



Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

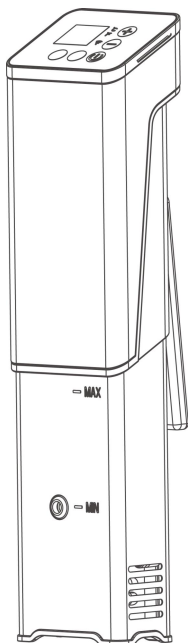
MODEL:SV60

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODEL:SV60



(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.

PARAMETER LIST

Model	SV60
Voltage	AC120V 60Hz
Power	850W
Recommended capacity	(2.11-2.64gal)(8-10L)
Temperature Settings	32-194°F (0-90°C)
Temperature control accuracy	± 32.9°F (± 0.5°C)
Set the heating time	0min~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.

Operating Your Product

1. Choose a Container large enough to hold your food, with plenty of room for the water to circulate.

Any container will do, but we recommend a polycarbonate food storage container, or a large metal cooking pot. Avoid plastic containers made with BPA's or PVC materials. If in doubt, check your container is food safe before use.

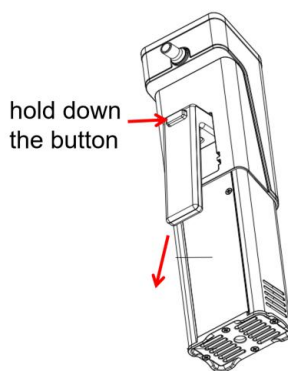
BETTER NOT place the circulator in the centre of the container, as there is a risk of the appliance falling over and damaging the appliance. Add water to the container above the MIN water line marked on the circulator, but below the MAX water line.

2. Remember that adding food to the container will displace the water and increase the water level, so take this into account when filling your container!

3. The space inside the handle is inserted into the wall of the container, and the elastic silicone part at the tail of the handle presses the container to complete the fixation of the product. (Fig.a)



(Fig.a)



(Fig.b)

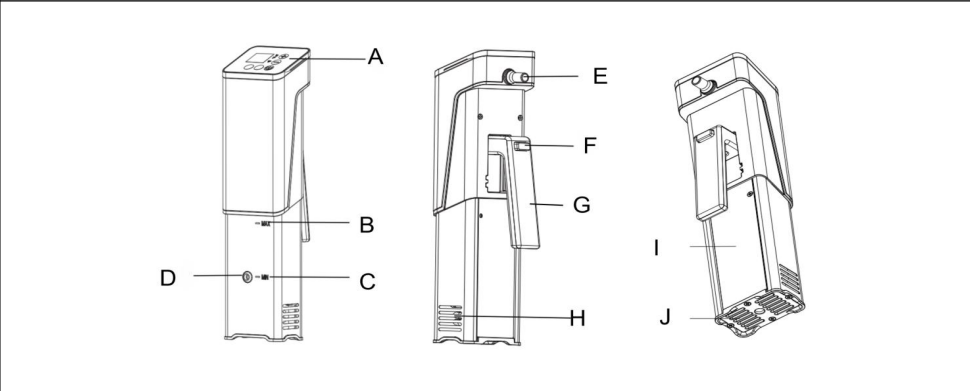
4. Handle disassembly: Press the button on the handle and pull it down to separate it from the shell; when installing the handle, press the button on the handle, align the clamps on both sides of the handle with the slots on the shell, and push it up slowly.(Fig.b)

5. We recommend that the product be hung on the side of the container, then put food into the container, and finally fill the container with water to ensure that the water level is within the scale line of the product.

Note:

- The water level in the container should be higher than the minimum water level "MIN" and lower than the maximum water level "MAX".
- Food should be vacuum sealed in a vacuum bag before being placed in a container for heating.

Know Your Product



A: Display screen	F: Handle button
B: MAX water level	G: Handle
C: MIN water level	H: Side water inlet vents (Can't block)
D: Water outlet (Can't block)	I: Removable cover
E: Power cord connection	J: Bottom water inlet vents (Can't block)

a: Fahrenheit

b: Centigrade

c: Increase time or temperature button

d: Decrease time or temperature button

e: On/Off button

f: Time setting button

g: Temperature setting button

h: Display screen

The D, H, J should not be blocked.

Turn on the product

- Plug in the power cord to supply electricity, and the screen will light up for 2 seconds.

- **Power On/Off Button:**

In the off state, a single touch will switch the device to standby mode.

In standby mode, press and hold for 3 seconds to power off.

If the start button is touched immediately after powering on, the machine will operate at the default settings of 60°C (140°F) and 2 hours. The machine will remember the last set time and temperature.

- **Temperature Button:**

Touch the temperature button to set the temperature.

Tapping this button switches between Centigrade and Fahrenheit.

Press and hold "+" or "-" to adjust the temperature rapidly in 1°C increments.

Tap "+" or "-" to adjust the temperature in 0.1°C increments.

- **Time Button:**

Touch the time button to set the hours (the hour display will blink).

The maximum setting is 99h.

Touch again to adjust the minutes (the minute display will blink). The maximum setting is 59 minutes.

Press and hold "+" or "-" to adjust the time rapidly.

Tap "+" or "-" to adjust the time in smaller increments.

Note: If the set temperature is $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (167°F), the maximum time setting is limited to 5 hours. If a time longer than 5 hours is set first and then the temperature is adjusted to $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (167°F), the time will automatically reset to 5 hours.

- **Temperature Calibration (Press and hold both Time and Temperature buttons for 5 seconds):**

Tap "+" or "-" to adjust the temperature calibration in 0.1°C increments.

General Cleaning

For general cleaning to remove any food or grease from the impeller and heating coil, simply fill your chosen container with warm water and a weak mixture of dishwashing detergent. Set your appliance at 70°C and run the

appliance for around 60 minutes. Remember to rinse the product afterwards to remove any remaining detergent prior to use.

To open the rear plate for cleaning:

Using a screwdriver, carefully remove the screws and washers from the bottom of the appliance.(Fig.c)

Re-install the impeller housing and back plate.



(Fig.c)

Decalcification

After some time, the water you use will deposit calcium onto the coils, much in the same way as the element in your kettle. When the coils become covered by calcium deposits, they need to be cleaned to keep them efficient. To do this, you can either use 25% vinegar solution in water, or add a dedicated decalcifying agent, such as CLR (Calcium, Lime, Rust remover) to your water bath, following the dilution instructions provided by the manufacturer.

Set the temperature of your water bath to 25°C / 77°F and allow the appliance to run for around 30 minutes.

Quick Reference For Cooking Common Foods:

The cooking time depends on the thickness of the food.

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

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

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

Troubleshooting

Problem	Reason	Solution
No light after plug-in of the device	1.No power. 2.To many devices at one power cord	1.Check is plug is plugged in correctly 2.Check for power failure
Device is humming	1.Motor,cooling. 2.Circulation. 3.Loosen housing.	Tighten the stainless-steel housing
Sounds of water	1.Water swirl caused by the circulation 2.Too less water	Refill water
Thermometer shows other temperature than the device	/	Commercially available thermometers are inaccurate compared to electronics.

Code comments

E03	During heating, if the water temperature exceeds the set temperature by 3°C(37.4°F), an alarm is given, indicating that the machine needs to be modified and repaired.
E04	If the water level is lower than the minimum water level, E04 is displayed. Add water and release it
E08	NTC fault alarm E08 enters the shutdown state, and the buzzer does not prompt. After the NTC is normal, power off and restart to remove the alarm.If E08 is still displayed after reboot, the machine needs to be repaired

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

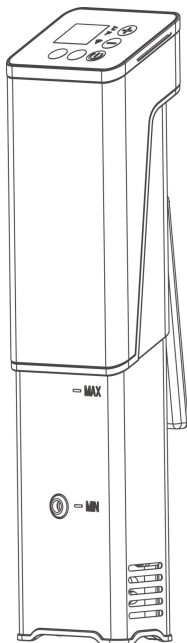
MODÈLE : SV60

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODÈLE : SV60



(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

19. Lisez et respectez tous les avis importants sur les appareils.
Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour référence ultérieure.
20. Avant d'utiliser le produit, vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Si c'est le cas, n'utilisez pas le produit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
21. Les produits doivent être installés hors de portée des enfants et des animaux domestiques pour éviter les chocs électriques et les brûlures.
22. N'utilisez pas le produit lorsque vous êtes fatigué ou sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
23. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
24. Pendant le chauffage du produit, le personnel doit rester en service pour éviter les accidents .
25. Lors de l'entretien ou du déplacement du produit ou en cas de situation anormale, veuillez d'abord couper l'alimentation.
26. Pour éviter tout défaut, veuillez utiliser le produit sous la tension et la fréquence réglées.
27. Veuillez ne pas brancher ni tirer sur le cordon d'alimentation si vos mains sont mouillées .
28. Assurez-vous que la fiche et la prise sont protégées de l'eau.
29. Veuillez ne pas utiliser le produit à proximité d'objets inflammables.
30. 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.
31. 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.
32. Ne touchez pas la surface de l'appareil de cuisson lorsqu'il est chaud.

Veuillez utiliser la poignée ou le bouton.

33. 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.

34. La coque se nettoie uniquement avec un chiffon humide.

35. Une fois le produit chauffé, attendez que la machine refroidisse quelques minutes avant de la nettoyer.

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

LISTE DES PARAMÈTRES

Modèle	SV60
Tension	120 V CA 60 Hz
Pouvoir	850 W
Capacité recommandée	(2,11-2,64 gal) (8 - 10 L)
Réglages de température	32-194°F (0-90°C)
Précision du contrôle de la température	± 32,9°F (± 0,5°C)
Régler le temps de chauffage	0 min~99h59min

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. Les cuissons sous vide sont comparables à celles des cuisines professionnelles : il est plus facile que jamais de savoir précisément à quelle température cuire ses aliments.

Utilisation de votre produit

1. Choisissez un récipient suffisamment grand pour contenir vos aliments, avec suffisamment d' espace pour que l' eau puisse circuler.

N'importe quel récipient fera l'affaire, mais nous recommandons une boîte de conservation en polycarbonate ou une grande marmite en métal. Évitez les récipients en plastique contenant du BPA ou du PVC. En cas de doute, vérifiez que votre récipient est adapté aux aliments avant utilisation.

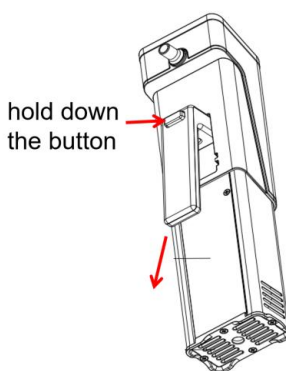
Il est déconseillé de placer le circulateur au centre du récipient, car l'appareil risquerait de tomber et de l'endommager. Versez de l'eau dans le récipient au-dessus du repère MIN marqué sur le circulateur, mais en dessous du repère MAX.

6. N'oubliez pas que l'ajout de nourriture dans le récipient déplacera l'eau et augmentera le niveau d'eau, alors tenez-en compte lorsque vous remplissez votre récipient !

7. L'espace à l'intérieur de la poignée s'insère dans la paroi du récipient, et la partie élastique en silicone à la queue de la poignée presse le récipient pour compléter la fixation du produit. (Fig.a)



(Fig.a)



(Fig.b)

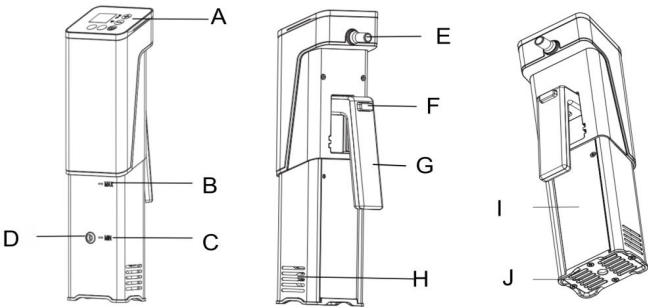
8. Démontage de la poignée : Appuyez sur le bouton de la poignée et tirez-la vers le bas pour la séparer de la coque ; lors de l'installation de la poignée, appuyez sur le bouton de la poignée, alignez les pinces des deux côtés de la poignée avec les fentes de la coque et poussez-la lentement vers le haut. (Fig.b)

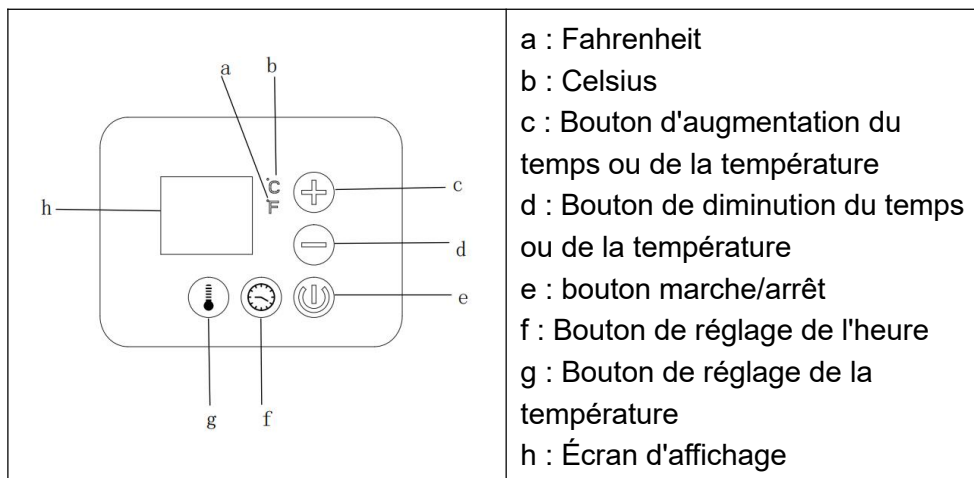
9. Nous recommandons de suspendre le produit sur le côté du récipient, puis de mettre les aliments dans le récipient et enfin de remplir le récipient d'eau pour garantir que le niveau d'eau se situe dans la ligne d'échelle du produit.

Note :

- Le niveau d'eau dans le récipient doit être supérieur au niveau d'eau minimum « MIN » et inférieur au niveau d'eau maximum « MAX » .
- Les aliments doivent être scellés sous vide dans un sac sous vide avant d'être placés dans un récipient pour être réchauffés .

Connaissez votre produit

	
A : Écran d'affichage	F : Bouton de la poignée
B : Niveau d'eau MAX	G : Poignée
C : niveau d'eau MIN	H : Évents d'arrivée d'eau latéraux (ne peuvent pas être bloqués)
D : Sortie d'eau (ne peut pas être bloquée)	I : Housse amovible
E : Connexion du cordon d'alimentation	J : Évents d'entrée d'eau inférieurs (ne peuvent pas être bloqués)



Les D, H, J ne doivent pas être bloqués.

Allumez le produit

- Branchez le cordon d'alimentation pour fournir de l'électricité et l'écran s'allumera pendant 2 secondes.

• Bouton marche/arrêt :

À l'état éteint, une simple pression permet de mettre l'appareil en mode veille.

En mode veille, maintenez enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre.

Si vous appuyez sur le bouton de démarrage immédiatement après la mise sous tension, l'appareil fonctionnera à la température par défaut de 60 °C (140 °F) pendant 2 heures. Il mémorisera la dernière durée et la dernière température réglées.

• Bouton de température :

Appuyez sur le bouton de température pour régler la température.

Appuyez sur ce bouton pour basculer entre degrés Celsius et Fahrenheit.

Appuyez et maintenez enfoncé « + » ou « - » pour régler rapidement la température par incréments de 1 °C.

Appuyez sur « + » ou « - » pour régler la température par incréments de 0,1 °C.

• Bouton Heure :

Appuyez sur le bouton de l'heure pour régler les heures (l'affichage des heures clignotera).

Le réglage maximum est de 99h .

Appuyez à nouveau pour régler les minutes (l'affichage des minutes clignote). Le réglage maximal est de 59 minutes.

Appuyez et maintenez enfoncé « + » ou « - » pour régler l'heure rapidement.

Appuyez sur « + » ou « - » pour régler l'heure par incréments plus petits.

Remarque : Si la température réglée est $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (167°F) , la durée maximale est limitée à 5 heures. Si vous réglez d'abord une durée supérieure à 5 heures, puis que la température est réglée à $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (167°F) , la durée sera automatiquement réinitialisée à 5 heures.

• **Étalonnage de la température (appuyez et maintenez enfoncés les boutons Heure et Température pendant 5 secondes) :**

Appuyez sur « + » ou « - » pour régler l'étalonnage de la température par incréments de $0,1^{\circ}\text{C}$.

Nettoyage général

Pour un nettoyage général et éliminer les résidus alimentaires ou graisseux de la turbine et du serpentin de chauffage, remplissez simplement le récipient de votre choix d'eau tiède additionnée d'un mélange faible de liquide vaisselle. Réglez votre appareil à 70°C et faites-le fonctionner pendant environ 60 minutes. Pensez à rincer l'appareil ensuite pour éliminer tout résidu de détergent avant utilisation.

Pour ouvrir la plaque arrière pour le nettoyage :

À l'aide d'un tournevis, retirez soigneusement les vis et les rondelles du bas de l'appareil. (Fig.c)

Réinstallez le boîtier de la turbine et la plaque arrière .



(Fig.c)

Décalcification

Au fil du temps, l'eau que vous utilisez va déposer du calcaire sur les serpentins, un peu comme la résistance de votre bouilloire. Lorsque les serpentins sont recouverts de dépôts calcaires, il est nécessaire de les nettoyer pour préserver leur efficacité. Pour ce faire, vous pouvez utiliser une solution de vinaigre à 25 % dans l'eau ou ajouter un détartrant spécifique, tel que le CLR (détachant calcaire et antirouille), à votre bain-marie, en suivant les instructions de dilution fournies par le fabricant. Réglez la température de votre bain-marie à 25°C / 77°F et laissez l'appareil fonctionner pendant environ 30 minutes.

Référence rapide pour la cuisson des aliments courants :

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

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

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

Viande: température 58-62°C	Poisson: température 55-58°C
-----------------------------	------------------------------

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

Dépannage

Problème	Raison	Solution
Pas de lumière après le branchement de l'appareil	1. Pas d'électricité . 2. Trop d'appareils à la fois cordon d'alimentation	1. Vérifiez que la prise est correctement branchée 2. Vérifiez s'il y a une panne de courant
L'appareil bourdonne	1. Moteur, refroidissement . 2. Circulation . 3. Desserrez le boîtier .	Serrez le boîtier en acier inoxydable
Bruits de l'eau	1. Tourbillon d'eau causé par la circulation 2. Trop peu d'eau	Remplir d'eau
Le thermomètre affiche une température différente de celle de l'appareil	/	Disponible dans le commerce les thermomètres sont inexacts par rapport à électronique.

Commentaires sur le code

E03	Pendant le chauffage, si la température de l'eau dépasse la température réglée de 3°C (37,4°F), une alarme se déclenche, indiquant que la machine doit être modifiée et réparée .
E04	Si le niveau d'eau est inférieur au niveau minimum, un message d'erreur E04 s'affiche. Ajoutez de l'eau et laissez-la couler.
E08	L'alarme de défaut NTC E08 s'arrête et le buzzer ne retentit

	pas. Une fois le NTC revenu à la normale, éteignez et redémarrez l'appareil pour supprimer l'alarme. Si l'alarme E08 persiste après le redémarrage, l'appareil doit être réparé.
--	---

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

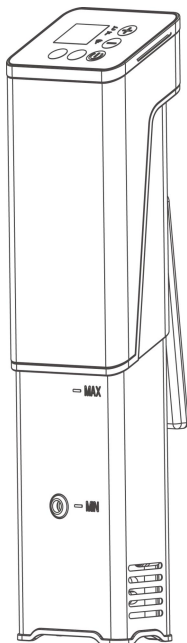
MODELL: SV60

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODELL: SV60



(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

37. Lesen und beachten Sie alle wichtigen Hinweise auf den Geräten. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.
38. Überprüfen Sie vor der Verwendung des Produkts, ob das Netzkabel beschädigt ist. Wenn ja, verwenden Sie das Produkt bitte nicht. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
39. Produkte sollten außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren installiert werden, um Stromschläge und Verbrennungen zu vermeiden.
40. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Alkohol oder Drogen stehen.
41. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
42. Während der Produkterhitzung muss Personal im Einsatz sein, um Unfälle zu vermeiden .
43. Schalten Sie bei Wartungs- oder Transportarbeiten am Produkt oder bei ungewöhnlichen Situationen zuerst die Stromversorgung aus.
44. Um Störungen zu vermeiden, verwenden Sie das Produkt bitte mit der geregelten Spannung und Frequenz.
45. Bitte stecken Sie das Netzkabel nicht ein oder ziehen Sie es nicht heraus, wenn Ihre Hände nass sind .
46. Bitte stellen Sie sicher, dass Stecker und Steckdose vor Wasser geschützt sind.
47. Bitte verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe brennbarer Gegenstände.
48. 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.

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

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

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

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

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

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

PARAMETERLISTE

Modell	SV60
Stromspannung	Wechselstrom 120 V 60 Hz
Leistung	850 W
Empfohlene Kapazität	(2,11–2,64 gal) (8 – 10 l)
Temperatureinstellungen	0–90 °C
Genauigkeit der Temperaturregelung	± 32,9 °F (± 0,5 °C)
Heizzeit einstellen	0 Min.–99 Std. 59 Min.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Vakuum-Niedertemperatur-Slow-Cooking ist eine Kochmethode der Molekularküche, die mithilfe wissenschaftlicher Präzisionsberechnungen

eine konstante Gartemperatur erreicht, die die Nährstoffe der Zutaten nicht zerstört. So bleiben der hervorragende Geschmack und der Nährwert der Lebensmittel von innen heraus erhalten. Sous -vide - Garen sind wie Profiküchen: Sie machen es einfacher denn je, die richtige Gartemperatur für Ihre Speisen zu bestimmen.

Bedienung Ihres Produkts

1. Wählen Sie einen Behälter, der groß genug für Ihre Lebensmittel ist und viel Platz für die Wasserzirkulation bietet.

Jeder Behälter ist geeignet, wir empfehlen jedoch einen Lebensmittelbehälter aus Polycarbonat oder einen großen Kochtopf aus Metall. Vermeiden Sie Kunststoffbehälter mit BPA oder PVC. Überprüfen Sie im Zweifelsfall vor der Verwendung, ob Ihr Behälter lebensmittelecht ist.

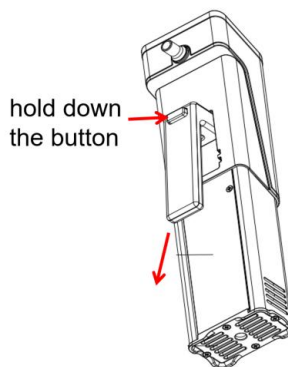
Stellen Sie den Umwälzer besser NICHT in die Mitte des Behälters, da sonst die Gefahr besteht, dass das Gerät umfällt und beschädigt wird. Füllen Sie Wasser in den Behälter, bis die auf dem Umwälzer markierte MIN-Wasserlinie, aber die MAX-Wasserlinie erreicht ist.

10. Denken Sie daran, dass durch das Hinzufügen von Futter in den Behälter das Wasser verdrängt wird und der Wasserstand steigt. Berücksichtigen Sie dies also beim Befüllen Ihres Behälters!

11. Der Raum im Inneren des Griffs wird in die Wand des Behälters eingefügt, und das elastische Silikonteil am Ende des Griffs drückt auf den Behälter, um die Fixierung des Produkts abzuschließen. (Abb. a)



(Abb. a)



(Abb. b)

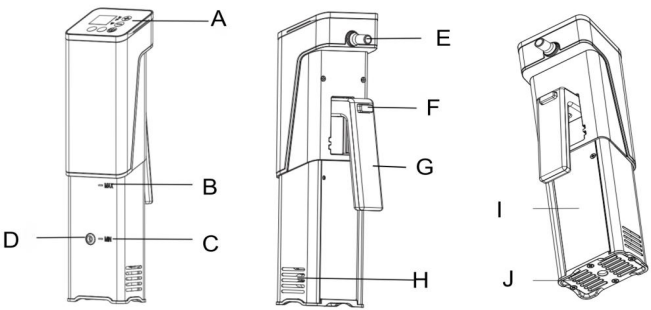
12. Demontage des Griffs: Drücken Sie den Knopf am Griff und ziehen Sie ihn nach unten, um ihn von der Schale zu trennen. Drücken Sie beim Einbauen des Griffs den Knopf am Griff, richten Sie die Klemmen auf beiden Seiten des Griffs an den Schlitzten in der Schale aus und drücken Sie ihn langsam nach oben. (Abb. b)

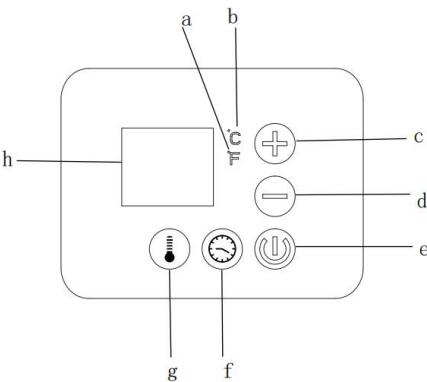
13. Wir empfehlen, das Produkt an der Seite des Behälters aufzuhängen, dann Lebensmittel in den Behälter zu geben und den Behälter schließlich mit Wasser zu füllen, um sicherzustellen, dass der Wasserstand innerhalb der Skalenlinie des Produkts liegt.

Notiz :

- Der Wasserstand im Behälter sollte höher als der minimale Wasserstand „MIN“ und niedriger als der maximale Wasserstand „MAX“ sein .
- Lebensmittel sollten in einem Vakuumbbeutel vakuumverpackt werden, bevor sie zum Erhitzen in einen Behälter gegeben werden .

Kennen Sie Ihr Produkt

	
A: Anzeigebildschirm	F : Griffknopf
B: MAX. Wasserstand	G : Griff
C: MIN-Wasserstand	H: Seitliche Wassereinflussöffnungen (Darf nicht blockiert werden)

D: Wasserauslass (kann nicht blockiert werden)	I: Abnehmbarer Bezug
E : Netzkabelanschluss	J: Wassereinlassöffnungen an der Unterseite (Dürfen nicht blockiert werden)
	a: Fahrenheit b: Celsius c: Taste zum Erhöhen der Zeit oder Temperatur d: Taste zum Verringern der Zeit oder Temperatur e: Ein-/Aus-Taste f: Zeiteinstellungstaste g: Taste zur Temperatureinstellung h: Anzegebildschirm

D, H, J sollten nicht blockiert werden.

Schalten Sie das Produkt ein

- Schließen Sie das Netzkabel an, um die Stromversorgung herzustellen. Der Bildschirm leuchtet dann 2 Sekunden lang auf.

• Ein-/Ausschalter:

Im ausgeschalteten Zustand wird das Gerät durch einmaliges Berühren in den Standby-Modus geschaltet.

Im Standby-Modus zum Ausschalten 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Wenn die Starttaste unmittelbar nach dem Einschalten gedrückt wird, arbeitet das Gerät mit den Standardeinstellungen von 60 °C (140 °F) und 2 Stunden. Das Gerät merkt sich die zuletzt eingestellte Zeit und Temperatur.

• Temperatureinstellung:

Berühren Sie die Temperatureinstellungstaste, um die Temperatur einzustellen.

Durch Antippen dieser Schaltfläche wird zwischen Celsius und Fahrenheit umgeschaltet.

Halten Sie „+“ oder „-“ gedrückt, um die Temperatur schnell in 1-°C-Schritten anzupassen.

Tippen Sie auf „+“ oder „-“, um die Temperatur in Schritten von 0,1 °C anzupassen.

• **Zeittaste:**

Berühren Sie die Zeittaste, um die Stunden einzustellen (die Stundenanzeige blinkt).

Die maximale Einstellung beträgt 99h .

Berühren Sie erneut, um die Minuten einzustellen (die Minutenanzeige blinkt). Die maximale Einstellung beträgt 59 Minuten.

Halten Sie „+ “ oder „- “ gedrückt, um die Zeit schnell anzupassen.

Tippen Sie auf „+ “ oder „- “, um die Zeit in kleineren Schritten anzupassen.

Hinweis: Wenn die eingestellte Temperatur $\geq 75\text{ °C}$ (167 °F) beträgt, ist die maximale Zeiteinstellung auf 5 Stunden begrenzt. Wenn zuerst eine Zeit von mehr als 5 Stunden eingestellt wird und dann die Temperatur auf $\geq 75\text{ °C}$ (167 °F) angepasst wird, wird die Zeit automatisch auf 5 Stunden zurückgesetzt.

• **Temperaturkalibrierung (Halten Sie die Zeit- und Temperaturtasten 5 Sekunden lang gedrückt):**

Tippen Sie auf „+“ oder „-“, um die Temperaturkalibrierung in 0,1 °C-Schritten anzupassen.

Allgemeine Reinigung

Zur allgemeinen Reinigung, um Speisereste und Fett vom Laufrad und der Heizspirale zu entfernen, füllen Sie einfach den gewünschten Behälter mit warmem Wasser und einer schwachen Spülmittelmischung. Stellen Sie Ihr Gerät auf 70 °C ein und lassen Sie es etwa 60 Minuten laufen. Denken Sie daran, das Produkt anschließend abzuspülen, um alle Spülmittelreste vor der Verwendung zu entfernen.

So öffnen Sie die Rückplatte zum Reinigen:

Entfernen Sie mit einem Schraubendreher vorsichtig die Schrauben und Unterlegscheiben von der Unterseite des Geräts. (Abb. c)

Bauen Sie das Laufradgehäuse und die Rückplatte wieder ein .



(Abb. c)

Entkalkung

Nach einiger Zeit lagert sich Kalk im verwendeten Wasser auf den Heizspiralen ab, ähnlich wie auf dem Heizelement Ihres Wasserkochers. Wenn die Heizspiralen mit Kalk bedeckt sind, müssen sie gereinigt werden, um ihre Leistung zu erhalten. Verwenden Sie dazu entweder eine 25-prozentige Essiglösung in Wasser oder geben Sie ein spezielles Entkalkungsmittel wie CLR (Kalzium-, Kalk- und Rostlöser) in Ihr Wasserbad. Beachten Sie dabei die Verdünnungsanweisungen des Herstellers.

Stellen Sie die Temperatur Ihres Wasserbads auf 25 °C / 77 °F ein und lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten laufen.

Kurzanleitung zum Kochen gängiger Lebensmittel:

Die Garzeit hängt von der Dicke des Lebensmittels ab .

Tiefkühlkost muss die Zeit um mindestens 20 % erhöht werden .
 Alle Zeitangaben sind Richtwerte und sollten je nach Geschmack
 angepasst werden. Bei zähem Fleisch sollte die Zeit verdoppelt werden.

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

Fehlerbehebung

Problem	Grund	Lösung
Kein Licht nach dem Einstecken des Geräts	1. Kein Strom . 2. Zu viele Geräte gleichzeitig Netzkabel	1. Prüfen Sie, ob der Stecker richtig eingesteckt ist 2. Auf Stromausfall prüfen
Gerät brummt	1. Motor, Kühlung . 2. Zirkulation . 3. Gehäuse lösen .	Ziehen Sie die Edelstahlgehäuse
Geräusche von Wasser	1. Wasserwirbel durch die Zirkulation 2. Zu wenig Wasser	Wasser nachfüllen
Thermometer zeigt andere Temperatur als das Gerät	/	Im Handel erhältlich Thermometer sind ungenau im Vergleich zu Elektronik.

Codekommentare

E03	Wenn die Wassertemperatur während des Heizvorgangs die eingestellte Temperatur um 3 °C (37,4 °F) überschreitet, wird ein Alarm ausgelöst, der darauf hinweist, dass die Maschine modifiziert und repariert werden muss .
E04	Wenn der Wasserstand unter dem Mindestwasserstand liegt, wird E04 angezeigt. Wasser hinzufügen und ablassen
E08	Der NTC-Fehleralarm E08 schaltet ab, ohne dass ein Summer ertönt. Sobald der NTC normal ist, schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es neu, um den Alarm zu beseitigen. Wenn E08 nach dem Neustart weiterhin angezeigt wird, muss das Gerät repariert werden.

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

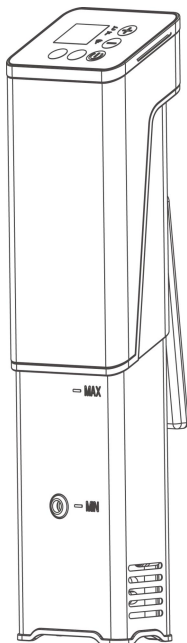
MODELLO: SV60

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODELLO: SV60



(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

55. Leggere e osservare tutte le avvertenze importanti riportate sugli elettrodomestici. Conservare il presente manuale in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro.
56. Prima di utilizzare il prodotto, verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. In caso affermativo, non utilizzare il prodotto. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.
57. Per evitare scosse elettriche e ustioni, i prodotti devono essere installati fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
58. Non utilizzare il prodotto quando si è stanchi o sotto l'effetto di alcol o droghe.
59. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
60. Durante il riscaldamento del prodotto, il personale deve essere mantenuto in servizio per evitare incidenti .
61. Durante la manutenzione o lo spostamento del prodotto o in caso di situazioni anomale, spegnere prima l'alimentazione.
62. Per evitare guasti, utilizzare il prodotto con la tensione e la frequenza regolate.
63. Non collegare o tirare il cavo di alimentazione se si hanno le mani bagnate .
64. Assicurarsi che la spina e la presa siano protette dall'acqua.
65. Si prega di non utilizzare il prodotto in prossimità di oggetti infiammabili.
66. 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.
67. L'intera macchina non può essere immersa in acqua e la posizione del guscio al di sopra del livello massimo dell'acqua del cilindro in acciaio non

è impermeabile.

68. Non toccare la superficie della macchina da cucina quando è calda. Si prega di utilizzare la maniglia o la manopola.

69. 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.

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

71. Dopo aver riscaldato il prodotto, attendere che la macchina si raffreddi per qualche minuto prima di procedere alla pulizia.

72. Non utilizzare all'aperto; questa macchina è destinata esclusivamente all'uso domestico.

ELENCO PARAMETRI

Modello	SV60
Voltaggio	CA 120 V 60 Hz
Energia	850W
Capacità consigliata	(2,11-2,64 galloni) (8 - 10 litri)
Impostazioni della temperatura	32-194 °F (0-90 °C)
Precisione del controllo della temperatura	± 32,9°F (± 0,5°C)
Impostare il tempo di riscaldamento	0 min~99h59min

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.

Utilizzo del prodotto

1. Scegli un contenitore abbastanza grande da contenere il cibo e con abbastanza spazio per far circolare l'acqua.

Qualsiasi contenitore andrà bene, ma consigliamo un contenitore per alimenti in policarbonato o una grande pentola di metallo. Evitate contenitori di plastica realizzati con materiali contenenti BPA o PVC. In caso di dubbio, verificate che il contenitore sia adatto agli alimenti prima dell'uso.

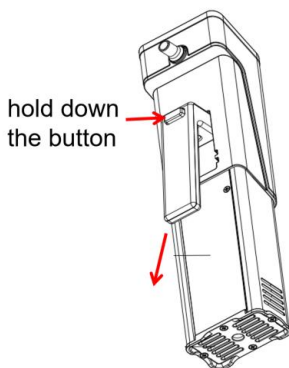
È MEGLIO NON posizionare il circolatore al centro del contenitore, poiché c'è il rischio che l'apparecchio si ribalti e si danneggi. Aggiungere acqua al contenitore sopra la linea MIN indicata sul circolatore, ma sotto la linea MAX.

14. Ricorda che aggiungendo cibo nel contenitore l'acqua si sposterà e il livello dell'acqua aumenterà, quindi tienilo presente quando riempi il contenitore!

15. Lo spazio all'interno del manico viene inserito nella parete del contenitore e la parte elastica in silicone sulla coda del manico preme sul contenitore per completare il fissaggio del prodotto. (Fig.a)



(Fig.a)



(Fig.b)

16. Smontaggio dell'impugnatura: premere il pulsante sull'impugnatura e tirarla verso il basso per separarla dalla scocca; quando si installa l'impugnatura, premere il pulsante sull'impugnatura, allineare i morsetti su

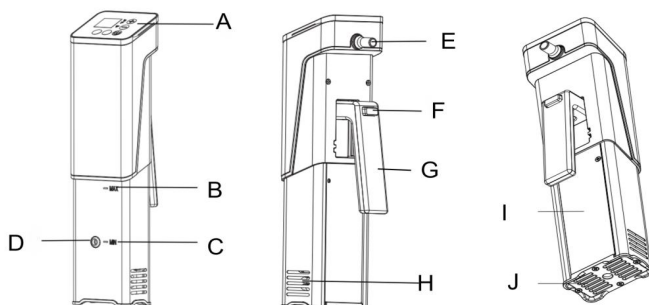
entrambi i lati dell'impugnatura con le fessure sulla scocca e spingerla lentamente verso l'alto. (Fig. b)

17. Si consiglia di appendere il prodotto sul lato del contenitore, quindi di versare il cibo nel contenitore e infine di riempire il contenitore con acqua per assicurarsi che il livello dell'acqua sia all'interno della linea di misurazione del prodotto.

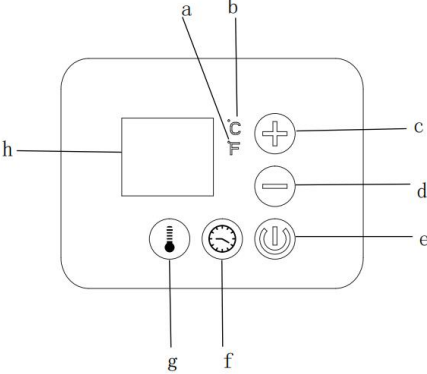
Nota :

- Il livello dell'acqua nel contenitore deve essere superiore al livello minimo dell'acqua "MIN" e inferiore al livello massimo dell'acqua "MAX" .
- Gli alimenti devono essere sigillati sottovuoto in un sacchetto prima di essere inseriti in un contenitore per il riscaldamento .

Conosci il tuo prodotto



A: Schermo di visualizzazione	F : Pulsante maniglia
B: Livello MAX dell'acqua	G : Maniglia
C: livello minimo dell'acqua	H: Prese d'aria laterali per l'ingresso dell'acqua (non bloccabili)
D: Uscita dell'acqua (non bloccabile)	I: Copertura rimovibile

E : Collegamento del cavo di alimentazione	J: Prese d'aria inferiori per l'ingresso dell'acqua (non bloccabili)
	a: Fahrenheit b: Centigrado c: Pulsante per aumentare il tempo o la temperatura d: Pulsante per diminuire il tempo o la temperatura e: Pulsante di accensione/spegnimento f: Pulsante di impostazione dell'ora g: Pulsante di impostazione della temperatura h: Schermo di visualizzazione

La D, H, J non devono essere bloccate.

Accendi il prodotto

- Collegare il cavo di alimentazione per fornire elettricità e lo schermo si illuminerà per 2 secondi.

• Pulsante di accensione/spegnimento:

Quando è spento, un singolo tocco farà passare il dispositivo alla modalità standby.

In modalità standby, tenere premuto per 3 secondi per spegnere.

Se si tocca il pulsante di avvio subito dopo l'accensione, la macchina funzionerà con le impostazioni predefinite di 60 °C (140 °F) e 2 ore. La macchina ricorderà l'ultima ora e temperatura impostate.

• Pulsante Temperatura:

Toccare il pulsante della temperatura per impostarla.

Toccando questo pulsante si passa da gradi Celsius a gradi Fahrenheit e viceversa.

Tenere premuto "+" o "-" per regolare rapidamente la temperatura con incrementi di 1°C.

Toccare "+" o "-" per regolare la temperatura con incrementi di 0,1°C.

• **Pulsante Ora:**

Toccare il pulsante dell'ora per impostare le ore (il display delle ore lampeggerà).

L'impostazione massima è 99h .

Tocca di nuovo per regolare i minuti (il display dei minuti lampeggerà).

L'impostazione massima è 59 minuti.

Premere e tenere premuto "+" o "-" per regolare rapidamente l'ora.

Toccare "+" o "-" per regolare l'ora con incrementi più piccoli.

Nota: se la temperatura impostata è $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (167°F) , l'impostazione del tempo massimo è limitata a 5 ore. Se prima si imposta un tempo superiore a 5 ore e poi si regola la temperatura a $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (167°F) , il tempo verrà automaticamente reimpostato a 5 ore.

• **Calibrazione della temperatura (tenere premuti contemporaneamente i pulsanti Ora e Temperatura per 5 secondi):**

Toccare "+" o "-" per regolare la calibrazione della temperatura con incrementi di 0,1°C.

Pulizia generale

Per una pulizia generale che rimuova residui di cibo o grasso dalla girante e dalla serpentina riscaldante, è sufficiente riempire il contenitore scelto con acqua tiepida e una miscela diluita di detersivo per piatti. Impostare l'apparecchio a 70 °C e lasciarlo in funzione per circa 60 minuti. Ricordarsi di risciacquare il prodotto in seguito per rimuovere eventuali residui di detersivo prima dell'uso.

Per aprire la piastra posteriore per la pulizia:

Utilizzando un cacciavite, rimuovere con cautela le viti e le rondelle dalla parte inferiore dell'apparecchio. (Fig.c)

Reinstallare l'alloggiamento della girante e la piastra posteriore .



(Fig.c)

Decalcificazione

Dopo un po' di tempo, l'acqua utilizzata depositerà calcio sulle serpentine, proprio come accade con la resistenza del bollitore. Quando le serpentine si ricoprono di depositi di calcio, è necessario pulirle per mantenerle efficienti. Per farlo, è possibile utilizzare una soluzione di aceto al 25% in acqua oppure aggiungere un agente decalcificante specifico, come il CLR (Calcium, Lime, Rust Remover), al bagnomaria, seguendo le istruzioni di diluizione fornite dal produttore.

Imposta la temperatura del bagnomaria a 25°C / 77°F e lascia che l'apparecchio funzioni per circa 30 minuti.

Guida rapida per cucinare cibi comuni:

Il tempo di cottura dipende dallo spessore del cibo .

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

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

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

Risoluzione dei problemi

Problema	Motivo	Soluzione
Nessuna luce dopo aver collegato il dispositivo	1. Nessuna alimentazione . 2. Troppi dispositivi contemporaneamente cavo di alimentazione	1. Verificare che la spina sia inserita correttamente 2. Verificare la presenza di interruzioni di corrente
Il dispositivo sta ronzando	1. Motore, raffreddamento . 2. Circolazione . 3. Allentare l'alloggiamento .	Stringere il alloggiamento in acciaio inossidabile
Suoni dell'acqua	1. Vortice dell'acqua causato dalla circolazione 2. Troppa poca acqua	Riempire l'acqua
Il termometro mostra una temperatura diversa da quella del dispositivo	/	Disponibile in commercio i termometri sono imprecisi rispetto a elettronica.

Commenti al codice

E03	Durante il riscaldamento, se la temperatura dell'acqua supera di 3°C (37,4°F) la temperatura impostata, viene emesso un allarme che indica che la macchina deve essere modificata e riparata .
E04	Se il livello dell'acqua è inferiore al livello minimo, viene visualizzato E04. Aggiungere acqua e rilasciarla
E08	L'allarme di guasto NTC E08 entra in stato di spegnimento e

	il cicalino non si attiva. Una volta che l'NTC è tornato alla normalità, spegnere e riavviare per rimuovere l'allarme. Se E08 continua a essere visualizzato dopo il riavvio, la macchina deve essere riparata.
--	--

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
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

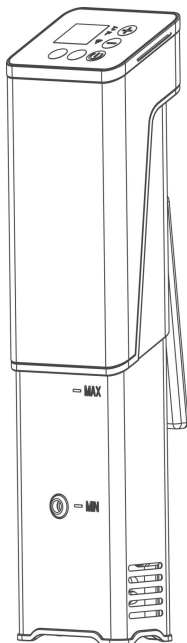
MODELO: SV60

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODELO: SV60



(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

73. Lea y observe todos los avisos importantes sobre los electrodomésticos. Guarde este manual en un lugar seguro para futuras consultas.
74. Antes de usar el producto, compruebe si el cable de alimentación está dañado. De ser así, no lo utilice. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
75. Los productos deben instalarse fuera del alcance de los niños y las mascotas para evitar descargas eléctricas y quemaduras.
76. No utilice el producto cuando esté cansado o bajo la influencia del alcohol o drogas.
77. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
78. Durante el calentamiento del producto, el personal debe permanecer en servicio para evitar accidentes .
79. Al realizar tareas de mantenimiento o mover el producto o cuando se produzca alguna situación anormal, apague primero el dispositivo.
80. Para evitar fallos, utilice el producto bajo el voltaje y frecuencia regulados.
81. No enchufe ni tire del cable de alimentación si tiene las manos mojadas .
82. Asegúrese de que el enchufe y la toma estén protegidos del agua.
83. No utilice el producto cerca de elementos inflamables.
84. 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.
85. 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.
86. No toque la superficie de la máquina de cocinar cuando esté caliente.

Por favor utilice el mango o perilla.

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

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

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

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

LISTA DE PARÁMETROS

Modelo	SV60
Voltaje	CA 120 V 60 Hz
Fuerza	85 0W
Capacidad recomendada	(2,11-2,64 galones) (8-10 litros)
Ajustes de temperatura	32-194 °F (0-90 °C)
Precisión del control de temperatura	± 32,9 °F (± 0,5 °C)
Establecer el tiempo de calentamiento	0 min ~ 99 h 59 min

GUÍA DE INSTALACIÓN

La cocción lenta al vacío es un método de cocina molecular que utiliza cálculos científicos de precisión para alcanzar 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.

Operación de su producto

1. Elija un recipiente lo suficientemente grande para contener su comida, con suficiente espacio para que circule el agua.

Cualquier recipiente servirá, pero recomendamos un recipiente de policarbonato para almacenar alimentos o una olla grande de metal. Evite los recipientes de plástico fabricados con BPA o PVC. En caso de duda, compruebe que el recipiente sea apto para alimentos antes de usarlo.

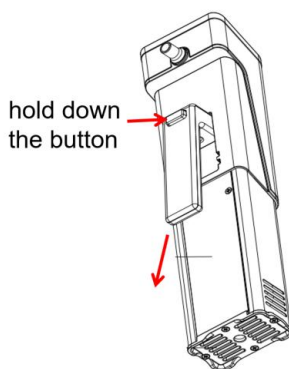
SE RECOMIENDA NO colocar el circulador en el centro del recipiente, ya que podría volcarse y dañarse. Añada agua al recipiente por encima de la línea de agua mínima (MIN) marcada en el circulador, pero por debajo de la línea de agua máxima (MAX).

18. Recuerde que agregar alimento al recipiente desplazará el agua y aumentará el nivel del mismo, así que tenga esto en cuenta al llenar su recipiente.

19. El espacio interior del asa se inserta en la pared del envase, y la pieza elástica de silicona en la cola del asa presiona el envase para completar la fijación del producto. (Fig.a)



(Figura a)



(Figura b)

20. Desmontaje del mango: Presione el botón en el mango y tire hacia abajo para separarlo de la carcasa; al instalar el mango, presione el botón en el mango, alinee las abrazaderas de ambos lados del mango con las ranuras de la carcasa y empújelo hacia arriba lentamente. (Fig.b)

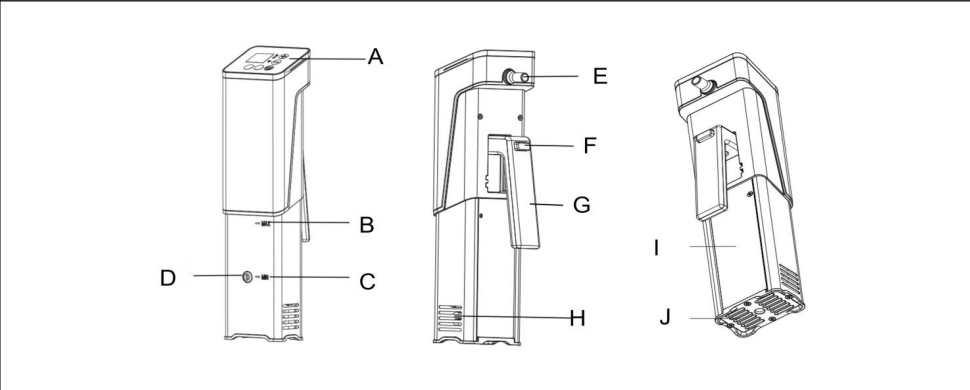
21. Recomendamos colgar el producto en el lateral del recipiente, luego colocar los alimentos en el recipiente y, finalmente, llenar el recipiente con

agua para garantizar que el nivel del agua esté dentro de la línea de escala del producto.

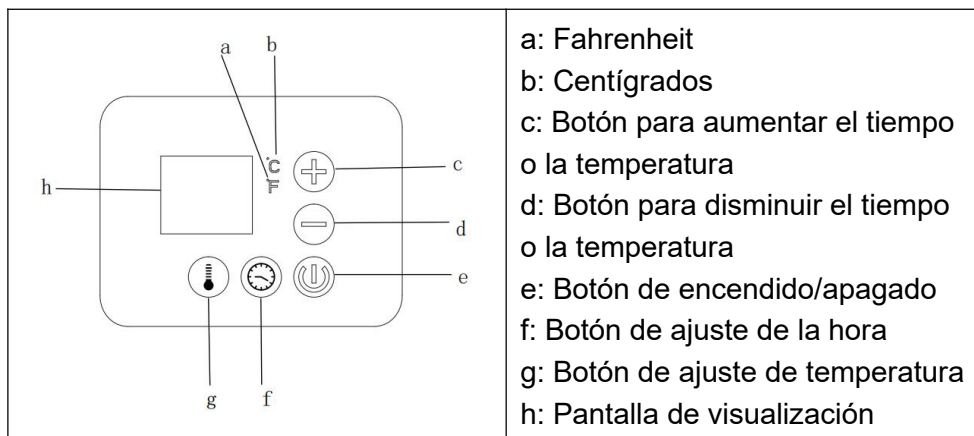
Nota :

- El nivel de agua en el recipiente debe ser superior al nivel mínimo de agua "MIN" y inferior al nivel máximo de agua "MAX" .
- Los alimentos deben sellarse al vacío en una bolsa de vacío antes de colocarlos en un recipiente para calentarlos .

Conozca su producto



A: Pantalla de visualización	F : Botón de manija
B: Nivel MÁXIMO de agua	G : Mango
C: Nivel mínimo de agua	H: Ventilaciones laterales de entrada de agua (no se pueden bloquear)
D: Salida de agua (no se puede bloquear)	I: Funda extraíble
E : Conexión del cable de alimentación	J: Ventilaciones de entrada de agua inferiores (No se pueden bloquear)



La D, H, J no deben bloquearse.

Encienda el producto

- Conecte el cable de alimentación para suministrar electricidad y la pantalla se iluminará durante 2 segundos.

• Botón de encendido/apagado:

En el estado apagado, un solo toque cambiará el dispositivo al modo de espera.

En modo de espera, mantenga presionado durante 3 segundos para apagar.

Si se pulsa el botón de inicio inmediatamente después de encenderlo, la máquina funcionará con la configuración predeterminada de 60 °C (140 °F) y 2 horas. La máquina recordará la última hora y temperatura configuradas.

• Botón de temperatura:

Toque el botón de temperatura para configurar la temperatura.

Al pulsar este botón se cambia entre grados Celsius y Fahrenheit.

Mantenga presionado "+" o "-" para ajustar la temperatura rápidamente en incrementos de 1°C.

Toque "+" o "-" para ajustar la temperatura en incrementos de 0,1 °C.

• Botón de tiempo:

Toque el botón de hora para configurar las horas (la pantalla de la hora parpadeará).

El ajuste máximo es 99h .

Toque de nuevo para ajustar los minutos (la pantalla parpadeará). El tiempo máximo es de 59 minutos.

Mantenga presionado "+" o "-" para ajustar la hora rápidamente.

Toque "+" o "-" para ajustar el tiempo en incrementos más pequeños.

Nota: Si la temperatura configurada es $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (167°F), el tiempo máximo se limita a 5 horas. Si se configura primero un tiempo superior a 5 horas y luego se ajusta la temperatura a $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (167°F), el tiempo se reiniciará automáticamente a 5 horas.

• Calibración de temperatura (mantenga presionados los botones de Tiempo y Temperatura durante 5 segundos):

Toque "+" o "-" para ajustar la calibración de temperatura en incrementos de $0,1^{\circ}\text{C}$.

Limpieza general

Para una limpieza general y eliminar restos de comida o grasa del impulsor y la bobina de calentamiento, simplemente llene el recipiente elegido con agua tibia y una mezcla suave de detergente lavavajillas. Configure el aparato a 70°C y déjelo funcionar durante unos 60 minutos. Recuerde enjuagar el producto después para eliminar cualquier resto de detergente antes de usarlo.

Para abrir la placa trasera para limpiarla:

Con un destornillador, retire con cuidado los tornillos y las arandelas de la parte inferior del aparato. (Fig.c)

Vuelva a instalar la carcasa del impulsor y la placa posterior .



(Figura c)

Descalcificación

Con el tiempo, el agua que usa depositará calcio en las resistencias, de forma similar a la resistencia de su hervidor. Cuando las resistencias se cubren de depósitos de calcio, es necesario limpiarlas para mantener su eficiencia. Para ello, puede usar una solución de vinagre al 25 % en agua o añadir un descalcificador específico, como CLR (eliminador de calcio, cal y óxido), al baño maría, siguiendo las instrucciones de dilución del fabricante.

Ajuste la temperatura de su baño de agua a 25°C / 77°F y deje que el aparato funcione durante aproximadamente 30 minutos.

Referencia rápida para cocinar alimentos comunes:

El tiempo de cocción depende del grosor del alimento .

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

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

Carne: Temperatura 58-62 °C	Pez: temperatura 55-58°C
-----------------------------	--------------------------

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

Solución de problemas

Problema	Razón	Solución
No hay luz después de enchufar el dispositivo	1. No hay energía . 2. Demasiados dispositivos a la vez cable de alimentación	1. Compruebe que el enchufe esté enchufado correctamente. 2. Compruebe si hay un fallo de alimentación
El dispositivo está zumbando	1. Motor, refrigeración . 2. Circulación . 3. Afloje la carcasa .	Apriete el carcasa de acero inoxidable
Sonidos del agua	1. Remolino de agua causado por la circulación. 2. Muy poca agua	Rellenar agua
El termómetro muestra una temperatura distinta a la del dispositivo.	/	Disponible comercialmente Los termómetros son inexactos en comparación con electrónica.

Comentarios de código

E03	Durante el calentamiento, si la temperatura del agua excede la temperatura establecida en 3 °C (37,4 °F), se emite una alarma que indica que la máquina necesita ser modificada y reparada .
E04	Si el nivel de agua es inferior al mínimo, se mostrará E04. Añada agua y suéltela.
E08	La alarma de falla NTC E08 se apaga y el zumbador no suena. Una vez que el NTC se normalice, apague y reinicie

	para eliminar la alarma. Si E08 persiste después de reiniciar, la máquina necesita reparación.
--	---

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**

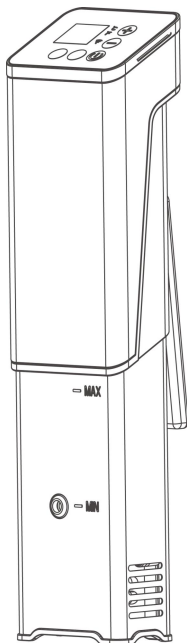
MODEL: SV60

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODEL: SV60



(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

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

92. Przed użyciem produktu należy sprawdzić, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. Jeśli tak, prosimy nie używać produktu. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.

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

94. Nie należy stosować produktu będąc zmęczonym lub pod wpływem alkoholu lub narkotyków.

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

96. Podczas podgrzewania produktu personel powinien pozostawać na miejscu, aby uniknąć wypadków .

97. Podczas konserwacji lub przenoszenia produktu, a także w razie wystąpienia jakiegokolwiek nietypowej sytuacji, należy najpierw wyłączyć zasilanie.

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

99. Nie podłączaj i nie ciągnij za przewód zasilający, gdy masz mokre ręce .

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

101. Nie należy używać produktu w pobliżu materiałów łatwopalnych.

102. 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.

103. Całego urządzenia nie można zanurzać w wodzie, a położenie obudowy powyżej znaku maksymalnego poziomu wody na stalowym

cyllindrze nie czyni go wodoodpornym.

104. Nie dotykaj powierzchni urządzenia do gotowania, gdy jest gorące. Proszę używać klamki lub pokrętle.

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

106. Obudowę czyści się wyłącznie wilgotną ściereczką.

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

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

LISTA PARAMETRÓW

Model	SV60
Woltaż	Prąd zmienny 120 V 60 Hz
Moc	850 W
Zalecana pojemność	(2,11-2,64 galona) (8 - 10 l)
Ustawienia temperatury	32-194°F (0-90°C)
Dokładność kontroli temperatury	± 32,9°F (± 0,5°C)
Ustaw czas grzania	0 min~99 godz. 59 min

INSTRUKCJA INSTALACJI

Wolnowarowe gotowanie próżniowe w niskiej temperaturze to metoda gotowania w gastronomii molekularnej, która wykorzystuje precyzyjne obliczenia naukowe, aby uzyskać stałą temperaturę gotowania, która nie niszczy składników odżywczych. Pozwala to zachować doskonały smak i wartości odżywcze potraw od wewnątrz. Gotowanie metodą *sous vide* przypomina profesjonalne kuchnie, dzięki czemu łatwiej niż kiedykolwiek określić dokładną temperaturę gotowania.

Obsługa produktu

1. Wybierz pojemnik na tyle duży, aby zmieściło się w nim jedzenie i zapewniający odpowiednią ilość miejsca na cyrkulację wody.

Każdy pojemnik się nada, ale zalecamy pojemnik z poliwęglanu do przechowywania żywności lub duży metalowy garnek. Unikaj plastikowych pojemników z BPA lub PVC. W razie wątpliwości sprawdź, czy pojemnik jest bezpieczny dla żywności przed użyciem.

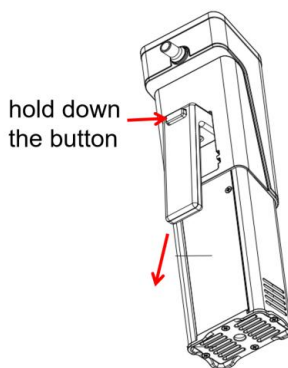
Lepiej nie umieszczać cyrkulatora na środku pojemnika, ponieważ istnieje ryzyko przewrócenia się urządzenia i jego uszkodzenia. Dolewaj wodę do pojemnika powyżej linii minimalnego poziomu wody oznaczonej na cyrkulatorze, ale poniżej linii maksymalnego poziomu wody.

22. Pamiętaj, że dodanie jedzenia do pojemnika spowoduje wyparcie wody i zwiększenie jej poziomu, więc weź to pod uwagę podczas napełniania pojemnika!

23. Przestrzeń wewnątrz uchwytu jest wsunięta w ściankę pojemnika, a elastyczna silikonowa część na końcu uchwytu dociska pojemnik, aby dokończyć mocowanie produktu. (Rys. a)



(Rys. a)



(Rys. b)

24. Demontaż uchwytu: Naciśnij przycisk na uchwycie i pociągnij go w dół, aby oddzielić go od obudowy. Podczas montażu uchwytu naciśnij przycisk

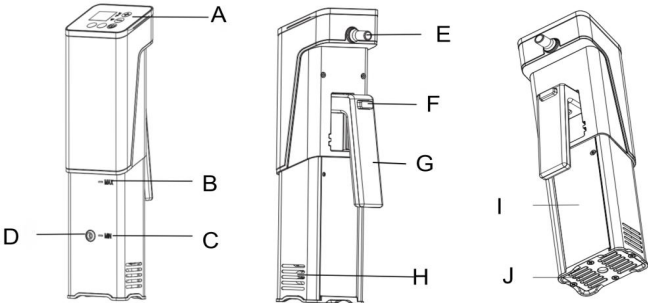
na uchwycie, wyrównaj zaciski po obu stronach uchwytu ze szczelinami na obudowie i powoli ją pociągnij do góry. (Rys. b)

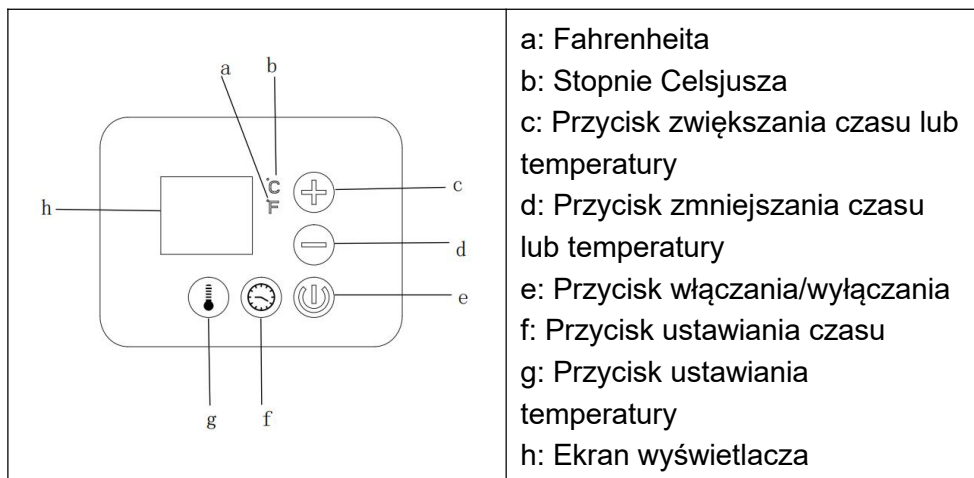
25. Zalecamy zawieszenie produktu na boku pojemnika, następnie włożenie żywności do pojemnika i napełnienie pojemnika wodą, upewniając się, że jej poziom mieści się w zakresie skali produktu.

Notatka :

- Poziom wody w pojemniku powinien być wyższy od minimalnego poziomu wody „MIN” i niższy od maksymalnego poziomu wody „MAX” .
- Żywność należy zapakować próżniowo w woreczek próżniowy przed umieszczeniem jej w pojemniku w celu podgrzania .

Poznaj swój produkt

	
A: Ekran wyświetlacza	F : Przycisk uchwytu
B: Maksymalny poziom wody	G : Uchwyt
C: minimalny poziom wody	H: Boczne otwory wlotowe wody (nie można ich zablokować)
D: Wylot wody (nie można go zablokować)	I: Zdejmowana pokrywa
E : Podłączenie przewodu zasilającego	J: Dolne otwory wlotowe wody (nie można ich zablokować)



D, H, J nie powinny być blokowane.

Włącz produkt

- Podłącz przewód zasilający do prądu, a ekran zaświeci się na 2 sekundy.

• Przycisk włączania/wyłączania:

W stanie wyłączonym pojedyncze dotknięcie przełącza urządzenie w tryb czuwania.

W trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby wyłączyć zasilanie.

Jeśli przycisk start zostanie naciśnięty natychmiast po włączeniu, urządzenie będzie pracować z domyślnymi ustawieniami temperatury 60 °C (140 °F) przez 2 godziny. Urządzenie zapamiętuje ostatnio ustawiony czas i temperaturę.

• Przycisk temperatury:

Dotknij przycisku temperatury, aby ustawić temperaturę.

Kliknięcie tego przycisku powoduje przełączenie między stopniami Celsjusza i Fahrenheita.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk „+” lub „-”, aby szybko dostosować temperaturę co 1°C.

Dotknij „+” lub „-”, aby dostosować temperaturę co 0,1°C.

• Przycisk czasu:

Dotknij przycisku czasu, aby ustawić godziny (wyświetlacz godzin zacznie migać).

Maksymalne ustawienie wynosi 99h .

Dotknij ponownie, aby ustawić minuty (wyświetlacz minut będzie migać).

Maksymalne ustawienie to 59 minut.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk „+” lub „-”, aby szybko dostosować czas.

Dotknij „+” lub „-” , aby dostosować czas w mniejszych odstępach.

Uwaga: Jeśli ustawiona temperatura wynosi $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (167°F) , maksymalny czas jest ograniczony do 5 godzin. Jeśli najpierw ustawiony zostanie czas dłuższy niż 5 godzin, a następnie temperatura zostanie ustawiona na $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (167°F) , czas automatycznie zostanie zresetowany do 5 godzin.

• **Kalibracja temperatury (naciśnij i przytrzymaj oba przyciski czasu i temperatury przez 5 sekund):**

Dotknij „+” lub „-”, aby dostosować kalibrację temperatury w krokach co $0,1^{\circ}\text{C}$.

Sprzątanie ogólne

Aby wykonać ogólne czyszczenie i usunąć resztki jedzenia lub tłuszczu z wirnika i grzałki, wystarczy napełnić wybrany pojemnik ciepłą wodą z dodatkiem słabej mieszanki płynu do mycia naczyń. Ustawić urządzenie na 70°C i uruchomić na około 60 minut. Pamiętaj, aby przed użyciem opłukać produkt , aby usunąć resztki detergentu.

Aby otworzyć tylną płytę w celu czyszczenia:

Za pomocą śrubokręta ostrożnie wyjmij śruby i podkładki znajdujące się na spodzie urządzenia. (Rys. c)

Ponownie zamontuj obudowę wirnika i płytę tylną .



(Rys. c)

Odwapnienie

Po pewnym czasie używana woda będzie osadzać się na grzałkach wapiennych, podobnie jak grzałka w czajniku. Gdy grzałki pokryją się osadami wapnia, należy je oczyścić, aby utrzymać ich sprawność. W tym celu można użyć 25% roztworu octu w wodzie lub dodać do kąpeli wodnej specjalny środek odkamieniający, taki jak CLR (odkamieniacz wapnia, kamienia i rdzy), postępując zgodnie z instrukcją rozcieńczania podaną przez producenta.

Ustaw temperaturę kąpeli wodnej na 25°C / 77°F i uruchom urządzenie na około 30 minut.

Krótki przewodnik po gotowaniu popularnych potraw:

Czas gotowania zależy od grubości potrawy .

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

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

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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Powód	Rozwiązanie
Brak światła po podłączeniu urządzenia	1. Brak zasilania . 2. Zbyt wiele urządzeń na raz przewód zasilający	1. Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona 2. Sprawdź, czy nie ma awarii zasilania
Urządzenie brzęczy	1. Silnik, chłodzenie . 2. Obieg . 3. Poluzuj obudowę .	Dokręć obudowa ze stali nierdzewnej
Dźwięki wody	1. Wirowanie wody spowodowane cyrkulacją 2. Za mało wody	Uzupełnij wodę
Termometr wskazuje inną temperaturę niż urządzenie	/	Dostępne w sprzedaży termometry są niedokładne w porównaniu do elektronika.

Komentarze do kodu

E03	Jeśli podczas podgrzewania temperatura wody przekroczy zadaną temperaturę o 3°C (37,4°F), włącza się alarm informujący o konieczności modyfikacji i naprawy urządzenia .
E04	Jeśli poziom wody jest niższy niż minimalny, wyświetla się kod E04. Dolej wody i spuść ją.
E08	Alarm usterki NTC E08 przechodzi w stan wyłączenia, a brzęczyk nie wydaje sygnału. Po przywróceniu prawidłowego działania NTC, wyłącz zasilanie i uruchom ponownie, aby usunąć alarm. Jeśli po ponownym uruchomieniu nadal

	wyświetla się komunikat E08, urządzenie wymaga naprawy.
--	---

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

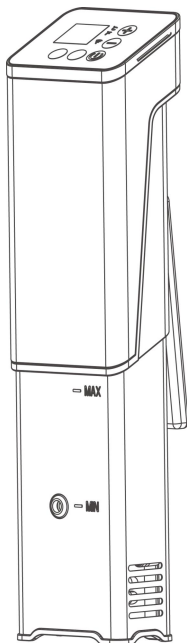
MODEL: SV60

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODEL: SV60



(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

109. 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.
110. Controleer voor gebruik of het netsnoer beschadigd is. Zo ja, gebruik het product dan niet. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, diens serviceagent of een persoon met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen om gevaar te voorkomen.
111. Producten moeten buiten bereik van kinderen en huisdieren worden geïnstalleerd om elektrische schokken en brandwonden te voorkomen.
112. Gebruik het product niet als u moe bent of onder invloed van alcohol of drugs.
113. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
114. Tijdens het verwarmen van het product moet personeel op wacht blijven om ongelukken te voorkomen .
115. Schakel eerst de stroom uit wanneer u het product onderhoudt of verplaatst, of wanneer er zich een abnormale situatie voordoet.
116. Om storingen te voorkomen, dient u het product te gebruiken onder een gereguleerde spanning en frequentie.
117. Sluit het netsnoer niet aan en trek het niet uit het stopcontact als uw handen nat zijn .
118. Zorg ervoor dat de stekker en het stopcontact beschermd zijn tegen water.
119. Gebruik het product niet in de buurt van ontvlambare voorwerpen.
120. Wanneer de verwarmingstemperatuur van het product hoger is dan 75°C (167°F), adviseren wij om de verwarmingstijd niet langer te laten zijn dan 5 uur. Langdurige verwarming bij hoge temperaturen verkort namelijk de levensduur van het product.
121. 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.

122. Raak het oppervlak van het kookapparaat niet aan als het heet is. Gebruik de hendel of knop.
123. Verplaats het product of de verwarmde container niet terwijl het product wordt verwarmd of net is verwarmd. Het product kan zich namelijk verbranden.
124. De schaal kan enkel met een vochtige doek worden schoongemaakt.
125. Nadat het product is verwarmd, wacht u tot het apparaat een paar minuten is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.
126. Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Het is uitsluitend bedoeld voor thuisgebruik.

PARAMETERLIJST

Model	SV60
Spanning	AC 120 V 60 Hz
Stroom	850W
Aanbevolen capaciteit	(2,11-2,64 gal) (8 - 10 L)
Temperatuurstellingen	0-90°C
Nauwkeurigheid van temperatuurregeling	± 32,9°F (± 0,5°C)
Stel de verwarmingstijd in	0 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.

Uw product bedienen

1. Kies een bak die groot genoeg is voor uw voedsel en voldoende ruimte biedt voor de circulatie van water.

Elke verpakking is geschikt, maar we raden een polycarbonaat voedselcontainer of een grote metalen kookpan aan. Vermijd plastic containers met BPA of PVC. Controleer bij twijfel of uw container voedselveilig is voordat u deze gebruikt.

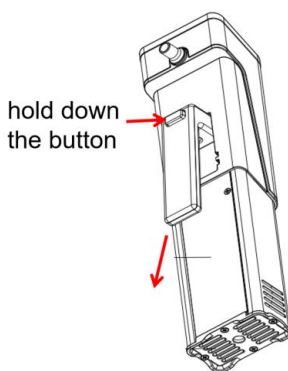
Plaats de circulator NIET in het midden van de container, aangezien het apparaat dan kan omvallen en beschadigd kan raken. Vul de container met water boven de MIN-waterlijn op de circulator, maar onder de MAX-waterlijn.

26. Houd er rekening mee dat het toevoegen van voedsel aan de container het water verplaatst en het waterniveau verhoogt. Houd hier rekening mee bij het vullen van de container!

27. De ruimte binnenin het handvat wordt in de wand van de container gestoken en het elastische siliconendeel aan de staart van het handvat drukt op de container om de fixatie van het product te voltooien. (Fig.a)



(Figuur a)



(Figuur b)

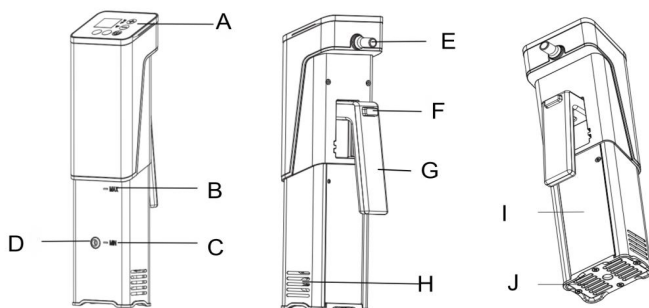
28. Demontage van de handgreep: Druk op de knop op de handgreep en trek deze naar beneden om deze los te maken van de behuizing. Wanneer u de handgreep opnieuw monteert, drukt u op de knop op de handgreep, lijnt u de klemmen aan beide zijden van de handgreep uit met de sleuven op de behuizing en duwt u deze langzaam omhoog. (Fig. b)

29. Wij adviseren om het product aan de zijkant van de container te hangen, er vervolgens voedsel in te doen en de container tot slot met water te vullen. Zorg ervoor dat het waterniveau binnen de schaal van het product valt.

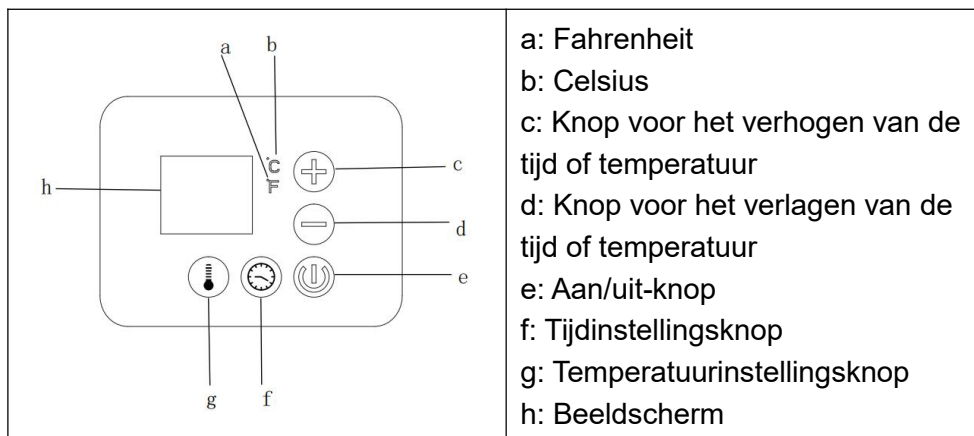
Opmerking :

- Het waterniveau in de container moet hoger zijn dan het minimale waterniveau "MIN" en lager dan het maximale waterniveau "MAX" .
- Voedsel moet vacuüm worden verpakt in een vacuümszak voordat het in een bakje wordt gedaan om te verwarmen .

Ken uw product



A: Beeldscherm	F : Handvatknop
B: MAX waterpeil	G : Handvat
C: MIN waterpeil	H: Zijwaterinlaatopeningen (kunnen niet geblokkeerd worden)
D: Wateruitlaat (kan niet geblokkeerd worden)	I: Afneembare hoes
E : Aansluiting netsnoer	J: Bodemwaterinlaatopeningen (kunnen niet geblokkeerd worden)



De D, H, J mogen niet geblokkeerd worden.

Zet het product aan

- Sluit de stroomkabel aan om stroom te leveren. Het scherm licht dan 2 seconden op.

• Aan/uit-knop:

Als het apparaat is uitgeschakeld, schakelt u het met één druk op de knop naar de stand-bymodus.

Houd in de stand-bymodus de knop 3 seconden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.

Als u direct na het inschakelen op de startknop drukt, werkt het apparaat op de standaardinstellingen van 60 °C (140 °F) en 2 uur. Het apparaat onthoudt de laatst ingestelde tijd en temperatuur.

• Temperatuurknop:

Raak de temperatuurknop aan om de temperatuur in te stellen.

Als u op deze knop tikt, schakelt u tussen Celsius en Fahrenheit.

Houd "+" of "-" ingedrukt om de temperatuur snel in stappen van 1°C aan te passen.

Tik op "+" of "-" om de temperatuur in stappen van 0,1°C aan te passen.

• Tijdknop:

Raak de tijdknop aan om de uren in te stellen (de uurweergave knippert).

De maximale instelling is 99 uur .

Raak nogmaals aan om de minuten aan te passen (de minutenweergave knippert). De maximale instelling is 59 minuten.

Houd "+" of "-" ingedrukt om de tijd snel aan te passen.

Tik op "+" of "-" om de tijd in kleinere stappen aan te passen.

Let op: Als de ingestelde temperatuur $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (167°F) is, is de maximale tijdsinstelling beperkt tot 5 uur. Als eerst een tijd van meer dan 5 uur wordt ingesteld en de temperatuur vervolgens wordt aangepast naar $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (167°F), wordt de tijd automatisch teruggezet naar 5 uur.

• **Temperatuurkalibratie (houd de Tijd- en Temperatuurknoppen 5 seconden ingedrukt):**

Tik op "+" of "-" om de temperatuurkalibratie in stappen van $0,1^{\circ}\text{C}$ aan te passen.

Algemene schoonmaak

Voor een algemene reiniging, om etensresten of vet van de waaier en verwarmingsspiraal te verwijderen, vult u eenvoudig de gewenste container met warm water en een milde oplossing van afwasmiddel. Stel uw apparaat in op 70°C en laat het ongeveer 60 minuten draaien. Vergeet niet om het product na gebruik af te spoelen om eventuele resten afwasmiddel te verwijderen.

Om de achterplaat te openen voor reiniging:

Verwijder voorzichtig de schroeven en ringen aan de onderkant van het apparaat met een schroevendraaier. (Afb. c)

Plaats de waaierbehuizing en de achterplaat terug .



(Figuur c)

Ontkalking

Na verloop van tijd zal het water dat u gebruikt kalk afzetten op de spoelen, net als het element in uw waterkoker. Wanneer de spoelen bedekt raken met kalkaanslag, moeten ze worden schoongemaakt om ze goed te laten werken. Hiervoor kunt u een oplossing van 25% azijn in water gebruiken of een speciaal ontkalkingsmiddel, zoals CLR (Calcium, Lime, Rust Remover), aan uw waterbad toevoegen, volgens de verdunningsinstructies van de fabrikant.

Stel de temperatuur van het waterbad in op 25°C / 77°F en laat het apparaat ongeveer 30 minuten werken.

Snelle referentie voor het koken van veelvoorkomende gerechten:

De kooktijd is afhankelijk van de dikte van het voedsel .

Verhoog de bereidingstijd met ten minste 20% voor diepvriesproducten .

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

Vlees: temperatuur 58-62°C	Vis: temperatuur 55-58°C
----------------------------	--------------------------

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

Probleemoplossing

Probleem	Reden	Oplossing
Geen licht na het aansluiten van het apparaat	1. Geen stroom . 2. Te veel apparaten tegelijk netsnoer	1. Controleer of de stekker goed is aangesloten 2. Controleer op stroomuitval
Apparaat zoemt	1. Motor, koeling . 2. Circulatie . 3. Maak de behuizing los .	Draai de roestvrijstalen behuizing
Geluiden van water	1. Waterwerveling veroorzaakt door de circulatie 2. Te weinig water	Water bijvullen
Thermometer geeft een andere temperatuur aan dan het apparaat	/	Commercieel verkrijgbaar thermometers zijn onnauwkeurig vergeleken met elektronica.

Code-opmerkingen

E03	Als tijdens het verwarmen de watertemperatuur de ingestelde temperatuur met 3°C (37,4°F) overschrijdt, wordt er een alarm gegeven. Dit betekent dat het apparaat moet worden aangepast en gerepareerd .
E04	Als het waterpeil lager is dan het minimumwaterpeil, wordt E04 weergegeven. Voeg water toe en laat het weer ontsnappen.
E08	NTC-storingsalarm E08 schakelt over naar de uitgeschakelde toestand en de zoemer gaat niet af. Nadat de

	NTC weer normaal is, schakelt u het apparaat uit en start u het opnieuw op om het alarm te verwijderen. Als E08 na het opnieuw opstarten nog steeds wordt weergegeven, moet de machine worden gerepareerd.
--	---

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

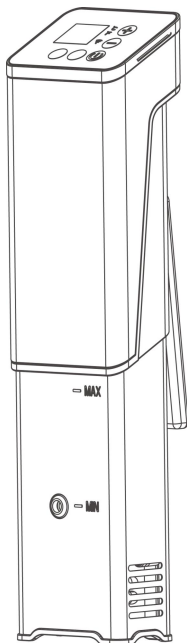
MODELL: SV60

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODELL: SV60



(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

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

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

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

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

131. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

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

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

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

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

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

137. Använd inte produkten nära brandfarliga föremål.

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

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

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

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

sig.

142. Skalet rengörs endast med en fuktig trasa.

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

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

PARAMETERLISTA

Modell	SV60
Spänning	AC 120 V 60 Hz
Driva	85 0W
Rekommenderad kapacitet	(2,11-2,64 gallon) (8-10 liter)
Temperaturinställningar	0–90 °C (32–194 °F)
Noggrannhet i temperaturkontrollen	± 32,9°F (± 0,5°C)
Ställ in uppvärmningstiden	0 min~99h59min

INSTALLATIONSGUIDE

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

Använda din produkt

1. Välj en behållare som är tillräckligt stor för att rymma din mat, med gott om plats för vattnet att cirkulera.

Vilken behållare som helst fungerar, men vi rekommenderar en

förvaringsbehållare för mat i polykarbonat eller en stor metallgryta. Undvik plastbehållare gjorda med BPA- eller PVC-material. Om du är osäker, kontrollera att din behållare är livsmedelssäker före användning.

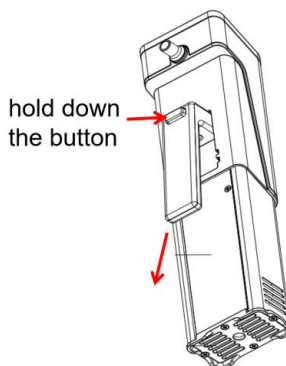
Placera INTE cirkulationspumpen mitt i behållaren, eftersom det finns risk för att apparaten välter och skadar den. Fyll på vatten i behållaren ovanför MIN-vattenlinjen som är markerad på cirkulationspumpen, men under MAX-vattenlinjen.

30. Kom ihåg att om du fyller behållaren med mat, kommer vattnet att förskjutas och vattennivån öka, så tänk på detta när du fyller den!

31. Utrymmet inuti handtaget förs in i behållarens vägg, och den elastiska silikondelen vid handtagets baksida trycker mot behållaren för att slutföra fixeringen av produkten. (Bild a)



(Bild a)



(Bild b)

32. Demontering av handtaget: Tryck på knappen på handtaget och dra den nedåt för att separera det från skalet. När du monterar handtaget, tryck på knappen på handtaget, rikta in klämmorna på båda sidor av handtaget med spåren på skalet och tryck det långsamt uppåt. (Bild b)

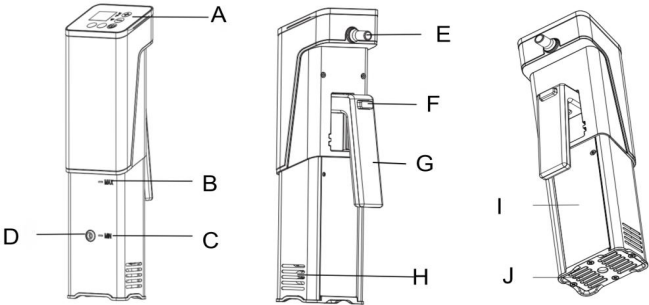
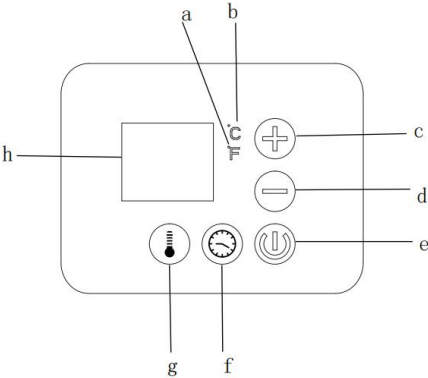
33. Vi rekommenderar att produkten hängs på sidan av behållaren, att man sedan lägger maten i behållaren och slutligen fyller behållaren med vatten för att säkerställa att vattennivån är inom produktens skallinje.

Obs :

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

- Mat bör vakuumpförpackas i en vakuumpåse innan den placeras i en behållare för uppvärmning .

Känn din produkt

	
A: Bildskärm	F : Handtagsknapp
B: MAX vattennivå	G : Handtag
C: MIN vattennivå	H: Sidoventiler för vattenintag (Kan inte blockeras)
D: Vattenutlopp (Kan inte blockeras)	I: Avtagbart lock
E : Anslutning av nätsladd	J: Vatteninloppsventiler i botten (Kan inte blockeras)
	en: Fahrenheit b: Celsius c: Knapp för att öka tid eller temperatur d: Knapp för att minska tid eller temperatur e: På/Av-knapp f: Knapp för tidsinställning g: Knapp för temperaturinställning h: Skärm

D, H, J ska inte blockeras.

Slå på produkten

- Anslut strömsladden för att få ström, så lyser skärmen i 2 sekunder.

- **Strömbrytare:**

I avstängt läge sätter en enda beröring enheten i standbyläge.

I standbyläge, tryck och håll in i 3 sekunder för att stänga av.

Om startknappen trycks in direkt efter att den slagits på, kommer maskinen att arbeta med standardinställningarna på 60 °C (140 °F) och 2 timmar.

Maskinen kommer ihåg den senast inställda tiden och temperaturen.

- **Temperaturknapp:**

Tryck på temperaturknappen för att ställa in temperaturen.

Genom att trycka på den här knappen växlar du mellan C entigrade och Fahrenheit.

Tryck och håll in "+" eller "-" för att justera temperaturen snabbt i steg om 1 °C.

Tryck på "+" eller "-" för att justera temperaturen i steg om 0,1 °C.

- **Tidsknapp:**

Tryck på tidsknappen för att ställa in timmarna (timdisplayen blinkar).

Den maximala inställningen är 99 timmar .

Tryck igen för att justera minuterna (minutdisplayen blinkar). Den maximala inställningen är 59 minuter.

Tryck och håll in "+" eller "-" för att justera tiden snabbt.

Tryck på "+" eller "-" för att justera tiden i mindre steg.

Obs: Om den inställda temperaturen är ≥ 75 °C (167 °F) är den maximala tidsinställningen begränsad till 5 timmar. Om en tid längre än 5 timmar först ställs in och temperaturen sedan justeras till ≥ 75 °C (167 °F) återställs tiden automatiskt till 5 timmar.

- **Temperaturkalibrering (Tryck och håll ner både tids- och temperaturknapparna i 5 sekunder):**

Tryck på "+" eller "-" för att justera temperaturkalibreringen i steg om 0,1 °C.

Allmän städning

För allmän rengöring för att ta bort matrester och fett från impellern och

värmespolen, fyll helt enkelt din valda behållare med varmt vatten och en svag blandning av diskmedel. Ställ in din apparat på 70 °C och kör apparaten i cirka 60 minuter. Kom ihåg att skölja produkten efteråt för att ta bort eventuellt kvarvarande diskmedel före användning.

För att öppna den bakre plåten för rengöring:

Använd en skruvmejsel och ta försiktigt bort skruvarna och brickorna från apparatens undersida . (Bild c)

Sätt tillbaka impellerhuset och bakplattan .



(Bild c)

Avkalkning

Efter en tid kommer vattnet du använder att avsätta kalcium på spolarna, ungefär på samma sätt som elementet i din vattenkokare. När spolarna blir täckta av kalciumavlagringar måste de rengöras för att hålla dem effektiva. För att göra detta kan du antingen använda 25 % vinägerlösning i vatten eller tillsätta ett särskilt avkalkningsmedel, såsom CLR (kalcium-, kalk-, rostborttagare) i ditt vattenbad, enligt tillverkarens utspädningsanvisningar. Ställ in temperaturen på ditt vattenbad till 25 °C / 77 °F och låt apparaten vara igång i cirka 30 minuter.

Snabbreferens för matlagning av vanliga livsmedel:

Tillagningstiden beror på matens tjocklek .

Öka tiden med minst 20 % för djupfryst mat.

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

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

Felsökning

Problem	Resonera	Lösning
Inget ljus efter att enheten är inkopplad	1. Ingen ström . 2. För många enheter samtidigt strömsladd	1. Kontrollera att kontakten är korrekt isatt 2. Kontrollera om det är strömavbrott
Enheter surrar	1. Motorkylning . 2. Cirkulation . 3. Lossa huset .	Dra åt hölje i rostfritt stål
Ljud av vatten	1. Vattenvirvel orsakad av cirkulationen 2. För lite vatten	Fyll på vatten
Termometern visar en annan temperatur än enheten	/	Kommersiellt tillgänglig termometrar är felaktiga jämfört med elektronik.

Kodkommentarer

E03	Om vattentemperaturen överstiger den inställda temperaturen med 3 °C (37,4 °F) under uppvärmning, utlöses ett larm som indikerar att maskinen behöver modifieras och repareras .
E04	Om vattennivån är lägre än miniminivån visas E04. Tillsätt vatten och släpp ut det.
E08	NTC-fellarmet E08 går in i avstängt tillstånd och summern ljuder inte. När NTC-funktionen är normal, stäng av strömmen och starta om den för att ta bort larmet. Om E08 fortfarande visas efter omstart behöver maskinen repareras.

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.

