniom.
- 2.E2: błąd wykrycia czujnika temperatury wody.
- 3.E3: czujnik poziomu wody nie wykrywa wody w pralce.

4.E4: czujnik temperatury zapobiegający oparzeniom wykrywa temperaturę wyższą niż 110°C (230 °F)

5.E5: ustawiona temperatura docelowa nie odpowiada temperaturze rzeczywistej.

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 .

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.



Zalety gotowania w mikrotermie próżniowej

1. Gotowanie w mikrofalówce próżniowej i powolnym gotowaniu pozwala zachować więcej składników odżywczych w żywności. W porównaniu z tradycyjnym gotowaniem gotowanie, środowisko z niedoborem tlenu i niska temperatura zmniejszają ilość zużywanego tłuszczu.

2. Pyszne składniki mogą całkowicie wnikać do żywności, co może zmniejszyć ilość szkodliwych substancji. Niska temperatura zapobiega przegotowaniu lub wysuszeniu, a także pozwala zachować świeży smak mięsa. Dlatego metoda gotowania w kuchence mikrofalowej i powolnym gotowaniu jest niezwykle odpowiednia do przygotowywania 1/4 dobrze wysmażonego mięsa. Mięso. Możesz cieszyć się świeżym i pysznym jedzeniem korzystając z niego.

3. Urządzenie do gotowania próżniowego Microtherm może dokładnie kontrolować czas i temperaturę, dzięki czemu przygotowanie każdego posiłku będzie doskonałym osiągnięciem .

4. Porównanie z tradycyjnym gotowaniem, gotowanie w mikrofalówce próżniowej może znacznie zaoszczędzić Twój czas i energia. Nie trzeba już marnować czasu i energii, gdy składniki żywnościowe są gotowe i to, co chcesz wystarczy umieścić je w urządzeniu do gotowania próżniowego Microtherm. Pyszne jedzenie zostanie podane Ci po pewnym czasie.

Przygotowania przed użyciem urządzenia do mikrotermii próżniowej i

gotowania na wolnym ogniu

1. Kąpiel wodna w urządzeniu do mikrotermii próżniowej i powolnego gotowania – włóż urządzenie do mikrotermii próżniowej i powolnego gotowania maszynę do wodoodpornego pojemnika (maksymalna temperatura wody wynosi 92,5°C (198,5°F), a ilość wody musi być taka, aby całkowicie zanurzyć jedzenie (pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX).
2. Maszyna do zgrzewania próżniowego – w celu usunięcia większości tlenu z worka i zapewnienia jego szczelności zablokować dostęp powietrza i cieczy, możesz użyć urządzenia do zgrzewania próżniowego do uszczelnienia żywności lub wybrać metoda wypierania wody.
3. Worek próżniowy – upewnij się, że worek próżniowy wytrzyma temperaturę 92,5°C (198,5°F).

Metoda przemieszczania wody

1. Napełnij plastikowy pojemnik zimną wodą.
2. Przygotuj składniki żywnościowe i włóż je do szczelnie zamkniętego worka bez bisfenol A. Nie zamykaj torby.
3. Powoli zanurzaj torbę w wodzie, a powietrze się ulotni. powoli się wyczerpać jego zanurzenia są włączone.
4. Kontynuuj zanurzanie worka, aż woda sięgnie górnej krawędzi worka.
5. Zanurz woreczek w wodzie, a następnie zamknij woreczek lub zamknij go za pomocą zamka błyskawicznego, aby wypuścić z niego powietrze. tak dużo, jak to możliwe.

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 91730

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

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

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

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





Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precisiekokker

MODEL: QQ01

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODEL: QQ01



(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-informatie:

LET OP: Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om het 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 product kan schadelijke interferentie veroorzaken.
- 2) Dit product moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die een ongewenste werking kan veroorzaken.

WAARSCHUWING: Wijzigingen of aanpassingen aan dit product die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om het product te bedienen ongeldig maken.

Let op: Dit product is getest en voldoet aan de limieten voor een digitaal apparaat van klasse B, conform Deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn bedoeld om een redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een woonomgeving.

Dit product genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen. Indien niet geïnstalleerd en gebruikt volgens de instructies, kan het schadelijke interferentie veroorzaken in radiocommunicatie. Er is echter geen garantie dat er in een bepaalde installatie geen interferentie zal optreden. Als dit product schadelijke interferentie veroorzaakt in radio- of televisieontvangst, wat kan worden vastgesteld door het product uit en weer in te schakelen, wordt de gebruiker

	aangeraden de interferentie te verhelpen door een of meer van de volgende maatregelen te nemen.
--	--

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Heroriënteer of verplaats de ontvangstantenne.• Vergroot de afstand tussen het product en de ontvanger.• Sluit het product 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	QQ01
Spanning	AC 120 V 60 Hz
Stroom	1100W
Aanbevolen capaciteit	1,32-2,64 gal (6-12 l)
Temperatuurinstellingen	25-92,5°C (77~198,5°F)
Nauwkeurigheid van temperatuurregeling	± 32,9°F (± 0,5°C)
Stel de verwarmingstijd in	1 min~99u59min

INSTALLATIEGIDS

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

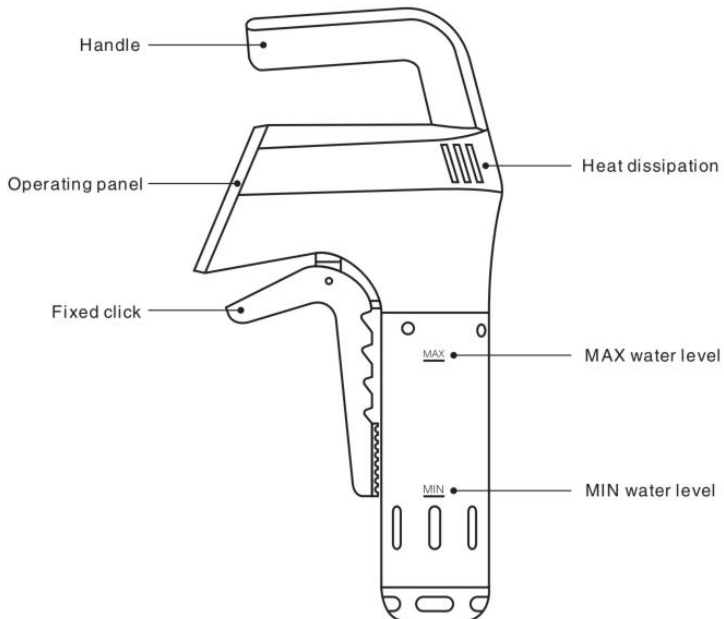
Productinstallatie

Druk op het vaste punt om het product tussen de wanden van de container te klemmen en verwarm het.



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".

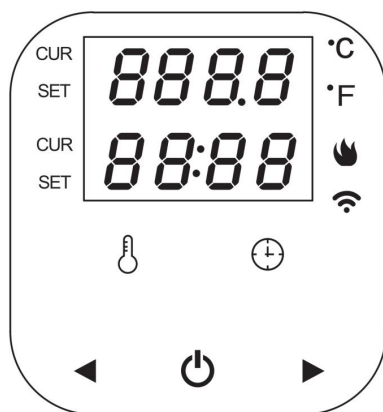
Productstructuur



FUNCTIE EN WERKING

Gebruiksaanwijzing

1. Sluit de vacuüm-microthermmachine aan op de stroombron.
2. Druk op het AAN/UIT-pictogram "  "
3. De standaard kooktijdstelling (2 uur) en de standaard temperatuurstelling (55°C / 131 °F). Het statusindicatielampje is rood
4. Houd de toets "  " langer dan 3 seconden ingedrukt om te wisselen tussen Celsius en Fahrenheit.
5. Als het vlamsymbool "  " rood is, betekent dit dat er wordt verwarmd. Als het vlamsymbool "  " groen is, betekent dit dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Als het vlamsymbool "  " blauw is, betekent dit dat de isolatietijd voorbij is.



Pas de kooktijd aan

- ① Druk op het tijdstellingspictogram "  ", waarna het indicatielampje van CUR naar SET.
- ② Druk op de "  " of "  " om de gewenste kooktijd aan te passen, kan lang indrukken de tijd verlengen sneller .

Pas de kooktemperatuur aan

- ① Druk op het temperatuurstellingspictogram "  ", waarna het

indicatielampje verandert van CUR naar SET.

②Druk op " ◀ " of " ▶ " om de gewenste kooktemperatuur aan te passen, lang indrukken kan de temperatuur verhogen en de temperatuur sneller verlagen.

Waarschuwingen voor fouten

- 1.E1: storing van de anti-verbrandingstemperatuursensor.
- 2.E2: De watertemperatuursensor kan de detectie niet uitvoeren.
- 3.E3: De waterniveausensor detecteert geen water in het apparaat.
- 4.E4: De anti-verbrandingstemperatuursensor detecteert een temperatuur hoger dan 110°C (230 °F)
- 5.E5: De ingestelde doeltemperatuur komt niet overeen met de werkelijke temperatuur.

GEBRUIKSVOORZORGSMAATREGELEN

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-videkoker opbergt .
9. Indien het apparaat niet naar behoren functioneert, dient u het niet

langer te gebruiken .

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.



Voordelen van vacuüm microtherm koken

1. Koken met vacuüm-microtherm en langzaam koken zorgt ervoor dat er meer voedingswaarde in het voedsel blijft. In vergelijking met traditioneel koken koken, de zuurstofarme omgeving en de lage temperatuur zorgen ervoor dat de hoeveelheid vet die wordt verbruikt, afneemt.
2. Heerlijke elementen kunnen volledig in het voedsel doordringen en het kan de schadelijke stoffen verminderen. Een lage temperatuur voorkomt overgaren of een droge smaak en het kan de verse smaak van vlees behouden, daarom is de vacuümmicrotherm- en langzaam kookmethode uitermate geschikt voor het bereiden van 1/4 goed doorbakken vlees. U kunt genieten van vers en heerlijk eten door het te gebruiken.
3. De vacuüm microtherm kookmachine kan de tijd en temperatuur nauwkeurig regelen, zodat de voorbereiding van elke maaltijd zal een perfecte prestatie zijn .
4. Vergelijking met de traditionele koken, het vacuüm microtherm koken

kan u veel tijd besparen en energie. Er hoeft geen tijd en energie meer te worden verbruikt zodra de voedselmaterialen klaar zijn en wat u Het enige wat u hoeft te doen is ze in de vacuüm microtherm kookmachine te zetten. Er worden heerlijke gerechten geserveerd na een tijdje.

Vorbereidingen voordat u de vacuüm-microtherm- en slowcooker gebruikt

1. Waterbad in de vacuüm-microtherm en langzaam kokende machine - plaats de vacuüm-microtherm en langzaam kokende machine machine in een waterdichte container (de maximale watertemperatuur is 92,5°C (198,5°F), en de Er moet voldoende water zijn om het voedsel onder te dompelen (tussen MIN en MAX).
2. Vacuümsealer - om het meeste zuurstof uit de zak te verwijderen en het afdichtingseffect te garanderen Blokkeer de toegang van lucht en vloeistof. U kunt de vacuümsealer gebruiken om het voedsel te verzegelen of de waterverplaatsingsmethode.
3. Vacuüm verzegelde zak - zorg ervoor dat de vacuüm verzegelde zak bestand is tegen de temperatuur van 92,5°C (198,5°F).

Waterverplaatsingsmethode

1. Vul een plastic bak met koud water.
2. Bereid uw voedselmaterialen voor en doe ze in een afgesloten zak zonder bisfenol A. Sluit de zak niet af.
3. Dompel de zak langzaam onder in water, dan zal de lucht eruit stromen. langzaam uitgeput raken met het is onderdompeling in .
4. Blijf de zak onderdompelen totdat het water tot bovenaan de zak komt.
5. Blijf de zak onderdompelen in water en sluit de zak vervolgens af met een ritssluiting om de lucht eruit te laten. zoveel mogelijk.

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 91730

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

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





Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODELL: QQ01

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODELL: QQ01



(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 hemmabruk.

**FCC-information:**

WARNING: Ändringar eller modifieringar som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för efterlevnaden kan upphäva användarens rätt att använda utrustningen!

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

- 1) Denna produkt kan orsaka skadliga störningar.
- 2) Denna produkt måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift.

WARNING: Ändringar eller modifieringar av denna produkt som inte uttryckligen godkänts av den part som ansvarar för efterlevnaden kan ogiltigförklara användarens rätt att använda produkten.

Obs! Denna produkt 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 produkt genererar, använder och kan utstråla radiofrekvensenergi, och om den inte installeras och används i enlighet med instruktionerna kan den orsaka skadliga störningar på radiokommunikation. Det finns dock ingen garanti för att störningar inte kommer att uppstå i en viss installation. Om denna produkt orsakar skadliga störningar på radio- eller tv-mottagning, vilket kan fastställas genom att stänga av och slå på produkten, uppmanas användaren att försöka korrigera störningen med en eller flera av följande åtgärder.

- Rikta om eller flytta mottagarantennen.
- Öka avståndet mellan produkten och mottagaren.
- Anslut produkten 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	QQ01
Spänning	AC 120 V 60Hz
Driva	1100W
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

INSTALLATIONSGUIDE

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

Produktinstallation

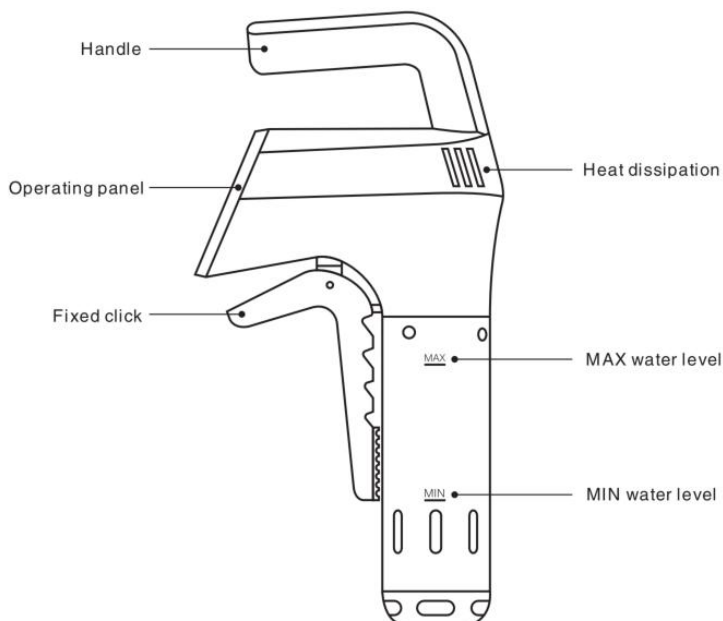
Tryck på den fasta punkten för att klämma fast produkten mellan behållarens väggar och värm den.



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".

Produktstruktur



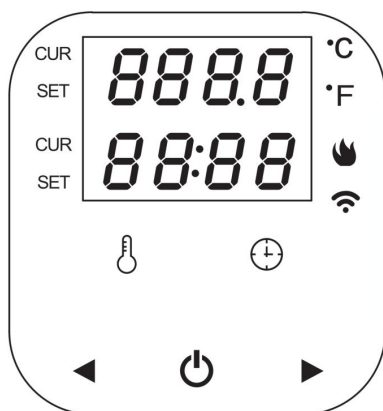
FUNKTION OCH ANVÄNDNING

Bruksanvisning

1. Anslut vakuummikrotermmaskinen till en strömkälla.
2. Tryck på PÅ/AV-ikonen “  ”
3. Standardinställningen för tillagningstid (2 timmar) och standardtemperaturinställningen (55 °C / 131 °F). Statusindikatorlampan lyser rött.
4. Tryck och håll ner “  ” i mer än 3 sekunder för att växla mellan Celsius

och Fahrenheit.

5. När flamsymbolen " 🔥 " lyser rött betyder det att den värms upp. När flamsymbolen " 🔥 " lyser grönt betyder det att den inställda temperaturen har uppnåtts. När flamsymbolen " 🔥 " lyser blått betyder det att isoleringstiden är över.



Justera tillagningstiden

- ①Tryck på ikonen för tidsinställning " ⌚ ", så ändras indikationslampan från CUR till SET.
- ②Tryck på " ◀ " eller " ▶ " för att justera önskad tillagningstid, tryck länge för att öka tiden snabbare .

Justera tillagningstemperaturen

- ①Tryck på temperaturinställningsikonen " 🌡️ ", varpå indikatorlampan ändras från CUR till SET.
- ②Tryck på " ◀ " eller " ▶ " för att justera önskad tillagningstemperatur, lång tryckning kan öka och sänka temperaturen snabbare.

Varningar om fel

- 1.E1: fel på temperatursensorn för förbränningskydd.
- 2.E2: Fel vid detektering av vattentemperatursensor.
- 3.E3: Vattennivåsensorn hittar inget vatten i maskinen.
- 4.E4: temperatursensorn för antibränning hittar en temperatur högre än

110 °C (230 °F)

5.E5: inställd måltemperatur överensstämmer inte med den faktiska temperaturen.

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 .

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.



Fördelar med vakuummikrotermisk matlagning

1. Matlagning med vakuummikroterm och långsam kokning kommer att bevara mer näring i maten. Jämfört med traditionella matlagning, syrebristfällig miljö och låg temperatur kommer att minska fettförbrukningen.
2. Läckra ingredienser kan tränga in i maten helt och minska mängden skadliga ämnen. Låg temperatur förhindrar överkokt eller torr smak och bevarar köttets färska smak. Därför är vakuummikroterm och långsam kokning extremt lämpliga för att tillaga 1/4 well-done-rätter. kött. Du kan njuta av färsk och utsökt mat genom att använda den.
3. Vakuummikrotermkokningsmaskinen kan styra tid och temperatur exakt, så Tillagningen av varje måltid kommer att vara en perfekt prestation .
4. Jämförelse med den traditionella matlagning, vakuummikrotermmatlagning kan spara dig tid och energi. Ingen mer tid och energi behöver förbrukas när maten är klar och vad du Det enda du behöver göra är att sätta dem i vakuummikrotermkokaren. Läckra maträtter kommer att serveras till dig efter en tid.

Förberedelser innan du använder vakuummikrotermen och långkokningsmaskinen

1. Vattenbad i vakuummikrotermen och långsamkokningsmaskinen -- sätt vakuummikrotermen och långsamkoka maskinen i en vattentät behållare

(vattentemperaturen är högst 92,5°C (198,5°F) och Vatten måste vara tillräckligt för att maten ska kunna sänkas ner (mellan MIN och MAX).

2. Vakuumförseglingsmaskin - för att avlägsna mest syre från påsen och säkerställa dess tätningseffekt blockera inträde av luft och vätska, du kan använda vakuumförslutningsmaskinen för att försegla maten eller välja vattenförträngningsmetod.

3. Vakuumförseglad påse --- se till att den vakuumförseglade påsen tål temperaturen på 92,5 °C (198,5 °F).

Vattenförträngningsmetod

1. Fyll en plastbehållare med kallt vatten.

2. Förbered dina matvaror och lägg dem i en försluten påse utan bisfenol A. Förslut inte påsen.

3. Doppa påsen långsamt i vatten, så kommer luften att bli långsamt utmattad av dens fördjupar mig i .

4. Fortsätt att sänka ner påsen tills vattnet når upp till påsens topp.

5. Fortsätt att sänka ner påsen i vatten och stäng sedan påsen eller förslut den med dragkedjan för att få ut luft. så mycket som möjligt.

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 91730

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

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

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

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

