



SV130

IT manuale istruzioni

EN use and maintenance

FR emploi et entretien

DE benutz und Wartungsanleitung

ES uso y mantenimiento

PT uso e manutenção

RU использование и техобслуживание



EASY041V02-02/0025



RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del manuale di istruzioni.

Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.

La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura nell'arco della vita prevista.

Conservare questo manuale in un luogo noto per averlo sempre a disposizione qualora sia necessario consultarlo.

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

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

Please read the safety instructions and strictly follow them.

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

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

RECOMMANDATIONS POUR LE LECTEUR

Avant de mettre l'appareil en service, il est nécessaire de lire et comprendre l'ensemble du contenu du mode d'emploi.

Il est recommandé de lire les dispositions de sécurité et de les respecter rigoureusement.

La prudence est de toute façon irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil au cours de sa vie prévue. Conserver ce mode d'emploi en un lieu connu pour l'avoir toujours à portée de main s'il est nécessaire de le consulter.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN LESER

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist der gesamte Inhalt der Bedienungsanleitung zu lesen und zu verstehen.

Es wird empfohlen, die Sicherheitsvorgaben zu lesen und diese strikt zu befolgen.

Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät während der vorgesehenen Lebensdauer interagieren.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem bekannten Ort auf, um sie bei Bedarf stets greifbar zu haben.

RECOMENDACIONES PARA EL LECTOR

Antes de poner en funcionamiento la máquina, es necesario leer y comprender todo el contenido del manual de instrucciones.

Se recomienda leer las disposiciones de seguridad y respetarlas taxativamente.

La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina durante la vida útil prevista.

Conservar este manual en un lugar conocido para disponer del mismo en caso de ser necesaria su consulta.

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

Antes de pôr a máquina a funcionar, é necessário ler e compreender o conteúdo do manual de instruções.

Recomenda-se a leitura das disposições de segurança e o rigoroso respeito das mesmas.

De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina no arco da sua vida prevista.

Conservar este manual num lugar conhecido para o ter sempre à disposição quando for necessário consultá-lo.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.

Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.

Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.

Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

**Manuale d'uso della macchina per cucina
molecolare a bassa temperatura** Modello:
SV130



Indice

I vantaggi della cottura sottovuoto a bassa temperatura	1
Preparazione per la cottura sottovuoto a bassa temperatura.....	2
Sicurezza	3
Parametri Tecnici.....	4
Funzione del prodotto	4
Struttura del prodotto.....	7
Istruzioni per l'uso.	8
Manutenzione	9
Come pulire.....	11
Risoluzione dei problemi e garanzia post vendita	12

I vantaggi della cottura sottovuoto a bassa temperatura

Con la cottura sottovuoto a bassa temperatura, il cibo non ha bisogno di essere a contatto diretto con aria e acqua, il che riduce la perdita di sostanze nutritive nel cibo, l'infiltrazione di sostanze nocive, l'assenza di olio o un utilizzo ridotto, e una piccola quantità di sale richiesta per preservare il gusto degli ingredienti stessi. Il cibo mantiene un buon sapore, e anche la carne può migliorare notevolmente il gusto.

Il calore è più uniforme, così come il gusto che penetra nel cibo, e il colore del cibo si mantiene; si risparmia energia rispetto all'utilizzo con il forno e con i fornelli, e si riduce l'inquinamento da fumo nella cucina, è anche possibile cucinare cibi diversi confezionandoli.

Non è necessario un cuoco professionista, anche se non si ha esperienza in cucina è possibile cucinare cibo sano e delizioso secondo la ricetta scientifica. È possibile cucinare secondo la temperatura e il tempo impostati, aspirando il cibo secondo la ricetta.

Grazie al controllo preciso della temperatura e del tempo, è possibile garantire che il cibo non si bruci o si secchi per una cottura eccessiva, soprattutto per gli alimenti cotti a temperature medie e basse.

Preparazione per la cottura sottovuoto a bassa

temperatura

- **Macchina per la sigillatura sottovuoto ----** Per rimuovere la maggior parte dell'ossigeno dalle buste e garantire una chiusura ermetica, impedendo all'aria o al liquido di entrare. Si può usare la macchina sottovuoto a campana o la macchina sottovuoto a bassa aspirazione per diverse esigenze. Forniamo entrambi i tipi di macchine sottovuoto.
- **Buste per la sigillatura sottovuoto ----** Per impacchettare gli alimenti e sigillare bene, impedendo che aria o liquidi entrino. Assicurarsi inoltre che le buste per il sottovuoto possano sopportare temperature fino a 100°C o 212°F.
- **Sistema di circolazione dell'acqua con serbatoio dell'acqua per cottura o bagnomaria Sous Vide----** prima di tutto mettere la griglia di cottura nel serbatoio dell'acqua (il mancato utilizzo della griglia di cottura potrebbe causare una rottura della macchina), poi riempire il serbatoio o la vaschetta per il bagnomaria con acqua sufficiente a coprire gli alimenti e controllare la temperatura per la cottura. In merito al sistema di circolazione dell'acqua, assicurarsi anche che il serbatoio dell'acqua possa sopportare una temperatura fino a 100 °C o 212°F. Per il bagnomaria Sous Vide, è presente un controllore termostatico all'interno della macchina. Quindi si prega di riempire l'acqua per il bagnomaria e controllare temperatura e tempo.

Sicurezza

Si prega di seguire sempre queste precauzioni:

- Utilizzare la macchina solo in base al manuale d'uso, altrimenti si potrebbe danneggiare.
- Collegare esclusivamente l'alimentazione indicata sull'etichetta di identificazione.
- Collegare esclusivamente con l'alimentazione sicura a terra.
- Interrompere l'alimentazione prima di rimuovere la macchina.
- Non toccare direttamente il liquido per controllare la temperatura, si prega di utilizzare il display della temperatura o il termometro.
- Durante l'uso della macchina, mettere il cibo necessario per il riscaldamento a bagnomaria, si prega di controllare che il livello dell'acqua sia tra il valore più basso "MIN" e quello più alto "MAX", per evitare di danneggiare la macchina.
- Non toccare le superfici calde durante o dopo il lavoro per evitare lesioni.
- Se è presente del liquido sulla parte superiore della macchina (sopra il livello dell'acqua MAX), si prega di staccare la corrente e asciugarla prima dell'uso.
- Si prega di posizionare la macchina e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini per evitare pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio
- Questi apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sul suo uso in sicurezza e che ne comprendano i pericoli
- Per evitare pericoli, la presa di corrente e l'uscita della ventola

sul retro non possono toccare con il liquido.

Parametri Tecnici

Tensione nominale: 110-120 V / 220-240 V

Frequenza nominale: 60HZ / 50 HZ

Potenza nominale: 1200 W / 1500 W

Intervallo di regolazione della temperatura: 5----95 °C (41---- 203 °F)

Intervallo di impostazione del tempo: 5 min ---99 ore 59min

Precisione del display: 0,1

Dimensioni : 2,8 "x5,7 "x13,4"(71X145X340 mm)

Funzione del prodotto



1. **Potenza**

- Quando l'alimentazione è accesa, il pulsante e la spia luminosa sono accesi. Dopo 2S, la macchina entra in modalità risparmio energetico. (solo  accesa)
- Nella modalità risparmio energetico, premere questo pulsante per attivare la macchina ed entrare in modalità standby, pronta a lavorare, in questo momento, il tubo digitale ⑥ visualizza la temperatura corrente. Il tubo digitale ⑦ mostra le ore di lavoro impostate dell'ultimo processo.
- In modalità standby (la spia del pulsante è completamente accesa), premere questo pulsante per entrare nella modalità di risparmio energetico (solo acceso )
- Durante il lavoro, premere questo pulsante per entrare direttamente nella modalità risparmio energetico.

2. °C/°F

Pulsante di commutazione dell'unità di temperatura

- Cliccare su "°C / °F" per selezionare l'unità di visualizzazione della temperatura della macchina. Ci sono due unità di temperatura tra cui scegliere: Celsius e Fahrenheit.

3. TEMP / TIME

Pulsante di regolazione della temperatura e del tempo

- Cliccare su "TEMP / TIME" per alternare l'impostazione della temperatura o del tempo. Quando il tubo digitale della temperatura ⑥ lampeggia, impostare la temperatura target desiderata con "+" e "-"; quando il tubo digitale del tempo ⑦ lampeggia, il tempo target desiderato può essere impostato con "+" e "-".

* Dopo che il tubo digitale lampeggia 10 volte, se non vi è attiva alcuna operazione di impostazione, la macchina uscirà dallo stato

di impostazione della temperatura/tempo. Se risulta necessario resettarlo, cliccare di nuovo su "TEMP / TIME" per accedere allo stato di impostazione.

* In modalità di lavoro, tenere premuto il pulsante "TEMP / TIME", il tubo digitale visualizza il tempo e la temperatura che sono stati impostati.

4. Start/Stop

Pulsante di Avvio/Arresto

---In modalità standby, fare clic su "Start/Stop", la macchina inizia a lavorare.

-- Secondo "Start/Stop", il tempo inizia il conto alla rovescia.

-- Terzo "Start/Stop" , la macchina smette di funzionare, torna in modalità standby.

5. + -

Pulsante di regolazione

--- Cliccare su "TEMP / TIME" per selezionare il contenuto (temperatura o tempo) da regolare, poi usare i pulsanti "+" e "-" per regolare la temperatura o il tempo desiderato.

6. Tubo digitale della temperatura

--- Visualizza la temperatura di lavoro in tempo reale;

7. Tubo digitale del tempo

--- In modalità standby, viene visualizzato il tempo target impostato.

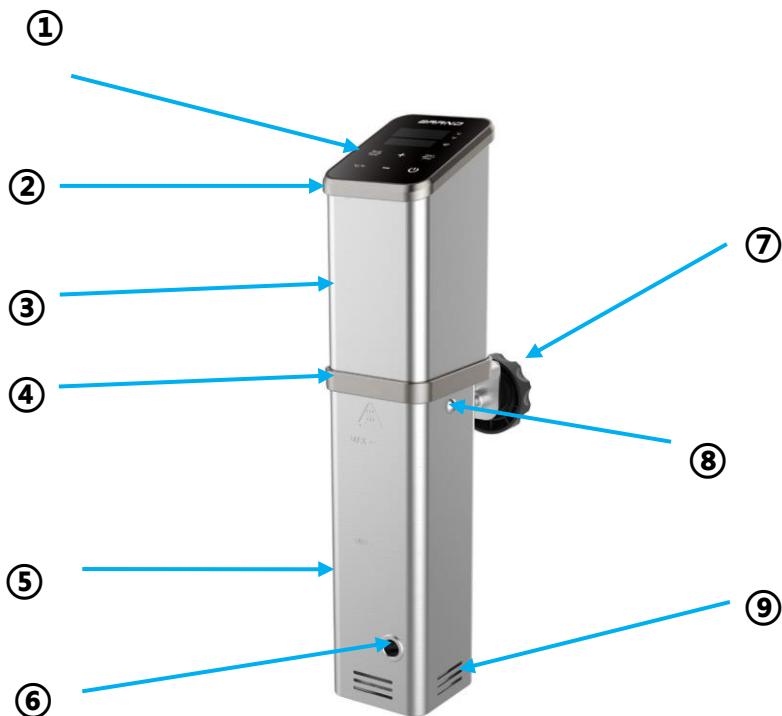
--- In modalità di lavoro, viene visualizzato il tempo di lavoro rimanente.

Ripristinare le impostazioni predefinite :

Premere a lungo "Start/Stop" e "+" insieme e rilasciare quando il display digitale più grande mostra 60°C e il display digitale più piccolo mostra 24:00 allo stesso tempo, il ripristino sarà avvenuto

correttamente dopo che i due display digitali lampeggiano 10 volte. Dopodiché, uscire dalla modalità di impostazione e se è necessario passare da Celsius a Fahrenheit premendo il pulsante "°C/°F".

Struttura del prodotto



1. Pannello di controllo 2. Coperchio superiore 3. Corpo principale (su) 4. Anello di collegamento 5. Corpo principale (giù) 6. Uscita

dell'acqua 7. Maniglia fissa 8. vite di sgancio rapido 9,
ingresso dell'acqua

Istruzioni per l'uso

1. Scegliere il contenitore adatto, fixare la macchina nel contenitore.
 2. Mettere il cibo nella busta sottovuoto nel contenitore.
 3. Aggiungere l'acqua nella vasca di cottura. Nota: Dopo aver riempito l'acqua nel serbatoio, assicurarsi che il livello dell'acqua sia compreso tra il valore minimo e quello massimo).
 4. Collegare il cavo di alimentazione per dare tensione alla macchina, il tubo digitale e il pulsante si accendono, entrare in modalità risparmio energetico dopo 2S, con luce fissa, fare clic  per mettere la macchina in modalità standby.
 5. Cliccare su "°C/°F" per selezionare l'unità di visualizzazione della temperatura della macchina. L'impostazione predefinita è °C. Dopo aver cliccato su "°C/°F" per selezionare l'unità di temperatura della macchina, alla prossima accensione la macchina sarà predefinita su questa unità, in quanto la macchina ha una funzione di memoria.
 6. Cliccare su "TEMP /TIME" per selezionare la temperatura o il tempo da regolare, e impostare il valore target con i tasti "+" e "-".
 7. Dopo che l'impostazione è stata completata, fare clic su "Start/Stop" per mettere in funzione la macchina.
 8. Quando la temperatura raggiunge il valore impostato, la macchina emetterà un segnale acustico, inserire il cibo dentro la confezione sottovuoto all'interno del contenitore quindi premere il pulsante "Start/Stop", inizierà il conto alla rovescia.
 9. A fine cottura, la macchina emette un segnale acustico. Fare clic su "Start/Stop" per terminare il lavoro della macchina.
- Nota: Se non è in corso alcuna operazione, la macchina emetterà un segnale acustico continuo dopo 20 secondi, mentre la temperatura dell'acqua rimarrà al valore preimpostato.

10. Togliere gli alimenti e il cibo è pronto per il processo successivo.
11. Dopo aver usato la macchina, scollegare l'alimentazione. Conservare la macchina al di fuori dalla portata dei bambini.

Nota: ①Prima della cottura Sous Vide, il cibo deve essere confezionato sottovuoto.

② Il livello dell'acqua (dopo che il cibo è stato immerso) dovrebbe essere più alto del livello "MIN", ma più basso del punto "MAX" segnati sulla macchina.

③Per evitare che la macchina si deteriori precocemente, scaricare l'acqua dopo l'uso e pulire il bagnomaria.

Manutenzione

Per evitare bruciature, assicurarsi che la macchina sia spenta e che si raffreddi a temperatura ambiente prima di pulirla.

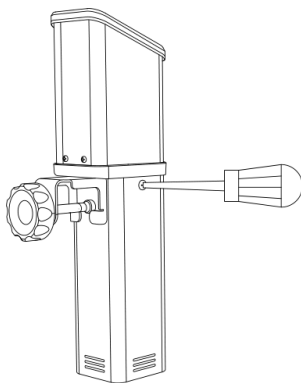
1. Posizionare la macchina in verticale dopo la pulizia, non posizionarla in orizzontale o capovolta.

2. Durante la pulizia prestare attenzione a non danneggiare i componenti interni della

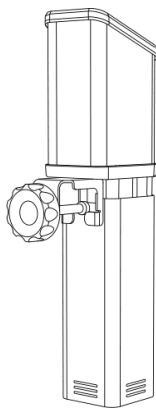
macchina. In caso di danneggiamento dei componenti, si prega di chiedere a uno specialista di eseguire un controllo e riparare. Non tentare riparazioni non autorizzate per evitare incidenti.

3. Gettare l'acqua dopo ogni uso e riempire con acqua fresca la volta successiva. Se l'acqua viene riutilizzata più volte, alcune sostanze minerali possono diminuire o aderire alla superficie dei componenti, influenzando così sulle prestazioni della macchina. Quando notate che l'efficienza di miscelazione si è palesemente ridotta o i componenti della macchina sono coperti di cenere e sporcizia, si prega di smontare la parte bassa dell'alloggiamento della macchina (si prega di fare riferimento al seguente "Come smontare rapidamente") per pulire il tubo di calore e la sonda, si consiglia di pulire ogni 20 volte o 100 ore di lavoro.

(Come smontare velocemente)



(1. Utilizzare l'attrezzo per rimuovere la vite.)



(2. Estrarre l'alloggiamento della parte bassa per pulire i componenti

interni)

4. Meglio non usare la macchina calda in acqua fredda. Non immergere la macchina ancora calda in acqua fredda. Altrimenti influirà sul funzionamento e sulla durata della macchina. Al contrario, si prega di non mettere la macchina fredda in acqua calda per l'uso.

Come pulire

Preparazione:

Aceto alimentare (aceto bianco, aceto di mele, ecc.)

Perché è necessario pulire:

Normalmente l'acqua del rubinetto contiene minerali. Quando l'acqua viene riscaldata a una certa temperatura, si formerà del calcare sul riscaldatore o sulla superficie della macchina. In questo caso, il calcare influirà sulle prestazioni della macchina, ma anche sull'aspetto estetico. Di conseguenza, si consiglia di pulire la macchina dopo ogni 20 usi, e quando il tempo di lavoro accumulato è meno di 100 ore. Oppure è possibile pulire la macchina secondo le proprie esigenze in quanto le proprietà dell'acqua sono diverse a seconda del luogo.

Come pulire:

1. Usare una miscela bicomponente al 75% acqua e al 25% aceto, versarla fino alla linea Max della macchina.
2. Accendere la macchina, impostare la temperatura di lavoro 80° C/ (176°F) e impostare il tempo 3 ore (03:00) , poi premere una sola volta "Start/Stop". Quando si raggiunge la temperatura desiderata, premere "Start/Stop" per avviare il timer.
3. Quando il timer indica 00:00, premere "Start/Stop" per interrompere il funzionamento, spegnere l'alimentazione, scollegare la spina e lasciar raffreddare.
4. Rimuovere l'alloggiamento inferiore della macchina (fare riferimento al "Come smontare rapidamente"), utilizzare l'acqua pulita

per pulire la resistenza e altri componenti nonché il rivestimento inferiore, in modo da pulire meglio la scala ammorbidita.

5. Dopo la pulizia, asciugare la macchina e il rivestimento, quindi reinstallare l'alloggiamento inferiore. Nota: Assicurarsi che l'alimentazione sia disinserita e che la macchina si raffreddi prima dello smontaggio e della pulizia.

Risoluzione dei problemi

Codice di errore	Causa del problema	Risoluzione dei problemi
H20	Il livello dell'acqua è inferiore al valore minimo o superiore al massimo	Spegnere la macchina: Se il livello dell'acqua è troppo basso, aggiungere la giusta quantità di acqua nel contenitore; se il livello dell'acqua è troppo alto, rimuovere acqua dal contenitore.
E02	1. Controllare il funzionamento del tubo di riscaldamento; 2. Controllare il funzionamento del cablaggio interno della macchina; 3. Controllare il sensore di temperatura	Necessaria richiesta di riparazione da parte di un professionista

*Durante l'uso della macchina, se sorgono altri problemi, chiedere a uno specialista di controllare la macchina. Non tentare riparazioni non autorizzate per evitare incidenti.

Garanzia e servizio post-vendita

1. Assicurarsi che la piattaforma di lavoro sia piatta, pulita e ordinata.
2. La garanzia è limitata ai danni causati da difetti di produzione e dall'uso domestico.
3. Il costo delle parti di ricambio e della manutenzione sarà addebitato a causa di un uso improprio o di altri problemi di qualità non legati al prodotto.
4. Si prega di conservare i buoni d'acquisto.

Low temperature molecular cooking machine user manual

Model: SV130



Table of Contents

The benefits of vacuum low temperature cooking	1
Preparation for vacuum low temperature cooking	2
Safety	2
Technical Parameters.....	4
Product function.....	4
Product Structure	7
Operating Instructions	8
Maintenance	9
How to Clean.....	10
Troubleshooting	12

The benefits of vacuum low temperature cooking

Using vacuum low-temperature cooking, the food does not need to be in direct contact with air and water, which will reduce the loss of nutrients in the food, infiltration of harmful substances, using no oil or using very little oil, and consuming a small amount of salt to preserve the taste of the ingredients themselves. The food maintains a good taste, and even ordinary meat can greatly enhance the taste.

The heat is more even, the taste can penetrate into the food evenly, and the color of the food can be preserved; the energy is saved compared with the oven and the gas stove, and the smoke pollution of the kitchen can be reduced, different food can be cooked separately by packaging.

You don't need a special chef, even if you don't have any cooking experience, you can cook healthy and delicious food according to the scientific recipe. You can cook according to the set temperature and time by vacuuming the food according to the recipe.

Thanks to precise temperature and time control, it is possible to ensure that food not scorched or dried out due to overcooking, especially for food cooked at medium and low temperatures.

Preparation for vacuum low temperature cooking

- **Vacuum sealing machine ----** To remove most of the oxygen from the bags and to ensure an air-tight seal, preventing air or liquid going in. You can use chamber vacuum sealer or small suction vacuum sealer for different demands. We supply both kinds of vacuum sealers.
- **Vacuum sealing bags ----** To pack foods in and thoroughly sealed, ensuring that no air or liquid can go inside. Please also ensure that the vacuum sealing bags can bear temperatures up to 100°C or 212°F.
- **Thermal Circulator with Cooking water tank or Sous Vide water bath----** firstly put the cooking rack into the water tank (Not using the cooking rack might result in a machine break down) , then fill the tank or water bath with enough water to cover the foods and control temperature for cooking. For immersion thermal circulator, please also ensure that the water tank can bear temperature up to 100 °C or 212°F. For Sous Vide water bath, there is a thermostat controller inside the machine. So please fill water into the bath then control the temperature and time.

Safety

Please always follow these precautions:

- Operate the machine according to the user manual only, otherwise the machine may be damaged.
- Connect the power supply shown on the rating label only.
- Connect with the safe grounded supply only.
- Cut off the power supply before removing the machine.

- Do not directly touch the liquid to check the temperature, please use temperature display or thermometer.
- During use of the machine, put the needed food for heating into water bath, please make sure the water level must be controlled between the lowest water level "MIN" and the highest water level "MAX", to avoid damaging the machine.
- Do not touch hot surfaces during or after working to avoid injury.
- If there is liquid on the upper of the machine (above the MAX water level), please cut off the power and dry it before use.
- Please place the machine and its cord out of reach of children to avoid danger.
- Children shall not play with the appliance
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
- To avoid danger, the power receptacle and fan outlet on the back cannot touch with liquid.

Technical Parameters

Rated voltage: 110-120 V / 220-240 V

Rated frequency : 60HZ / 50 HZ

Rated power: 1200 W / 1500 W

Temperature setting range : 5----95 °C (41----203 °F)

Time setting range : 5 min---99 hours 59min

Display accuracy : 0.1 Size :

2.8"x5.7"x13.4"(71X145X340 mm)

Product function



1. Power

- When the power is turned on, the button and indicator light are on. After 2S, the machine enters the power saving mode. (only  on)
- In the power saving mode, press this button to wake up the machine and enter standby mode, ready to work, at this time, the digital tube ⑥ will display the current temperature. The digital tube ⑦ shows the last working process' set working hours.
- In standby mode (the button indicator is fully illuminated), press this button to enter the power saving mode (only  on)
- During the work, press this button to enter the power saving mode directly.

2. °C/°F Temperature unit switch button

- -- Click on " °C / °F" to select the temperature display unit of the machine. There are two temperature units of Celsius and Fahrenheit to choose from.

3. TEMP / TIME Temperature, time adjustment switch button

- -- Click on "TEMP / TIME" to toggle the temperature or time setting. When the temperature digital tube ⑥ is flashing, set the desired target temperature with "+" and "-"; when the time digital tube ⑦ is flashing, the desired target time can be set with "+" and "-".
- * After the digital tube flashes 10 times, if there is no setting operation, the machine will exit the temperature/time setting state. If you need to reset it, click "TEMP / TIME" again to enter the setting state.
- * In the working mode, press and hold the "TEMP / TIME" button, the digital tube displays the time and temperature that have been set.

4. Start/Stop Start/stop button

- --In Standby mode, click "Start/Stop" , the machine starts working.

- Second Press "Start/Stop" , the time begins to count down.
- Third Press "Start/Stop" , the machine stops working, back to standby mode.

5. + -

Adjustment button

- Click on "TEMP / TIME" to select the content (temperature or time) to be adjusted, then use the "+" and "-" buttons to adjust to the desired temperature or time.

6. Temperature digital tube

- Display real-time working temperature;

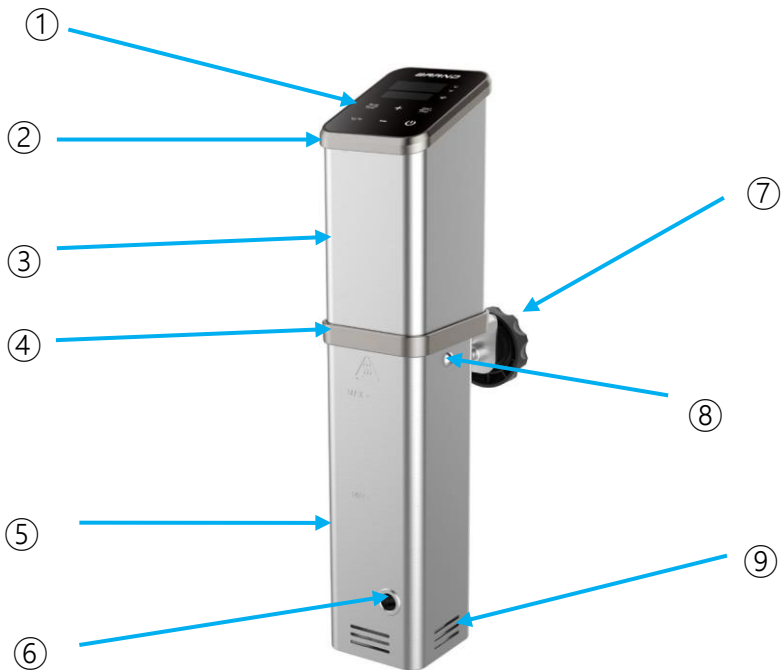
7. Time Digital Tube

- In standby mode, the set target time is displayed.
- In working mode, the remaining working time is displayed.

Reset to default:

Under the ready working mode, long press "Start/Stop " and " +", the big digital tube will display the setting temperature 60°C, the small digital tube will display setting time 24:00, then loose hand, the big and small digital tubes will flash 10 times at the same time and exist the setting mode, if you need to switch the Celsius and Fahrenheit, press the button " °C/°F" to switch.

Product Structure



1. Control panel 2. Upper cover 3. Main body(up) 4. Connecting ring 5. Main body(down) 6. Water outlet 7. Fixed handle 8. quick release screw 9. the water inlet

Operating Instructions

1. Choose the suitable container, fix the machine in the container.
2. Put the food in vacuum package into the container.
3. Add water to the cooking tank. (Note: After filling the water in the tank, please ensure that the water level between the minimum water level and the highest water level).
4. Connect the power cord to make the machine energized, the digital tube and the button light up, enter the power saving mode after 2S, only  light, click  to put the machine into standby mode.
5. Click “ °C/°F” to select the temperature display unit of the machine. The default is °C. After clicking “ °C/°F” to select the temperature unit of the machine, the next time the machine is turned on will default to this unit, and the machine has a memory function.
6. Click “TEMP /TIME” to select the temperature or time to be adjusted, and set the target value with the “+” and “-” keys.
7. After the setting is completed, click “Start/Stop” to make the machine start working
8. When the temperature reach to the set temperature, the machine will beep, put the food in vacuum package into the container, and press "Start/Stop" button, it will count down.
9. After the cooking is finished, the machine will beep. Click “Start/Stop” to finish the machine work.

Note: If there is no operation, the machine will emit a continuous beep after 20S, while the water temperature will remain at the preset temperature.

10. Take foods out, then the food is ready for afterward process.

11. After using the machine, cut off the power supply. Store the machine at the place out of the children's contact.

Note: ① Before Sous Vide cooking, the food must be vacuum packed first.

② The water level (after the food is put in) should be higher than the

"MIN", but lower than the "MAX" marked on the machine.

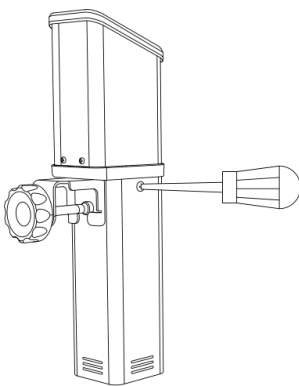
③To avoid the machine from aging, drain the water after use and clean the water bath.

Maintenance

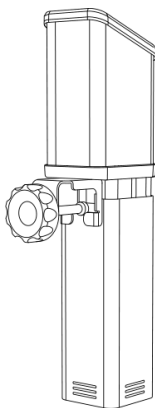
To avoid burning, please make sure that the machine is power off and cool down to room temperature before cleaning.

1. Place the machine vertically after cleaning, do not place it horizontally or upside down.
2. During cleaning, do not damage the components inside the machine. Once the components are damaged, please ask specialist to check and repair. Do not attempt unauthorized repairs to avoid accidents.
3. Abandon old water after each use, and fill with fresh water next time. If the water is reused many times, some mineral substance may subside or adhere to the surface of the components, thus influence the machine performance. When you notice the discharge capacity reduce obviously or the machine's components have much ash and dirts, Please disassemble the low part of the machine's housing(Please refer to the below "How to Disassemble Quickly") to clean the heat tube and probe , it is better to clean every 20 times or 100 hours working.

(How to Disassemble Quickly)



(1. Use the tool to remove screw.)



(2. Pull out the low part housing to clean the inner components.)

4. Better not use hot machine in cool water. It should be cool down the machine to room temperature and put into cool water to use. Otherwise it will influence the machine function and lifetime. On the contrary, please do not put cool down machine into hot water to use.

How to Clean

Preparation:

Food grade vinegar (white vinegar, apple vinegar, etc.)

Why need to clean:

Normally tap-water contains minerals in our life. When the water is heated to a certain temperature, there will be scale on the heater or surface of the machine. In this case, the scale will affect the performance of the machine, and the machine is not good in outlook as well. So we suggest you cleaning the machine after every 20 times use, and accumulated working time is less than 100 hours. Or you can clean the machine according to your actual needs due to different water in different place.

How to clean:

1. Use the mixed liquid in 75% water and 25% vinegar, then pour it into a container till the Max line of the machine.
2. Turn on the machine, set the working temperature 80°C/ (176°F) and set the time 3 hours (03:00) · then single press the "Start/Stop" . When reach the desired presetting temperature, press "Start/Stop" to start the timer.
3. When timer reaches 00:00, press "Start/Stop" to stop working, turn off power, unplug the plug and let it cool down.
4. Remove the lower casing of machine(Please refer to the below "How to Disassemble Quickly"), use the clean water to clean the heater and other components as well as lower casing, so as to better clean the softened scale.
5. After cleaning, dry the machine and casing, then re-install the lower casing. Note: Please ensure the power is disconnected and the machine cools down before disassembling and cleaning.

Troubleshooting

Error code	Cause of issue	Troubleshooting
H20	The water level is lower than the lowest water level or higher than the highest water level	Turn off the machine power: If the water level is too low, add the right amount of water to the container; if the water level is too high, remove the water from the container.
E02	1. Whether the heating pipe is normal; 2. Whether the internal wiring of the machine is normal; 3. Is the temperature sensor normal?	Need to ask a professional for repair

** During the use of the machine, if any other problems arise, please ask specialist to check the machine. Do not attempt unauthorized repairs to avoid accidents.

Warranty and After Sales Service

1. Make sure the working platform flat, clean and tidy.
2. Warranty is limited to damage caused by production defects and household using.
3. The cost of parts and maintenance will be charged due to improper use or other non-product quality problems.
4. Please keep the purchase vouchers.

Mode d'emploi de la machine à cuisson sous vide moléculaire à basse température Modèle : SV130



Sommaire

Les avantages de la cuisson sous vide à basse température	1
Préparation de la cuisson sous vide à basse température	2
Sécurité.....	3
Paramètres techniques.....	4
Fonctions de l'appareil.....	4
Structure de l'appareil.....	7
Instructions de service.....	8
Maintenance.....	10
Nettoyage.....	12
Dépannage.....	13
Garantie et service après-vente.....	13

Les avantages de la cuisson sous vide à basse température

Grâce à la cuisson sous vide à basse température, les aliments n'entrent pas en contact direct avec l'air et l'eau et préservent leurs nutriments, les substances nocives ne peuvent pas s'infiltrer, on peut utiliser peu voire pas de graisse et ne consommer qu'une petite quantité de sel pour préserver le goût des ingrédients. Les aliments maintiennent leur bon goût, et même la viande la plus ordinaire devient plus savoureuse.

La chaleur est répartie de manière plus homogène, la saveur pénètre dans tout l'aliment et sa couleur est préservée. L'énergie utilisée est moindre en comparaison à un four ou à une gazinière, et la cuisine est débarrassée des fumées ennuyantes de la cuisson. En outre, on peut cuire plusieurs aliments dans différents sachets.

Pas besoin d'être un grand chef, même si vous n'avez pas d'expérience en cuisine vous pouvez concocter des plats sains et délicieux en suivant la recette scientifique. Vous pouvez cuisiner à la température et au temps défini en mettant sous vide la nourriture, comme l'indique la recette.

Grâce au contrôle précis de la température et du temps, adieu les aliments brûlés ou séchés par une cuisson excessive, spécialement pour les plats cuits à basse et moyenne température.

Préparation de la cuisson sous vide à basse température

- **Machine de scellage sous vide ----** Elle permet d'éliminer la majeure partie d'oxygène des sachets et d'assurer un scellage étanche empêchant la pénétration d'air et de liquides. On peut utiliser une machine sous vide à cloche ou une petite machine sous vide à barre, selon les besoins. Nous proposons les deux types de machine sous vide.
- **Sacs de cuisson sous vide ----** Ils permettent d'emballer les aliments de façon étanche empêchant la pénétration d'air et de liquides. Veuillez vous assurer que les sacs sous vide supportent les températures s'élevant à 100 °C ou 212 °F.
- **Thermoplongeur avec cuve d'eau ou cuiseur sous vide autonome----** on commence par mettre la grille dans la cuve d'eau (ne pas utiliser la grille pourrait endommager la machine), puis on remplit la cuve ou le cuiseur autonome avec assez d'eau pour couvrir les aliments et contrôler la température de cuisson. En cas de thermoplongeur, veuillez vous assurer que la cuve utilisée peut supporter les températures s'élevant à 100 °C ou 212 °F. Le cuiseur sous vide autonome est doté d'un contrôleur thermostat intégré. Veuillez donc remplir la cuve d'eau puis contrôler la température et le temps.

Sécurité

Veillez toujours prendre ces précautions :

- Utilisez la machine en ne suivant que les indications du manuel utilisateur, autrement la machine pourrait être endommagée.
- Connectez l'alimentation électrique indiquée sur la plaque signalétique uniquement.
- N'effectuez la connexion qu'avec une alimentation électrique sûre mise à la terre.
- Coupez l'alimentation électrique avant d'enlever la machine.
- Ne touchez pas directement le liquide pour contrôler la température, veuillez utiliser l'afficheur de température ou un thermomètre.
- Quand vous utilisez la machine, placez les aliments dans le bain marie en contrôlant que le niveau d'eau reste entre le niveau minimum « MIN » et le niveau maximum « MAX » pour ne pas endommager la machine.
- Ne touchez pas de surfaces chaudes pendant ou après le fonctionnement, afin de ne pas vous blesser.
- S'il y a de l'eau dans la partie supérieure de la machine (au-dessus du niveau d'eau MAX), veuillez couper l'alimentation électrique et sécher la machine avant de continuer à l'utiliser.
- Veuillez garder la machine et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants, pour les protéger de tout risque.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une surveillance ou des instructions pour utiliser cet appareil de

manière sûre et ont compris les risques encourus.

- Afin d'éviter tout danger, la prise d'alimentation et la sortie du ventilateur à l'arrière ne peuvent pas entrer en contact avec le liquide.

Paramètres techniques

Tension nominale : 110-120 V / 220-240 V

Fréquence nominale : 60 Hz/50 Hz

Puissance nominale : 1 200 W/1 500 W

Plage de réglage de la température : 5----95 °C (41---- 203 °F)

Plage de réglage de temps : 5 min----99 heures 59 min

Précision d'affichage : 0,1

Dimension : 2,8"x5,7"x13,4" (71X145X340 mm)

Fonctions de l' appareil



1.

Puissance

- Le bouton et le voyant lumineux s'allument quand la machine a été mise en marche. Au bout de 2 s, la machine entre en mode économie d'énergie. (seulement allumé)
- En mode économie d'énergie, appuyer sur ce bouton pour réveiller la machine et entrer en mode veille, prêt au fonctionnement. À ce stade, l'afficheur numérique ⑥ affiche la température en cours. L'afficheur numérique ⑦ affiche les dernières heures de fonctionnement réglées du processus.
- En mode veille (le voyant lumineux du bouton est complètement allumé), appuyer sur ce bouton pour entrer en mode économie d'énergie (seulement allumé)
- Pendant le fonctionnement, appuyer sur ce bouton pour entrer directement en mode économie d'énergie.

2. °C/°F

Bouton de commutation entre les unités de température

- Cliquer sur « °C / °F » pour choisir l'unité utilisée d'affichage de la température. On peut choisir entre les deux unités suivantes : degré Celsius et Fahrenheit.

3. TEMP / TIME [TEMPÉRATURE/TEMPS]

Bouton de commutation entre les paramètres température et temps

- Cliquer sur « TEMP / TIME » [TEMPÉRATURE/TEMPS] pour commuter entre le paramètre de température et de temps. Quand l'afficheur numérique de température ⑥ clignote, définir la température

ciblée désirée avec « + » et « - » ; quand l'afficheur numérique ⑦ clignote, la température ciblée désirée peut être réglée grâce à « + » et « - ».

* Après 10 clignotements de l'afficheur numérique, en l'absence d'action de réglage, la machine quitte l'état de paramétrage de la température/du temps. Pour la réinitialiser, cliquer à nouveau sur « TEMP/TIME » [TEMPÉRATURE/TEMPS] pour accéder au paramètre

* Pendant le fonctionnement, appuyer et maintenir enfoncé le bouton « TEMP/TIME » [TEMPÉRATURE/TEMPS], l'afficheur numérique affiche le temps et la température que vous avez réglés.

4. Start/Stop [Démarrage arrêt]

Bouton Start/Stop [Démarrage arrêt]

-- --En mode veille, cliquer sur « Start/Stop » [Démarrer/Arrêter], la machine commence à fonctionner.

-- --En cliquant une deuxième fois sur « Start/Stop » [Démarrer/Arrêter], le compte à rebours commence.

-- --En cliquant une troisième fois sur « Start/Stop » [Démarrer/Arrêter], la machine s'arrête et revient en mode veille.

5. + -

Bouton de réglage

-- -- Cliquer sur « TEMP / TIME » [TEMPÉRATURE/TEMPS] pour sélectionner le contenu (température ou temps) à régler, puis utiliser les boutons « + » et « - » pour régler la température ou le temps souhaités.

6. Afficheur numérique de la température

-- -- Il affiche la température de fonctionnement en temps réel ;

7. Afficheur numérique du temps

-- -- En mode veille, le temps ciblé configuré s'affiche.

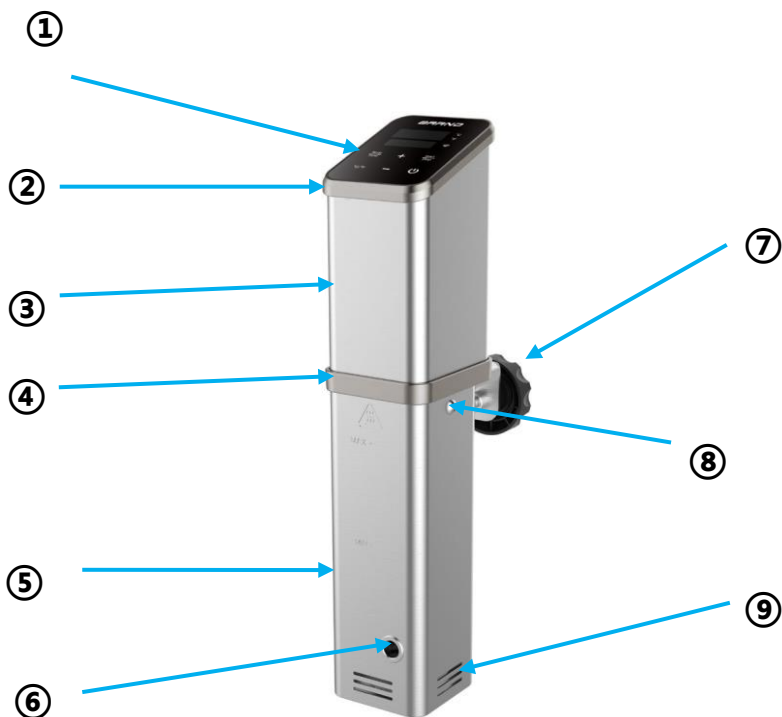
-- -- En mode de fonctionnement, le temps de fonctionnement restant s'affiche.

Réinitialisation des paramètres par défaut :

Quand la machine est prête à fonctionner, appuyer longuement sur « Start/Stop » [Démarrer/Arrêter] et sur « + », le grand afficheur numérique affiche la température de réglage 60 °C, le petit afficheur affiche le temps de réglage 24:00. Relâcher le bouton, le petit afficheur et le grand afficheur se mettent à clignoter 10 fois en

même temps et signifient ainsi que la réinitialisation est réussie. Pour passer de l'unité degré Celsius à Fahrenheit, appuyer sur le bouton « °C/°F ».

Structure de l' appareil



1. Panneau de commande 2. Couvercle supérieur 3. Corps principal (supérieur) 4. Bague de connexion 5. Corps principal (inférieur) 6. Sortie d'eau 7. Poignée fixe 8. vis de déblocage rapide 9, entrée d'eau

Instructions de service

1. Choisir le récipient adéquat, fixer la machine à ce dernier.
2. Mettre le sac sous vide contenant les aliments dans le récipient.
3. Ajouter de l'eau dans la cuve de cuisson. (Remarque : Après avoir rempli la cuve d'eau, veuillez contrôler que le niveau d'eau se trouve entre le niveau minimum et maximum).
4. Brancher le cordon d'alimentation pour mettre la machine sous tension, l'afficheur numérique et le bouton s'allument, le mode économie d'énergie active au bout de 2 s, seulement est allumé, appuyer pour mettre la machine en mode veille.
5. Cliquer sur « °C/°F » pour choisir l'unité utilisée d'affichage de la température. L'unité par défaut est le °C. L'unité choisie pour afficher la température de la machine en cliquant sur « °C/°F » restera celle définie par défaut lors des démarrages successifs de la machine, qui a une fonction de mémorisation.
6. Cliquer sur « TEMP / TIME » [TEMPÉRATURE/TEMPS] pour choisir si régler la température ou le temps, puis utiliser les boutons « + » et « - » pour définir la valeur ciblée.
7. À la fin du réglage, cliquer sur « Start/Stop » [Démarrer/Arrêter] pour que la machine commence à fonctionner.
8. Lorsque la température atteint la température définie, la machine émet un bip, met les aliments dans le paquet sous vide dans le conteneur et appuie sur le bouton "Démarrer / Arrêter", il compte à rebours.
9. À la fin de la cuisson, la machine émet un signal sonore. Appuyer

sur « Start/Stop » [Démarrer/Arrêter] pour arrêter le fonctionnement de la machine.

Remarque : En cas d'absence d'opérations, la machine émet un signal sonore continu au bout de 20 s, tandis que la température de l'eau reste à la température prédéfinie.

10. Sortir les aliments, ils sont prêts pour être soumis aux étapes suivantes de traitement.

11. Couper l'alimentation électrique après avoir utilisé la machine.
Ranger

la machine dans un endroit hors de portée des enfants.

Remarque : ① La cuisson sous vide nécessite que les aliments soient emballés sous vide préalablement.

② Le niveau d'eau (après avoir plongé les aliments) doit être au-dessus de « MIN », mais en dessous de « MAX » marqué sur la machine.

③ Pour ne pas accélérer l'usure de la machine, vider l'eau après utilisation et nettoyer le cuiseur.

Maintenance

Pour éviter les brûlures, veuillez vous assurer que la machine est éteinte et qu'elle a refroidi à la température ambiante avant de la nettoyer.

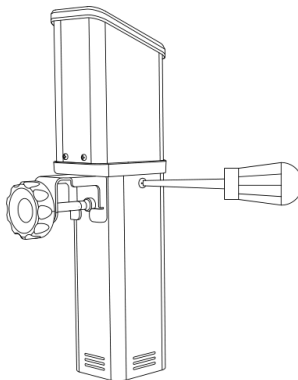
1. La machine doit être rangée verticalement après avoir été nettoyée,

ne pas la poser horizontalement ou à l'envers.

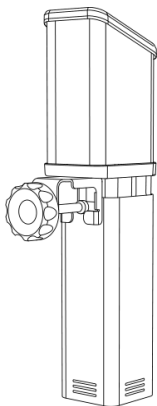
2. Veiller à ne pas endommager les composants à l'intérieur de la machine. En cas d'endommagement des composants, demander à un spécialiste de vérifier et réparer la machine. Ne pas essayer de faire des réparations non autorisées, afin d'éviter les accidents.

3. Jeter l'eau après chaque utilisation, remplir d'eau propre la fois suivante. La réutilisation de la même eau provoque l'adhésion de substances minérales à la surface des composants, ce qui a un impact sur la performance de la machine. Si vous remarquez que l'efficacité de mélange diminue considérablement ou que les composants de la machine ont beaucoup de cendre et de saleté, veuillez démonter la partie inférieure du boîtier de la machine (se référer ci-dessous au « Démontage rapide ») pour nettoyer le tuyau de chauffage et la sonde. Il convient de nettoyer toutes les 20 fois ou toutes les 100 heures de fonctionnement.

(Démontage rapide)



(1. Utiliser l'outil pour enlever la vis.)



(2. Retirer le boîtier de la partie inférieure pour nettoyer les composants à l'intérieur.)

4. Il vaut mieux ne pas utiliser la machine chaude dans de l'eau froide. La machine doit avoir refroidi et atteint la température ambiante avant d'être utilisée dans de l'eau froide. Un autre procédé aurait un impact sur le fonctionnement et la durée de vie de la machine. De la même manière, veuillez ne pas mettre la machine froide dans de l'eau chaude.

Nettoyage

Préparation :

Vinaigre alimentaire (vinaigre blanc, vinaigre de cidre, etc.)

Pourquoi le nettoyage est-il important :

L'eau du robinet contient des minéraux. Lorsque l'eau est chauffée à une certaine température, du calcaire se dépose sur la partie chauffante ou la surface de la machine. Le calcaire affecte la performance de la machine tout en ne lui donnant pas un bel aspect. Nous vous conseillons donc de nettoyer la machine toutes les 20 utilisations, et avant qu'elle n'atteigne 100 heures de fonctionnement. Vous pouvez autrement nettoyer la machine en fonction de vos besoins réels, selon la qualité de l'eau que vous utilisez.

Nettoyage :

1. Utiliser une solution à 75 % d'eau et 25 % de vinaigre et la verser dans le récipient jusqu'à atteindre la ligne Max de la machine.
2. Allumer la machine, régler la température de fonctionnement à 80 °C/(176 °F) et régler le temps à 3 heures (03:00), puis appuyer une fois sur « Start/Stop » [Démarrer/Arrêter]. Lorsque la température réglée est atteinte, appuyer sur « Start/Stop » [Démarrer/Arrêter] pour commencer le compte à rebours.
3. Lorsque la minuterie atteint 00:00, appuyer sur « Start/Stop » pour arrêter le fonctionnement, couper l'alimentation, débrancher la fiche et laisser refroidir.
4. Retirer le capot inférieur de la machine (voir ci-dessous « Comment démonter rapidement »), utiliser l'eau propre pour nettoyer le chauffage et les autres composants ainsi que le caisson inférieur afin de mieux nettoyer la balance ramollie.
5. Après le nettoyage, séchez la machine et le boîtier, puis réinstallez le boîtier inférieur. Remarque : Assurez-vous que l'alimentation est déconnectée et que la machine refroidit avant de la démonter et de la nettoyer.

Dépannage

Code erreur	Cause du problème	Dépannage
H20	Le niveau d'eau est en dessous du niveau minimum, ou au-dessus du niveau maximum.	Éteindre la machine : Ajouter de l'eau si le niveau est trop bas, enlever de l'eau si le niveau est trop haut.
E02	1. Vérifier que le tuyau de chauffage est normal ; 2. Vérifier que le câblage interne de la machine est normal ; 3. Vérifier que le capteur de température est normal.	Il est nécessaire de demander à un professionnel d'effectuer la réparation.

** En cas de problème survenant pendant l'utilisation de la machine, veuillez demander à un spécialiste de la contrôler. Ne pas essayer de faire des réparations non autorisées, afin d'éviter les accidents.

Garantie et service après-vente

1. S'assurer que le plan de travail est plat, propre et rangé.
2. La garantie se limite aux dommages causés par des défauts de production et à l'usage domestique.
3. Les frais des pièces de rechange et de la maintenance seront facturés en cas de mauvaise utilisation ou d'autres problèmes non liés à la qualité du produit.
4. Veuillez conserver les bons d'achat.

Betriebsanleitung für Niedertemperatur-Gargerät für die Molekularküche

Modell: SV130



Inhaltsverzeichnis

Die Vorteile des Vakuumgarens mit Niedrigtemperatur	1
Vorbereitung für das Vakuumgaren mit Niedrigtemperatur	2
Sicherheit	2
Technische Daten	4
Produktfunktionen	4
Aufbau des Geräts	7
Betriebsanweisung.	8
Wartung	9
Reinigung	11
Fehlersuche und -behebung.....	12
Garantie und Kundendienst.....	13

Die Vorteile des Vakuumgarens mit Niedrigtemperatur

Beim Vakuumgaren mit Niedrigtemperatur müssen die Lebensmittel nicht direkt mit Luft und Wasser in Berührung stehen, wodurch der Verlust von Nährstoffen in den Lebensmitteln und das Eindringen von Schadstoffen reduziert wird. Es wird kein oder nur sehr wenig Öl und nur eine kleine Menge Salz verwendet, um den Eigengeschmack der Zutaten zu erhalten. Das Essen behält einen guten Geschmack und selbst gewöhnliches Fleisch kann seinen Geschmack stark verbessern.

Die Hitze ist gleichmäßiger, der Geschmack kann gleichmäßig in die Speisen eindringen und die Farbe der Speisen bleibt erhalten. Im Vergleich zu Backofen und Gasherd wird Energie gespart, die Rauchbelastung der Küche kann reduziert werden und verschiedene Speisen können durch Verpackung getrennt gegart werden.

Sie brauchen kein/e Meisterkoch/-köchin zu sein, selbst wenn Sie keine Kocherfahrung haben, können Sie gesunde und leckere Speisen entsprechend dem wissenschaftlichen Rezept kochen. Sie können gemäß der eingestellten Temperatur und Zeit garen, indem Sie das Gargut entsprechend dem Rezept vakuumieren.

Dank der präzisen Temperatur- und Zeitsteuerung kann sichergestellt werden, dass die Speisen nicht durch zu langes Kochen anbrennen oder austrocknen, insbesondere bei Speisen, die bei mittleren und niedrigen Temperaturen gegart werden.

Vorbereitung für das Vakuumgaren mit Niedrigtemperatur

- **Vakuumiergerät** Um den größten Teil des Sauerstoffs aus den Beuteln zu entfernen und eine luftdichte Versiegelung zu gewährleisten, die das Eindringen von Luft oder Flüssigkeit verhindert. Sie können Kammer-Vakuumverpacker oder kleine Vakuumverpacker mit Schweißleiste für unterschiedliche Anforderungen verwenden. Wir liefern beide Arten von Vakuumiergeräten.
- **Vakuumierbeutel** ---- Zum Verpacken von Lebensmitteln und zum vollkommenen Verschließen, sodass keine Luft oder Flüssigkeit ins Innere gelangen kann. Achten Sie auch darauf, dass die Vakuumierbeutel Temperaturen bis zu 100 °C aushalten.
- **Sous-Vide-Garer mit Kochwassertank oder Sous Vide-Wasserbad----** Setzen Sie zuerst das Kochgestell in den Wassertank ein (die Nichtverwendung des Kochgestells kann zu einem Geräteausfall führen) und füllen Sie dann den Tank oder das Wasserbad mit ausreichend Wasser, um die Lebensmittel zu bedecken und die Temperatur zum Garen zu kontrollieren. Beim Sous-Vide-Stick achten Sie bitte auch darauf, dass der Wasserbehälter eine Temperatur von bis zu 100 °C aushalten kann. Für das Sous-Vide-Wasserbad ist ein Thermostatregler im Gerät vorhanden. Füllen Sie also bitte Wasser in das Bad und regeln Sie dann die Temperatur und die Zeit.

Sicherheit

Bitte beachten Sie immer die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Benutzen Sie das Gerät nur entsprechend den Anweisungen in der Betriebsanleitung, sonst kann das Gerät beschädigt werden.
- Schließen Sie nur die auf dem Typenschild angegebene Stromversorgung an.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Stromversorgung mit sicherer Erdung an.
- Schalten Sie die Stromversorgung ab, bevor Sie das Gerät entfernen.
- Berühren Sie die Flüssigkeit nicht direkt, um die Temperatur zu prüfen, sondern verwenden Sie bitte die Temperaturanzeige oder ein Thermometer.
- Legen Sie während des Betriebs des Geräts die zu erhitzenden Lebensmittel in das Wasserbad. Achten Sie darauf, dass der Wasserstand zwischen dem niedrigsten Wasserstand „MIN“ und dem höchsten Wasserstand „MAX“ liegen muss, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- Berühren Sie während oder nach der Arbeit keine heißen Oberflächen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Wenn sich Flüssigkeit oben am Gerät befindet (oberhalb des „MAX“ Wasserstands), schalten Sie es bitte aus und trocknen Sie es vor der Verwendung.
- Bitte lassen das Gerät und das Kabel nicht in Reichweite von Kindern, um Gefahren zu vermeiden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Anweisung zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen
- Um eine Gefährdung zu vermeiden, dürfen die Netzbuchse und der Lüfterausgang an der Rückseite nicht mit Flüssigkeit in Berührung

kommen.

Technische Daten

Nennspannung: 110-120 V / 220-240 V

Nennfrequenz : 60 Hz / 50 Hz

Nennleistung: 1200 W / 1500 W

Temperatureinstellbereich : 5----95 °C

Zeiteinstellbereich : 5 Min----99 Stunden 59 Min.

Anzeigegegenauigkeit : 0,1 Größe :

71 x145 x 340 mm

Produktfunktionen



1. Leistung

- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchten die Taste und die Kontrollleuchte. Nach 2 Sek. geht das Gerät  den Energiesparmodus (nur leuchtet).
- Drücken Sie im Energiesparmodus diese Taste, um das Gerät zu aktivieren und in den Standby-Modus zu versetzen, damit es betriebsbereit ist; zu diesem Zeitpunkt zeigt die Digitalanzeige ⑥ die aktuelle Temperatur an. Die Digitalanzeige ⑦ zeigt die eingestellten Arbeitsstunden des letzten Arbeitsprozesses an.
- Drücken Sie im Standby-Modus (die Taste leuchtet) diese Taste, um den Energiesparmodus zu aktivieren (nur leuchtet ).
- Drücken Sie diese Taste während der Arbeit, um direkt in den Energiesparmodus zu gelangen.

2. °C/°F

Schalter für die Temperatureinheit

- -- Klicken Sie auf „°C / °F“, um die Einheit für die Temperaturanzeige des Geräts zu wählen. Es stehen die beiden Temperatureinheiten Celsius und Fahrenheit zur Auswahl.

3. TEMP / TIME

Taster für Temperatur-/Zeiteinstellung

- -- Klicken Sie auf „TEMP / TIME“, um zwischen Temperatur- oder Zeiteinstellung umzuschalten. Wenn die digitale Temperaturanzeige ⑥ blinkt, stellen Sie die gewünschte Zieltemperatur mit „+“ und „-“ ein; wenn die digitale Zeitanzeige ⑦ blinkt, kann die gewünschte Zielzeit mit „+“ und „-“ eingestellt werden.
- * Wenn die Digitalanzeige 10-mal blinkt und keine Einstellung vorgenommen wird, verlässt das Gerät den Modus Temperatur-/Zeiteinstellung. Wenn Sie sie zurücksetzen müssen, klicken Sie erneut auf „TEMP / TIME“, um in den Einstellungsmodus zu gelangen.
- * Wenn Sie im Arbeitsmodus die Taste „TEMP / TIME“ gedrückt halten,

zeigt die Digitalanzeige die eingestellte Zeit und Temperatur an.

4. Start/Stop

Start-/Stopp-Taste

- Wenn Sie im Standby-Modus auf „Start/Stop“ klicken, beginnt das Gerät zu arbeiten.
- Beim zweitem Drücken auf „Start/Stop“ beginnt die Rückwärtszählung der Zeit.
- Beim dritten Drücken von "Start/Stop" stoppt das Gerät und kehrt in den Standby-Modus zurück.

5. + -

Einstelltaste

- Klicken Sie auf „TEMP / TIME“, um den einzustellenden Wert (Temperatur oder Zeit) auszuwählen, und benutzen Sie dann die Tasten „+“ und „-“, um die gewünschte Temperatur oder Zeit einzustellen.

6. Digitale Temperaturanzeige

- Anzeige der Arbeitstemperatur in Echtzeit;

7. Digitale Zeitanzeige

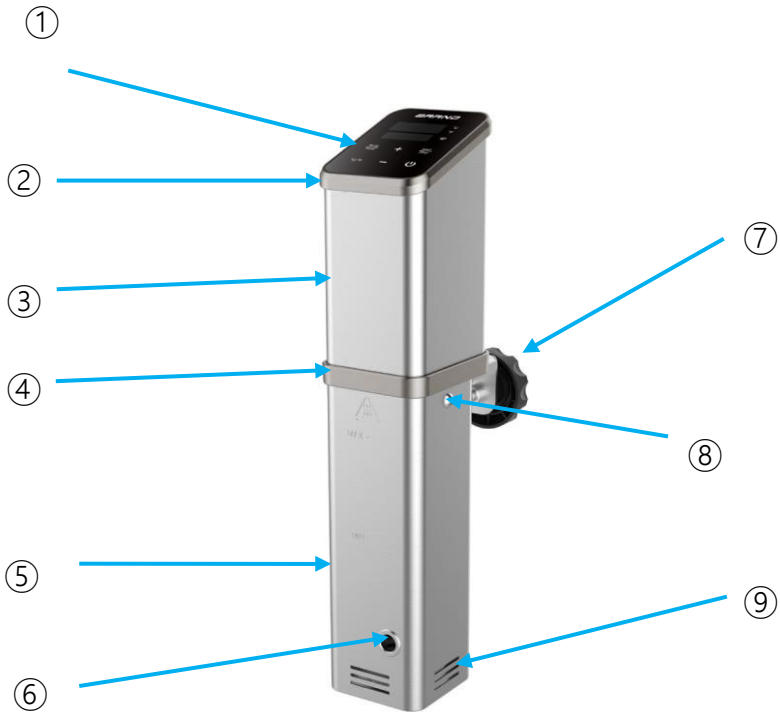
- Im Standby-Modus wird die eingestellte Zielzeit angezeigt.
- Im Arbeitsmodus wird die verbleibende Arbeitszeit angezeigt.

Standardeinstellungen wiederherstellen:

Bei langem Drücken der Tasten „Start/Stop“ und „+“ im Bereitschaftsmodus zeigt die große Digitalanzeige die Temperatureinstellung 60 °C an und die kleine Digitalanzeige zeigt die Zeiteinstellung 24:00 an. Die Taste loslassen, danach blinken die große und die kleine Digitalanzeige gleichzeitig 10-mal und der Einstellungsmodus wird verlassen. Um zwischen Celsius und

Fahrenheit zu wechseln, drücken Sie die Umschalttaste „°C/°F“.

Aufbau des Geräts



1. Bedienfeld 2. Obere Abdeckung 3. Oberes Gehäuse 4. Verbindungsring 5. Unterer Gehäuse 6. Wasserauslass 7. Fester

Betriebsanweisung

1. Wählen Sie den geeigneten Behälter und befestigen Sie das Gerät im Behälter.
2. Geben Sie die Lebensmittel in der Vakuumverpackung in den Behälter.
3. Geben Sie Wasser in den Kochtank. (Hinweis: Achten Sie nach dem Einfüllen des Wassers in den Tank darauf, dass der Wasserstand zwischen dem Mindestwasserstand und dem Höchstwasserstand liegt).
4. Schließen Sie das Netzkabel an, um das Gerät unter Spannung zu setzen. Das Digitaldisplay und die Taste leuchten auf, nach 2 Sek. wird in den Energiesparmodus gegangen, nur  leuchtet. Klicken Sie auf , um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen.
5. Klicken Sie auf „°C/°F“, um die Einheit für die Temperaturanzeige des Geräts auszuwählen. Die Standardeinstellung ist °C. Nachdem Sie durch Anklicken von „°C/°F“ die Temperatureinheit des Geräts ausgewählt haben, wird beim nächsten Einschalten des Geräts standardmäßig diese Einheit verwendet und das Gerät verfügt über eine Speicherfunktion.
6. Klicken Sie auf „TEMP /TIME“, um die einzustellende Temperatur oder Zeit auszuwählen, und stellen Sie den Sollwert mit den Tasten „+“ und „-“ ein.
7. Nach Abschluss der Einstellung klicken Sie auf „Start/Stop“, um das Gerät in Betrieb zu setzen.

8. Wenn die Temperatur auf die eingestellte Temperatur ankommt, piepst die Maschine, legt das Essen in der Vakuumverpackung in den Behälter und drückt "Start/ Stop" -Taste, es wird abgerechnet.

9. Am Ende des Garvorgangs gibt das Gerät einen Piepton aus. Klicken Sie auf „Start/Stop“, um den Betrieb der Maschine zu stoppen.

Anmerkung: Wenn kein Bedienvorgang erfolgt, gibt das Gerät nach 20 Sek. einen kontinuierlichen Piepton aus, während die Wassertemperatur bei der voreingestellten Temperatur bleibt.

10. Nehmen Sie die Lebensmittel heraus, dann sind sie f ü r die Weiterverarbeitung bereit.

11. Schalten Sie nach der Verwendung des Geräts die Stromversorgung ab. Bewahren Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem es für Kinder unzugänglich ist.

Anmerkung: ① Vor dem Sous-Vide-Garen müssen die Lebensmittel zunächst vakuumverpackt werden.

② Der Wasserstand (nach dem Einfüllen der Lebensmittel) sollte über der Markierung „MIN“ am Gerät, aber unter der Markierung „MAX“ liegen.

③ Um eine vorzeitige Alterung des Geräts zu vermeiden, das Wasser nach dem Gebrauch ablassen und das Wasserbad reinigen.

Wartung

Um Verbrennungen zu vermeiden, stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

1. Stellen Sie das Gerät nach der Reinigung senkrecht auf, platzieren Sie es nicht waagerecht oder auf den Kopf gestellt.

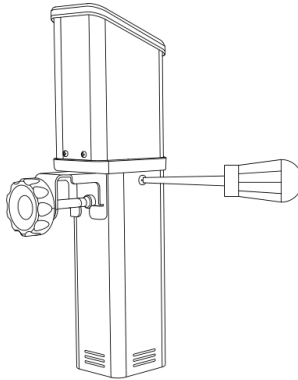
2. Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass die Komponenten im Inneren des Geräts nicht beschädigt werden. Wenn die Komponenten beschädigt sind, bitten Sie einen Fachmann / eine Fachfrau um Überprüfung und Reparatur. Versuchen Sie keine eigenmächtigen Reparaturen, um Unfälle zu vermeiden.

3. Schütten Sie das alte Wasser nach jedem Gebrauch weg und füllen Sie beim nächsten Mal frisches

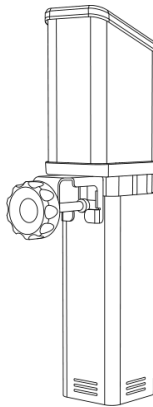
Wasser ein. Wenn das Wasser viele Male wiederverwendet wird, können sich Mineralien ablagern oder an der Oberfläche der Komponenten anhaften und somit die Leistung des Geräts beeinträchtigen. Wenn Sie bemerken, dass die Umwälzleistung deutlich nachlässt oder die Komponenten des Geräts viel Asche und Schmutz aufweisen, montieren Sie bitte den unteren Teil des Gerätegehäuses ab (siehe unten „Schnelle Demontage“), um das

Heizrohr und den Fühler zu reinigen, am besten alle 20 Garvorgänge oder alle 100 Betriebsstunden.

(Schnelle Demontage)



(1. Verwenden Sie das Werkzeug, um die Schraube zu entfernen.)



(2. Ziehen Sie das Gehäuse-Unterteil heraus, um die inneren Komponenten zu reinigen.)

4. Verwenden Sie besser kein kaltes Wasser bei heißem Gerät. Kühlen Sie das Gerät auf Raumtemperatur ab und geben Sie es

in kühles Wasser. Andernfalls werden die Funktionstüchtigkeit und die Lebensdauer der Maschine beeinflusst. Umgekehrt legen Sie bitte das abgekühlte Gerät nicht in heißes Wasser.

Reinigung

Vorbereitung:

Essig in Lebensmittelqualität (weißer Essig, Apfelessig usw.)

Warum die Reinigung notwendig ist:

Normalerweise enthält Leitungswasser Mineralien. Wenn das Wasser auf eine bestimmte Temperatur erhitzt wird, bilden sich Kalkablagerungen am Heizelement oder an der Oberfläche des Geräts. In diesem Fall beeinträchtigt der Kalk sowohl die Leistung des Geräts als auch sein Aussehen. Wir empfehlen Ihnen daher, das Gerät jeweils nach 20-maligem Gebrauch oder maximal 200 Betriebsstunden zu reinigen. Sie können das Gerät auch entsprechend Ihren tatsächlichen Bedürfnissen reinigen, da das Wasser an verschiedenen Orten unterschiedlich ist.

Wie Sie das Gerät reinigen:

1. Verwenden Sie eine Mischung aus 75 % Wasser und 25 % Essig und gießen Sie sie in einen Behälter bis zur MAX-Markierung am Gerät.
2. Schalten Sie das Gerät ein, stellen Sie die Arbeitstemperatur auf 80 °C und die Zeit auf 3 Stunden (03:00) ein und drücken Sie dann einmal die „ Start/Stop “ -Taste. Wenn die gewünschte Vorwahlttemperatur erreicht ist, drücken Sie „Start/Stop“, um den Timer zu starten.
3. Wenn der Timer 00:00 erreicht, drücken Sie "Start/Stop", um die Arbeit zu stoppen, schalten Sie den Strom aus, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie ihn abkühlen.
4. Entfernen Sie das untere Gehäuse der Maschine (siehe unten "Wie schnell auseinandernehmen"), verwenden Sie das saubere Wasser, um den Heizer und andere Komponenten sowie das untere Gehäuse zu reinigen, um die weiche Schuppe besser zu reinigen
5. Nach der Reinigung die Maschine und das Gehäuse trocknen,

dann das untere Gehäuse wieder installieren. Hinweis: Bitte stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung getrennt ist und die Maschine vor dem Zerlegen und Reinigen abkühlt.

Fehlersuche und -behebung

Fehler code	Ursache des Problems	Fehlersuche und -behebung
H20	Der Wasserstand ist niedriger als der Mindestwasserstand oder höher als der Höchstwasserstand	Schalten Sie das Gerät aus. Wenn der Wasserstand zu niedrig ist, fügen Sie die richtige Menge Wasser in den Behälter hinzu; wenn der Wasserstand zu hoch ist, entfernen Sie Wasser aus dem Behälter.
E02	1. Kontrollieren, ob das Heizrohr ordnungsgemäß funktioniert; 2. Kontrollieren, ob die innere Verdrahtung des Geräts ordnungsgemäß ist; 3. Kontrollieren, ob der Temperatursensor ordnungsgemäß funktioniert.	Sie müssen Sie einen Fachmann / eine Fachfrau mit der Reparatur beauftragen

****** Wenn während der Benutzung des Geräts weitere Probleme auftreten, sollte ein Fachmann / eine Fachfrau das Gerät überprüfen. Versuchen Sie keine eigenmächtigen Reparaturen, um Unfälle zu vermeiden.

Garantie und Kundendienst

1. Achten Sie darauf, dass die Arbeitsfläche eben, sauber und aufgeräumt ist.
2. Die Garantie beschränkt sich auf Schäden, die durch Herstellungsfehler und Haushaltsgebrauch verursacht wurden.
3. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder anderen, nicht von der Produktqualität abhängigen Problemen werden die Kosten für Ersatzteile und Instandsetzung in Rechnung gestellt.
4. Bitte bewahren Sie die Kaufbelege auf.

Manual de instrucciones de la máquina de cocción molecular a baja temperatura

Modelo: SV130



Índice de contenidos

Las ventajas de la cocción al vacío a baja temperatura 1

Preparación para la cocción al vacío a baja temperatura 2

Seguridad 2

Parámetros técnicos..... 4

Función del producto..... 4

Estructura del producto..... 7

Instrucciones de uso..... 8

Mantenimiento..... 9

Cómo limpiar..... 11

Localización y solución de averías..... 12

Garantía y servicio posventa 12

Las ventajas de la cocción al vacío a baja temperatura

Al utilizar la cocción al vacío a baja temperatura, los alimentos no necesitan estar en contacto directo con el aire y el agua, lo que reducirá la pérdida de nutrientes en los alimentos, la infiltración de sustancias nocivas, sin utilizar aceite o utilizando muy poco aceite, y consumiendo una pequeña cantidad de sal para conservar el sabor de los propios ingredientes. La comida mantiene un buen sabor, e incluso la carne ordinaria puede mejorar mucho el sabor.

El calor es más uniforme, el sabor puede penetrar en los alimentos de manera uniforme, y el color de los alimentos puede ser preservado; la energía se ahorra en comparación con el horno y la estufa de gas, y la contaminación por humo de la cocina se puede reducir, diferentes alimentos pueden ser cocinados por separado por el embalaje.

No necesitas un chef especial, incluso si no tienes experiencia en la cocina, puedes cocinar comida sana y deliciosa según la receta científica. Puede cocinar según la temperatura y el tiempo establecidos, realizando el vacío de los alimentos según la receta. Gracias al control preciso de la temperatura y el tiempo, es posible garantizar que los alimentos no se chamusquen ni se sequen por exceso de cocción, especialmente en el caso de los alimentos cocinados a temperaturas medias y bajas.

Preparación para la cocción al vacío a baja temperatura

- **Máquina de sellado al vacío ----** Para eliminar la mayor parte del oxígeno de las bolsas y garantizar un cierre hermético, evitando que entre aire o líquido. Puede utilizar la máquina de sellado al vacío de campana o la máquina de sellado al vacío de aspiración pequeña para diferentes exigencias. Suministramos ambos tipos de selladoras al vacío.
- **Bolsas para envasar al vacío ----** Para envasar alimentos y sellarlos completamente, asegurando que no pueda entrar aire o líquido. Asegúrese también de que las bolsas de sellado al vacío puedan soportar temperaturas de hasta 100 °C o 212 °F.
- **Sistema de circulación de agua con tanque de agua de cocción o baño de agua Sous Vide** primero ponga la rejilla de cocción en el tanque de agua (si no usa la rejilla de cocción podría resultar en una avería de la máquina), luego llene el tanque o baño de agua con suficiente agua para cubrir los alimentos y controlar la temperatura para la cocción. Para el sistema de circulación de agua de inmersión, asegúrese también de que el depósito de agua pueda soportar una temperatura de hasta 100 °C o 212 °F. Para el baño de agua Sous Vide, hay un controlador de termostato dentro de la máquina. Por lo tanto, llene el agua en la bañera y luego controle la temperatura y el tiempo.

Seguridad

Por favor, siga siempre estas precauciones:

- Utilice la máquina solo de acuerdo con el manual de usuario, de lo contrario la máquina puede resultar dañada.
- Conecte únicamente la fuente de alimentación indicada en la etiqueta de características.
- Conéctese solo con el suministro seguro de tierra.
- Corte la alimentación eléctrica antes de retirar la máquina.
- No toque directamente el líquido para comprobar la temperatura, utilice el indicador de temperatura o el termómetro.
- Durante el uso de la máquina, ponga los alimentos necesarios para calentar en el baño de agua, por favor asegúrese de que el nivel de agua debe ser controlado entre el nivel de agua más bajo "MÍN" y el nivel de agua más alto "MÁX", para evitar dañar la máquina.
- No toque las superficies calientes durante o después del trabajo para evitar lesiones.
- Si hay líquido en la parte superior de la máquina (por encima del nivel de agua MÁX), por favor, corte la corriente y séquela antes de usarla.
- Por favor, coloque la máquina y su cable fuera del alcance de los niños para evitar peligros.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Para evitar el peligro, el receptáculo de alimentación y la salida del ventilador en la parte posterior no pueden tocarse con líquido.

Parámetros técnicos

Tensión nominal: 110-120 V / 220-240 V

Frecuencia nominal : 60 Hz / 50 Hz

Potencia nominal: 1200 W / 1500 W

Rango de ajuste de temperatura : 5----95 °C (41 ----203 °F)

Rango de ajuste de tiempo : 5 min---99 horas 59 min

Precisión de la pantalla : 0,1

Tamaño : 2.8 "x5.7 "x13.4"(71X145X340 mm)

Función del producto



1. Potencia

- Cuando se enciende el aparato, el botón y el indicador luminoso están encendidos. Después de 2 s, la máquina entra en el  do de ahorro de energía (solo on)
- En el modo de ahorro de energía, pulse este botón para despertar la máquina y entrar en el modo de espera, listo para trabajar, en este momento, el tubo digital ⑥ m o s t r a r á l a t e m p e r a t u r a a c t u a l. La pantalla digital ⑦ muestra las horas de trabajo ajustadas del último proceso de trabajo.
- En el modo de espera (el indicador del botón está totalmente iluminado), pulse este botón para entrar en el modo de ahorro de energía (solo  on)
- Durante el trabajo, pulse este botón para entrar directamente en el modo de ahorro de energía.

2. °C/°F

Botón de conmutación de la unidad de temperatura

- Haga clic en "°C / °F" para seleccionar la unidad de visualización de la temperatura de la máquina. Hay dos unidades de temperatura, Celsius y Fahrenheit, para elegir.

3. TEMP / TIEMPO

Botón de ajuste de temperatura y tiempo

- Haga clic en "TEMP / TIME" para alternar el ajuste de la temperatura o del tiempo. Cuando el tubo digital de temperatura ⑥ parpadea, se puede ajustar la temperatura objetivo deseada con "+" y "-"; cuando el tubo digital de tiempo ⑦ parpadea, se puede ajustar el tiempo objetivo deseado con "+" y "-".

* Después de que el tubo digital parpadee 10 veces, si no hay ninguna operación de ajuste, la máquina saldrá del estado de ajuste de temperatura/tiempo. Si necesita restablecerlo, pulse de nuevo "TEMP / TIME" para entrar en el estado de ajuste.

* En el modo de trabajo, mantenga pulsado el botón "TEMP / TIME", el tubo digital muestra el tiempo y la temperatura que se han ajustado.

4. Arranque/Parada

Botón de arranque/parada

- En el modo de espera, haga clic en "Start/Stop", la máquina empieza a funcionar.
- Segunda presión de "Start/Stop", el tiempo comienza a contar.
- Tercera presión de "Start/Stop", la máquina deja de funcionar, vuelve al modo de espera.

5. + -

Botón de ajuste

- Haga clic en "TEMP / TIME" para seleccionar el contenido (temperatura o tiempo) que desea ajustar, y luego utilice los botones "+" y "-" para ajustar la temperatura o el tiempo deseado.

6. Tubo digital de temperatura

- Muestra la temperatura de trabajo en tiempo real.

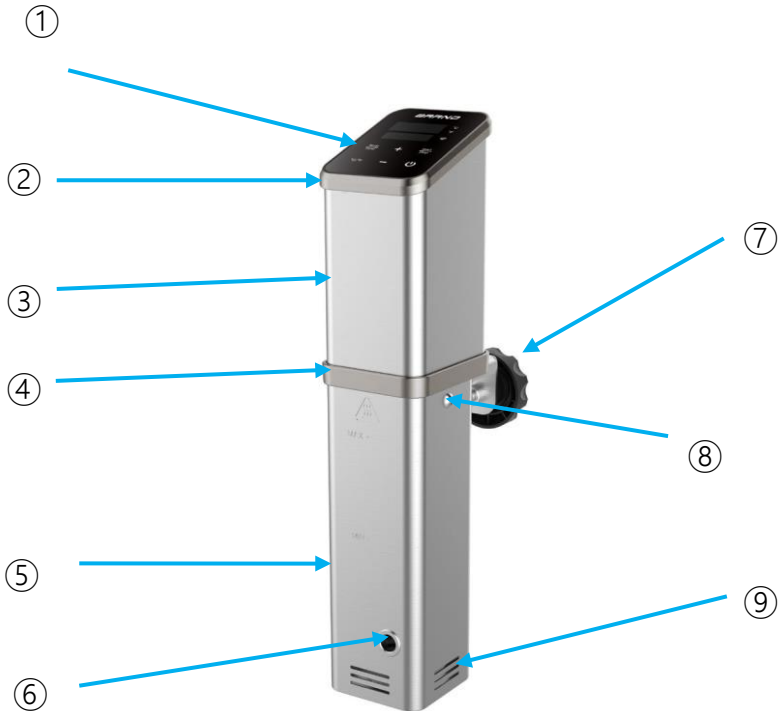
7. Tubo digital del tiempo

- En el modo de espera, se muestra el tiempo objetivo establecido.
- En el modo de trabajo, se muestra el tiempo de trabajo restante.

Restablecer los valores por defecto:

Bajo el modo de trabajo listo, presione prolongadamente "Start/Stop" y "+", la pantalla digital grande mostrará la temperatura de ajuste 60 °C, la pantalla digital pequeña mostrará el tiempo de ajuste 24:00, luego suelte la mano, las pantallas digitales grandes y pequeñas parpadearán 10 veces al mismo tiempo y existirá el modo de ajuste, si necesita cambiar el Celsius y Fahrenheit, presione el botón "°C/°F" para cambiar.

Estructura del producto



1. Panel de control 2. Cubierta superior 3. Cuerpo principal (arriba) 4. Anillo de conexión 5. Cuerpo principal (abajo) 6. Salida de agua 7. Mango fijo 8. tornillo de liberación rápida 9, la entrada de agua

Instrucciones de uso

1. Elija el contenedor adecuado, fije la máquina en el contenedor.
2. Ponga los alimentos en el envase al vacío en el contenedor.
3. Añada agua al tanque de cocción. (Nota: Después de llenar el agua en el tanque, por favor asegúrese de que el nivel de agua entre el nivel mínimo de agua y el nivel más alto de agua).
4. Conecte el cable de alimentación para que la máquina se energice, el tubo digital y el botón se iluminan, entra en el modo de

ahorro de energía después de  2 s, solo se ilumina, haga clic

 para poner la máquina en modo de espera.

5. Haga clic en "°C/°F" para seleccionar la unidad de visualización de la temperatura de la máquina. El valor por defecto es °C. Después de hacer clic en "°C/°F" para seleccionar la unidad de temperatura de la máquina, la próxima vez que se encienda la máquina se ajustará por defecto a esta unidad, y la máquina tiene una función de memoria.
6. Haga clic en "TEMP /TIME" para seleccionar la temperatura o el tiempo que desea ajustar, y fije el valor objetivo con las teclas "+" y "-".
7. Unavez completado el ajuste, haga clic en "Start/Stop" para que la máquina empiece a funcionar.
8. Cuando la temperatura alcance a la temperatura establecida, la máquina emitirá un pitido, colocará los alimentos en el paquete de vacío en el contenedor y presionará el botón "Inicio/ Parada", se contará hacia abajo.
9. Una vez terminada la cocción, la máquina emitirá un pitido. Haga clic en "Start/Stop" para terminar el trabajo de la máquina.

Nota: Si no hay ninguna operación, la máquina emitirá un pitido continuo después de 20 s, mientras que la temperatura del agua permanecerá en la temperatura preestablecida.

10. Saque los alimentos, entonces la comida está lista para el proceso posterior.

11. Después de utilizar la máquina, desconecte la alimentación eléctrica. Coloque

la máquina en un lugar fuera del contacto con los niños.

Nota: ① Antes de la cocción Sous Vide, los alimentos deben ser envasados al vacío primero.

② El nivel de agua (después de introducir los alimentos) debe ser superior al "MÍN", pero inferior al "MÁX" marcado en la máquina.

③ Para evitar que la máquina envejezca, escurra el agua después del uso y limpie el baño de agua.

Mantenimiento

Para evitar quemaduras, asegúrese de que la máquina esté apagada y se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarla.

1. Coloque la máquina en posición vertical después de la limpieza, no la coloque en horizontal o al revés.

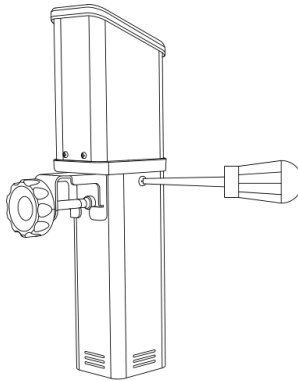
2. Durante la limpieza, no dañe los componentes del interior la máquina. Si los componentes están dañados, pida a un especialista que los revise y repare. No intente realizar reparaciones no autorizadas para evitar accidentes.

3. Abandone el agua vieja después de cada uso, y rellene con agua fresca

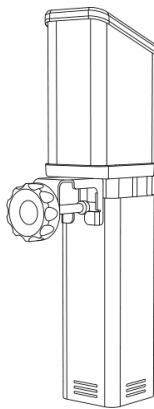
la próxima vez. Si el agua se reutiliza muchas veces, alguna sustancia mineral puede subsistir o adherirse a la superficie de los componentes, influyendo así en el rendimiento de la máquina. Cuando note que la capacidad de descarga se reduce obviamente o que los componentes de la máquina tienen mucha ceniza y suciedad, por favor, desmonte la parte baja de la carcasa de la máquina (por favor, refiérase a la siguiente "Cómo desmontar rápidamente") para limpiar el tubo de calor y la sonda, es mejor

limpiar cada 20 veces o 100 horas de trabajo.

(Cómo desmontar rápidamente)



(1. Utilice la herramienta para retirar el tornillo)



(2. Saque la carcasa de la parte baja para limpiar los componentes
internos)

4. Mejor no utilizar la máquina caliente en agua fría. Debe enfriarse la máquina a temperatura ambiente y ponerla en agua fría para usarla. De lo contrario, influirá en el funcionamiento y la

vida útil de la máquina. Por el contrario, por favor, no ponga la máquina fría en agua caliente para usarla.

Cómo limpiar

Preparación:

Vinagre de uso alimentario (vinagre blanco, vinagre de manzana, etc.)

Por qué hay que limpiar:

Normalmente, el agua del grifo contiene minerales en nuestra vida. Cuando el agua se calienta a una determinada temperatura, se producen incrustaciones en el calentador o en la superficie de la máquina. En este caso, la cal afectará el rendimiento de la máquina, y la máquina no es buena en la perspectiva también. Por lo tanto, le sugerimos que limpie la máquina después de cada 20 veces de uso, y el tiempo de trabajo acumulado es inferior a 200 horas. O puede limpiar la máquina de acuerdo a sus necesidades reales debido a la diferencia de agua en diferentes lugares.

Cómo se limpia:

1. Utilice la mezcla de líquido en un 75% de agua y un 25% de vinagre, y viértalo en un recipiente hasta la línea máxima de la máquina.
2. Encienda la máquina, ajuste la temperatura de trabajo 80 °C/ (176 °F) y ajuste el tiempo 3 horas (03:00) , luego pulse una sola vez el "Start/Stop". Cuando alcance la temperatura preestablecida deseada, pulse "Start/Stop" para iniciar el temporizador.
3. Cuando el temporizador alcance las 00:00, presione "Start/Stop" para dejar de funcionar, apague la alimentación, desconecte el enchufe y deje que se enfríe.
4. Retire la carcasa inferior de la máquina (consulte el "Cómo desmontar rápidamente"), utilice agua limpia para limpiar el calentador y otros componentes, así como la carcasa inferior, para limpiar mejor la escala suavizada.
5. Después de limpiar, seque la máquina y el casquillo, después vuelva a instalar el casquillo inferior. Nota: Asegúrese de que la

alimentación esté desconectada y que la máquina se enfríe antes de desmontar y limpiar.

Localización y solución de averías

Código de error	Causa del problema	Localización y solución de averías
H20	El nivel del agua es inferior al nivel más bajo o superior al nivel más alto	Desconecte la alimentación de la máquina: Si el nivel de agua es demasiado bajo, añada la cantidad adecuada de agua al recipiente; si el nivel de agua es demasiado alto, retire el agua del recipiente.
E02	1. Si la tubería de calefacción es normal. 2. Si el cableado interno de la máquina es normal. 3. ¿El sensor de temperatura es normal?	Necesidad de solicitar la reparación a un profesional

****** Durante el uso de la máquina, si surge algún otro problema, pida a un especialista que la revise. No intente realizar reparaciones no autorizadas para evitar accidentes.

Garantía y servicio posventa

1. Asegúrese de que la plataforma de trabajo sea plana, limpia y ordenada.
2. La garantía se limita a los daños causados por defectos de fabricación y por el uso doméstico.
3. Se cobrará el coste de las piezas y el mantenimiento debido a un uso inadecuado u otros problemas no relacionados con la calidad del producto.
4. Conserve los vales de compra.

Manual de Uso da máquina para cozinha molecular em baixa temperatura Modelo:

SV130



Índice

As vantagens da cozedura a vácuo em baixa temperatura	1
Preparação para a cozedura a vácuo em baixa temperatura	2
Segurança.....	3
Parâmetros técnicos.....	4
Função do produto	4
Estrutura do produto	7
Instruções de utilização.	8
Manutenção	9
Como limpar	11
Resolução de problemas.....	12
Garantia e serviço pós-venda	13

As vantagens da cozedura a vácuo em baixa temperatura

Com a cozedura a vácuo em baixa temperatura, os alimentos não precisam estar em contacto direto com o ar e a água, o que reduz a perda de nutrientes dos alimentos, a infiltração de substâncias nocivas, a ausência de óleo ou uma utilização reduzida, e uma pequena quantidade de sal necessária para preservar o sabor dos ingredientes. Os alimentos conservam um bom sabor, e a carne também pode melhorar muito o sabor.

O calor é mais uniforme, bem como o sabor que penetra no alimento, e a cor do alimento é mantida; economiza-se energia em comparação com o uso do forno e do fogão, e reduz a poluição do fumo na cozinha, também é possível cozinhar diferentes alimentos embalando-os.

Não é preciso um cozinheiro profissional, mesmo sem experiência em cozinhar é possível cozinhar alimentos saudáveis e deliciosos de acordo com a receita científica. É possível cozinhar de acordo com a temperatura e o tempo definidos, aspirando o alimento de acordo com a receita.

Graças ao controlo preciso de temperatura e tempo, é possível garantir que os alimentos não queimem ou sequem por excesso de cozimento, especialmente para os alimentos cozidos em temperaturas médias e baixas.

Preparação para a cozedura a vácuo em baixa temperatura

- **Máquina de selagem a vácuo** Para remover a maior parte do oxigénio dos sacos e garantir uma vedação hermética, impedindo a entrada de ar ou líquido. É possível usar a máquina de vácuo de campânula ou máquina de vácuo de baixa aspiração para diferentes necessidades. Fornecemos ambos os tipos de máquinas de vácuo.
- **Sacos para selagem a vácuo ----** Embalar alimentos e selar bem, impedindo a entrada de ar ou líquidos. Certifique-se também de que os sacos de vácuo podem resistir a temperaturas até 100°C ou 212°F.
- **Circulador térmico com depósito de água para cozinhar Sous Vide ou banho-maria----** primeiro, colocar a grelha de cozedura no depósito de água (a não utilização da grelha de cozedura pode causar a avaria da máquina), depois encher o depósito ou bandeja de banho-maria com água suficiente para cobrir os alimentos e verificar a temperatura para cozinhar. Para o circulador de calor de imersão, certifique-se também de que o depósito de água pode resistir a uma temperatura até 100 °C ou 212°F. Para o banho-maria Sous Vide, há um controlador termostático dentro da máquina. Depois, por favor, encher a água para o banho de água e verificar a temperatura e o tempo.

Segurança

Por favor, siga sempre estas precauções:

- Utilizar a máquina apenas em conformidade com o manual do utilizador, caso contrário poderá ser danificada.
- Ligar apenas a fonte de alimentação indicada na etiqueta de identificação.
- Ligar apenas com energia segura à terra.
- Desligar a corrente antes de retirar a máquina.
- Não tocar diretamente no líquido para verificar a temperatura, por favor utilizar o mostrador de temperatura ou termómetro.
- Ao utilizar a máquina, colocar os alimentos necessários para o aquecimento no banho de água, verificar se o nível da água está entre o "MIN" mais baixo e o "MAX" mais alto, para evitar danificar a máquina.
- Não tocar em superfícies quentes durante ou após o trabalho para evitar ferimentos.
- Se houver líquido na parte superior da máquina (acima do nível de água MAX), desligar a corrente e secá-la antes de a utilizar.
- Por favor, coloque a máquina e o seu cabo fora do alcance das crianças para evitar o perigo.
- As crianças não devem brincar com o aparelho
- Este equipamento pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou instruídas na sua utilização segura e compreendam os seus perigos
- Para evitar perigo, a tomada eléctrica e a saída do ventilador na parte de trás não podem tocar no líquido.

Parâmetros técnicos

Tensão nominal: 110-120 V / 220-240 V

Frequência nominal: 60HZ / 50 HZ

Potência nominal: 1200 W / 1500 W

Gama de ajuste de temperatura: 5----95 °C (41---- 203 °F)

Intervalo de tempo: 5 min---99 horas 59min

Exatidão de visualização: 0,1 Dimensões :

2.8 "x5.7 "x13.4"(71X145X340mm)

Função do produto



1.

Potência

- Quando a energia está ligada, o botão e a luz indicadora acendem-se. Depois da 2S, a máquina entra no modo de poupança de energia (só ligada )
- No modo de poupança de energia, premir este botão para ligar a máquina e entrar em modo de espera, pronto a funcionar, neste momento, o ecrã digital ⑥ mostra a temperatura atual. O ecrã digital ⑦ mostra as horas de trabalho definidas do último processo.
- Em modo de espera (a luz do botão está totalmente acesa), prima este botão para entrar no modo de poupança de energia (only em )
- Enquanto trabalha, prima este botão para entrar diretamente no modo de poupança de energia.

2. °C/°F

Botão de interruptor da unidade de temperatura

- Clique em "°C / °F" para selecionar a unidade para exibir a temperatura da máquina. Há duas unidades de temperatura à escolha: Celsius e Fahrenheit.

3. TEMP / TEMPO

Botão de ajuste de temperatura e tempo

- Clique em "TEMP / TIME" para alternar entre a definição de temperatura ou tempo. Quando o ecrã digital de temperatura ⑥ estiver a piscar, definir a temperatura alvo desejada com "+" e "-"; quando o ecrã digital de tempo ⑦ estiver a piscar, o tempo alvo desejado pode ser definido com "+" e "-".

* Após o ecrã digital piscar 10 vezes, se não houver nenhuma operação de ajuste ativo, a máquina sairá do estado de ajuste temperatura/tempo. Se precisar de o reiniciar, clique novamente em "TEMP / TIME" para introduzir o estado de definição.

* No modo de trabalho, mantenha premido o botão "TEMP / TIME", o

ecrã digital exibirá o tempo e a temperatura que definiu.

4. Início/Paragem

Botão Start/Stop

- Em modo de espera, clicar em "Start/Stop", a máquina começa a funcionar.
- De acordo com "Start/Stop", o tempo começa a contagem decrescente.
- Terceiro "Start/Stop" a máquina deixa de funcionar, volta ao modo de espera.

5. + -

Botão de ajuste

- Clique em "TEMP / TIME" para seleccionar o conteúdo (temperatura ou tempo) a ser ajustado, depois use os botões "+" e "-" para ajustar a temperatura ou tempo desejado.

6. Ecrã digital de temperatura

- Apresenta a temperatura de trabalho em tempo real;

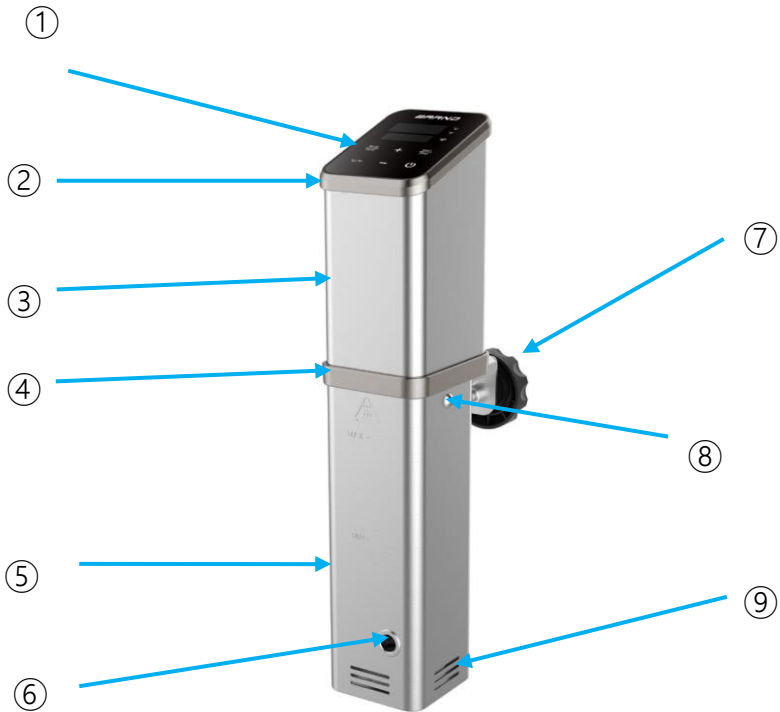
7. Ecrã digital de tempo

- Em modo de espera, o tempo alvo definido é exibido.
- No modo de trabalho, o tempo de trabalho restante é exibido.

Restaurar as configurações por defeito :

Com o modo de trabalho pronto, pressionando durante muito tempo "Start/Stop" e "+", o ecrã digital grande mostrará a temperatura de ajuste 60°C, o ecrã digital pequeno mostrará o tempo de ajuste 24:00, depois estes tubos piscarão 10 vezes simultaneamente e depois sairão do modo de ajuste, se precisar de mudar o Celsius e Fahrenheit pressionando o botão "°C/°F".

Estrutura do produto



1. Painel de controlo 2. Capa superior 3. Corpo principal (para cima)
4. Anel de ligação 5. Corpo principal (para baixo) 6. Saída de água

7. Pega fixa 8. Parafuso de libertação rápida 9, entrada de água

Instruções de utilização

1. Escolher o recipiente adequado, fixar a máquina no recipiente.
2. Colocar os alimentos no saco de vácuo no recipiente.
3. Acrescentar a água ao tanque de cozedura. Nota: Depois de encher a água no tanque, certifique-se de que o nível da água se encontra entre os valores mínimo e máximo).
4. Ligar o cabo de alimentação para energizar a máquina, o ecrã digital e o botão ligam-se,  entram em modo de poupança de energia após 2s, com luz constante, clicar  para colocar a máquina em modo de espera.
5. Clicar em "°C/°F" para seleccionar a unidade para mostrar a temperatura da máquina. A configuração por defeito é °C. Depois de clicar em "°C/°F" para seleccionar a unidade de temperatura da máquina, a próxima vez que a máquina for ligada, a mesma será ligada por defeito a esta unidade, pois a máquina tem uma função de memória.
6. Clicar em "TEMP /TIME" para seleccionar a temperatura ou tempo a ajustar, e definir o valor-alvo com as teclas "+" e "-".
7. Após a definição estar completa, clicar em "Start/Stop" para ligar a máquina.
8. Quando a temperatura atingir a temperatura definida, a máquina emitirá um sinal sonoro, colocará os alimentos em embalagem a vácuo no recipiente e pressionará o botão "Iniciar/Parar", ele contará para baixo.

9. No final da cozedura, a máquina emite um sinal acústico. Clique em "Start/Stop" para terminar o trabalho da máquina.

Nota: Se nenhuma operação estiver em curso, a máquina emitirá um bip contínuo após 20 segundos, enquanto a temperatura da água permanecerá no valor pré-definido.

10. Retirar os alimentos e os alimentos estão prontos para o processo seguinte.

11. Depois de utilizar a máquina, desligar a fonte de alimentação. Conservar a máquina fora do alcance das crianças.

Nota: ① Antes do cozimento Sous Vide, os alimentos devem ser embalados a vácuo.

② O nível da água (depois dos alimentos terem sido submersos) deve ser superior ao nível "MIN", mas inferior ao ponto "MAX" marcado na máquina.

③ Para prevenir a deterioração prematura da máquina, drenar a água após a utilização e limpar o banho de água.

Manutenção

Para evitar queimaduras, certifique-se que a máquina está desligada e arrefece à temperatura ambiente antes da limpeza.

1. Coloque a máquina numa posição vertical após a limpeza, não a coloque no chão

colocá-lo horizontalmente ou de cabeça para baixo.

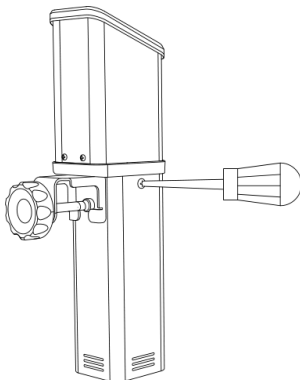
2. Ao limpar, tenha cuidado para não danificar os componentes internos da máquina. Se quaisquer componentes forem danificados, por favor peça a um especialista que efetue uma inspeção e reparação. Não tentar reparações não autorizadas para evitar acidentes.

3. Deitar fora a água após cada utilização e reabastecer com água fresca

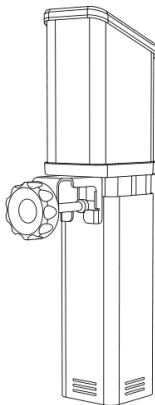
na próxima vez. Se a água for reutilizada várias vezes, algumas substâncias minerais podem diminuir ou aderir à superfície dos componentes, afetando assim o desempenho da máquina. Quando notar que a capacidade de exaustão foi obviamente reduzida ou que os componentes da máquina estão cobertos de cinzas e sujidade, é favor desmontar a parte inferior da caixa da máquina (consulte o seguinte "Como desmontar rapidamente")

para limpar o tubo de calor e a sonda, recomenda-se a limpeza a cada 20 vezes ou 100 horas de trabalho.

(Como desmontar rapidamente)



(1. Utilizar a ferramenta para remover o parafuso)



(2. Puxar a caixa inferior para limpar os componentes internos)

4. É melhor não utilizar a máquina quente em água fria. O carro deve ser à temperatura ambiente e colocados em água doce

para utilização. Caso contrário, irá afetar o funcionamento e a vida útil da máquina. Pelo contrário, por favor não colocar a máquina fria em água quente para utilização.

Como limpar

Preparação:

Vinagre alimentar (vinagre branco, vinagre de maçã, etc.)

Porque precisa de ser limpo:

A água da torneira contém normalmente minerais. Quando a água é aquecida a uma certa temperatura, formam-se escamas no aquecedor ou na superfície da máquina. Neste caso, o calcário irá afetar o desempenho da máquina, mas também o seu aspecto. Consequentemente, é recomendado limpar a máquina após cada 20 utilizações, e quando o tempo de trabalho acumulado for inferior a 200 horas. Ou pode limpar a máquina de acordo com as suas necessidades, uma vez que as propriedades da água são diferentes, dependendo do local.

Como limpar:

1. Utilizar uma mistura de 75% de água e 25% de vinagre, despejá-la até à linha Max da máquina.
2. Ligar a máquina, definir a temperatura de trabalho 80°C/ (176° F) e definir a hora 3 horas (03:00) , depois carregar uma vez em "Start/Stop". Quando a temperatura desejada for atingida, pressionar "Start/Stop" para iniciar o temporizador.
3. Quando o temporizador chegar às 00:00, pressione "Start/Stop" para parar de funcionar, desligue a energia, desconecte a ficha e deixe esfriar.
4. Remova a carcaça inferior da máquina (consulte o abaixo "Como desmontar rapidamente"), use a água limpa para limpar o aquecedor e outros componentes, bem como a carcaça inferior, de modo a melhor limpar a escala amaciada.

5. Após a limpeza, seque a máquina e o invólucro e, em seguida, reinstale o invólucro inferior. Nota: Por favor, certifique-se de que a energia é desligada e a máquina esfria antes de desmontar e limpar.

Resolução de problemas

Código de erro	Causa do problema	Resolução de problemas
H20	O nível da água está abaixo do valor mínimo ou acima do valor máximo	Desligar a máquina: Se o nível da água for demasiado baixo, adicionar a quantidade correta de água ao recipiente; se o nível da água for demasiado alto, remover a água do recipiente.
E02	1. Se o tubo de aquecimento funcionar; 2. Se a cablagem interna da máquina estiver a funcionar; 3. O sensor de temperatura está a funcionar?	Reparação profissional necessária

*Durante a utilização da máquina, se surgirem outros problemas, peça a um especialista que verifique a máquina. Não tentar reparações não autorizadas para evitar acidentes.

Garantia e serviço pós-venda

1. Certifique-se de que a plataforma de trabalho é plana, limpa e arrumada.
2. A garantia é limitada a danos causados por defeitos de fabricação e uso doméstico.
3. O custo de peças de substituição e manutenção será cobrado devido ao uso indevido ou a outros problemas de qualidade não relacionados com o produto.
4. Por favor, guarde os seus cupões de compra.

Руководство пользователя аппарата для молекулярного низкотемпературного приготовления пищи

Модель: SV130



Содержание

Преимущества вакуумного низкотемпературного приготовления пищи
..... 1

Преимущества вакуумного низкотемпературного приготовления пищи
..... 2

Безопасность.....3

Технические параметры.....4

Функция продукта.....5

Комплектация прибора8

Рабочие инструкции 9

Уход..... 10

Очистка 12

Поиск неисправностей/Гарантия и послепродажное обслуживание 13

Преимущества вакуумного низкотемпературного

приготовления пищи

При использовании вакуумного низкотемпературного приготовления пищи необходимости прямого контакта продуктов с воздухом и водой нет. Это уменьшает потерю питательных веществ и проникновение вредных веществ. Масло используется в очень малых количествах или не используется вообще. Для сохранения вкуса самих ингредиентов потребляется небольшое количество соли. Еда сохраняет хороший вкус, и даже обычное мясо может значительно улучшить вкус.

Тепло распределяется более равномерно, вкус проникает в пищу также равномерно, а цвет продуктов сохраняется. Обеспечивается экономия энергии по сравнению с духовым шкафом и газовой плитой. Загрязнение кухни дымом уменьшается. Различные продукты можно готовить отдельно в соответствующей упаковке.

Профессиональный повар не понадобится - даже без кулинарного опыта вы сможете готовить здоровую и вкусную пищу по научным рецептам. Вы можете готовить в соответствии с заданной температурой и временем, готовя продукты в вакууме по нужному рецепту.

Благодаря точному контролю температуры и времени пища

гарантированно не подгорит и не пересохнет. Это особенно касается блюд, которые готовятся при средних и низких температурах.

Преимущества вакуумного низкотемпературного

приготовления пищи

- **Герметизатор ----** Для удаления большей части кислорода из пакетов и обеспечения герметичности, чтобы внутрь не попадали воздух и жидкости. В зависимости от потребностей можно использовать камерный герметизатор или герметизатор малой тяги. Мы поставляем герметизаторы обоих видов.
- **Пакеты для вакуумной герметизации ----** Для упаковки продуктов и их тщательной герметизации, чтобы внутрь не попадали ни воздух, ни жидкость. Убедитесь также в том, что пакеты для вакуумной герметизации выдерживают температуру до 100°C или 212°F.
- **Система водной циркуляции с резервуаром для варочной воды или низкотемпературной водяной бани** сначала установите подставку для приготовления пищи в резервуар для воды (неиспользование подставки для приготовления пищи может привести к поломке аппарата) , затем наполните резервуар или водяную баню достаточным количеством воды, чтобы покрыть продукты и контролировать температуру приготовления. При использовании системы водной циркуляции убедитесь в том, что бак для воды может выдерживать температуру до 100 °C или 212°F. Для

низкотемпературной водяной бани внутри аппарата имеется терморегулятор. Поэтому, пожалуйста, налейте воду в резервуар, а затем отрегулируйте температуру и время.

Безопасность

Пожалуйста, всегда соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Эксплуатируйте аппарат только в соответствии с руководством пользователя, иначе она может повредиться.
- Подключайте только к источнику питания, указанному на заводской табличке.
- Подключайте только к безопасному заземленному источнику питания.
- Перед тем, как убрать аппарат, отключите электропитание.
- Не прикасайтесь непосредственно к жидкости для проверки температуры. Пожалуйста, используйте индикатор температуры или термометр.
- При использовании аппарата поместите необходимые продукты в резервуар для подогрева на водяной бане. Пожалуйста, убедитесь в том, что уровень воды не ниже минимального ("MIN") и не выше максимального ("MAX"), чтобы избежать повреждения аппарата.
- Во избежание травм не прикасайтесь к горячим поверхностям во время и после работы.

- При наличии жидкости в верхней части аппарата (выше максимального уровня воды), пожалуйста, отключите питание и высушите ее перед использованием.
- Во избежание опасности поместите аппарат и его шнур в недоступное для детей место.
- Дети не должны играть с прибором
- Приборы не предназначены для людей с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они не были проинструктированы по вопросам использования прибора или если за ними не присматривает лицо, ответственное за их безопасность
- Во избежание опасности розетка питания и розетка вентилятора на задней панели не должны соприкасаться с жидкостью.

Технические параметры

Номинальное напряжение: 110-120 В / 220-240 В

Номинальная частота: 60 Гц / 50 Гц

Номинальная мощность: 1200 Вт / 1500 Вт

Диапазон настройки температуры : 5----95 °C (41 ----203 °F)

Диапазон настройки времени: 5 мин. - 99 часов 59 мин.

Точность отображения : 0,1

Размер: 2.8"x5.7 "x13.4"(71X145X340 мм)

Функция продукта



1.

Мощность

- При включении питания кнопка и индикатор загораются. Через 2 с аппарат переходит в режим энергосбережения. ( включено)
- В режиме энергосбережения нажмите эту кнопку, чтобы активировать аппарат и перейти в режим ожидания (готовности к работе). При этом на цифровом дисплее ⑥ будет отображаться текущая температура. На цифровом дисплее ⑦ отображается установленное время работы для последнего рабочего процесса.
- В режиме ожидания (индикатор кнопки светится полностью)



нажмите эту кнопку, чтобы перейти в режим энергосбережения (только включение)

-- Во время работы нажмите эту кнопку, чтобы перейти непосредственно в режим энергосбережения.

2. °C/°F

Кнопка переключения температурного блока

--- Нажмите на "°C / °F", чтобы выбрать единицу измерения температуры аппарата. На выбор предлагаются две единицы измерения температуры - по Цельсию и по Фаренгейту.

3. TEMP / TIME

Кнопка переключения регулировки температуры, времени

-- -- Нажмите "TEMP / TIME", чтобы установить температуру или время. При мигающем цифровом дисплее температуры ⑥ можно установить желаемую целевую температуру с помощью "+" и "-"; при мигающем цифровом дисплее времени ⑦ можно установить желаемое целевое время с помощью "+" и "-".

* После того, как цифровой дисплей мигнет 10 раз, при отсутствии операций настройки аппарат выйдет из состояния настройки температуры/времени. Если вам необходимо произвести сброс, нажмите "TEMP / TIME" еще раз, чтобы перейти в состояние настройки.

* В рабочем режиме нажмите и удерживайте кнопку "TEMP / TIME" - на цифровом дисплее отобразятся установленные время и температура.

4. Start/Stop

Кнопка пуска/остановки

-- --В режиме ожидания нажмите "Start/Stop", чтобы аппарат начал работать.

-- -- Затем нажмите "Start/Stop", чтобы начать обратный отсчет времени.

-- -- Наконец, нажмите "Start/Stop", чтобы аппарат перестал работать и вернулся в режим ожидания.

5. + -

Кнопка регулировки

--- Нажмите "TEMP / TIME", чтобы выбрать содержимое (температуру или время) для регулировки. Затем используйте кнопки "+" и "-", чтобы установить нужную температуру или время.

6. Температурный цифровой дисплей

-- Отображение рабочей температуры в реальном времени;

7. Цифровой дисплей Времени

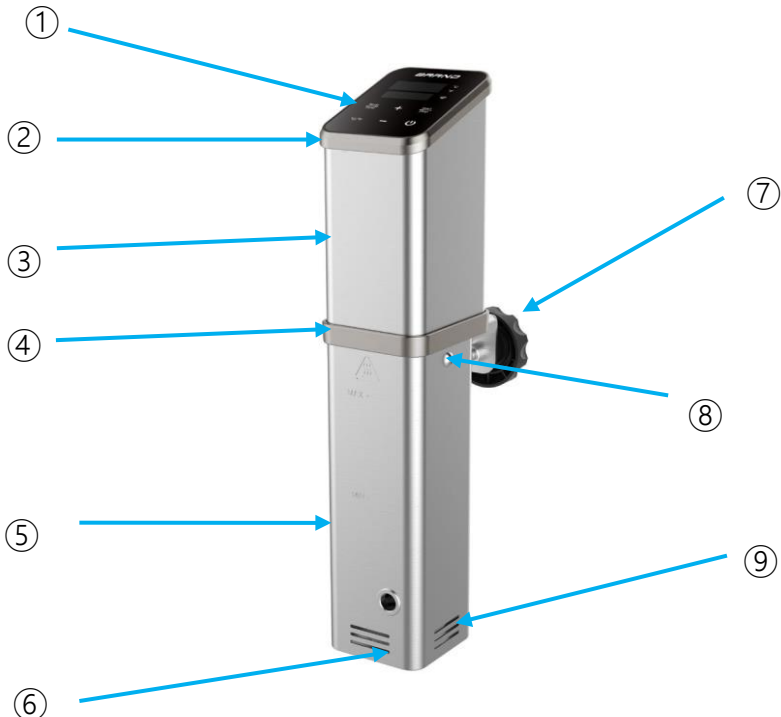
--- В режиме ожидания отображается установленное целевое время.

--- В рабочем режиме отображается оставшееся время работы.

Сброс с установкой значения по умолчанию:

Долго нажмите "Старт/Стоп" "&" "+" вместе и остановить нажатие, когда большой цифровой дисплей показывает 60°C и малый цифровой дисплей показывает 24:00 в то же время, сброс успешно после двух цифровой дисплей мигает 10 раз, если вам нужно переключить Цельсия и Фаренгейта, нажмите кнопку "°C/°F" для переключения

Комплектация прибора



1. Панель управления 2. Верхняя крышка 3. Основной корпус (верх) 4. Соединительное кольцо 5. Основной корпус (низ) 6. Выход для воды 7. Фиксированная ручка 8. быстросъемный винт 9, вход для воды

Рабочие инструкции

1. Выберите подходящий контейнер, закрепите аппарат в контейнере.
 2. Положите продукты в вакуумной упаковке в контейнер.
 3. Добавьте воду в емкость для приготовления. (Примечание: После заливки воды в бак, пожалуйста, убедитесь в том, что уровень воды не ниже минимального и не выше максимального).
 4. Подключите шнур питания, чтобы подать напряжение к аппарату, после чего загорятся цифровой дисплей и кнопка. Перейдите в режим энергосбережения через 2 с (только свет). Нажмите , чтобы перевести аппарат в режим ожидания. 
 5. --- Нажмите "°C/°F", чтобы выбрать единицу измерения температуры аппарата. По умолчанию °C. После нажатия кнопки "°C/°F" для выбора единицы измерения температуры аппарата при следующем включении аппарата по умолчанию будет использоваться эта единица. У аппарата имеется функция памяти.
 6. Нажмите "TEMP /TIME", чтобы отрегулировать температуру или время, и установите целевое значение с помощью кнопок "+" и "-".
 7. После завершения настройки нажмите "Start/Stop", чтобы аппарат начал работать.
 8. Когда температура достигнет заданной, аппарат подаст звуковой сигнал. Затем нажмите кнопку "Start/Stop", чтобы начать обратный отсчет.
 9. По окончании приготовления аппарат подаст звуковой сигнал. Нажмите "Start/Stop", чтобы завершить работу аппарата.
Примечание: При невыполнении операции аппарат подаст непрерывный звуковой сигнал через 20 с, а температура воды останется на заданном уровне.
 10. Выньте продукты, после чего они будут готовы к последующему процессу.
 11. Перед использованием аппарата отключите электропитание. Храните аппарат в месте, недоступном для детей.
- Примечание:** ① Перед низкотемпературным приготовлением продукты следует сначала поместить в вакуумную упаковку.

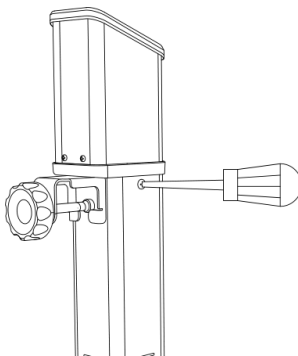
- ② Уровень воды (после закладки продуктов) должен быть выше отметки "MIN", но ниже отметки "MAX" на аппарате.
- ③ Чтобы избежать старения аппарата, сливайте воду после использования и очищайте водяную баню.

Уход

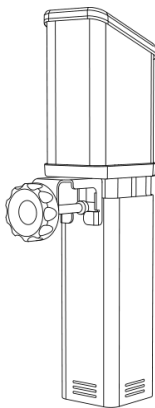
Во избежание ожогов, перед очисткой аппарата, пожалуйста, убедитесь в том, что он выключен и остыл до комнатной температуры .

1. После очистки установите аппарат вертикально, не располагайте ее горизонтально или вверх ногами.
2. Во время очистки не повредите внутренние компоненты аппарата. При повреждении компонентов, пожалуйста, обратитесь к специалисту для проверки и ремонта. Во избежание несчастных случаев не предпринимайте попыток несанкционированного ремонта.
3. Выбрасывайте старую воду после каждого использования и заливайте свежую . При многократном использовании воды некоторые минеральные вещества могут оседать или прилипать к поверхности деталей, что отрицательно влияет на производительность аппарата. Если вы заметили, что эффективность распределения явно снижается или на компонентах аппарата оседает много пепла и грязи, пожалуйста, разберите нижнюю часть корпуса аппарата (см. ниже «Как быстро разобрать аппарат») для очистки тепловой трубки и зонда. Лучше проводить очистку через каждые 20 запусков или 100 часов работы.

(Как быстро разобрать аппарат)



(1. Используйте инструмент для извлечения винта.)



(2. Вытащите корпус нижней части для очистки внутренних компонентов.)

4. Лучше не помещать разогретый аппарат в прохладную воду. Для охлаждения прибора до комнатной температуры не погружать его в холодную воду. В противном случае это повлияет на работу аппарата и срок его службы. Следуя той же логике, пожалуйста, не помещайте охлажденный аппарат в горячую воду.

Очистка

Подготовка:

Пищевой уксус (белый, яблочный уксус и т.д.)

Для чего нужна очистка:

Обычно водопроводная вода содержит жизненно необходимые минералы. При нагреве воды до определенной температуры на нагревателе или поверхности аппарата появляется накипь. В этом случае из-за накипи уровень производительности аппарата снизится, а его внешний вид испортится. Поэтому рекомендуется чистить аппарат через каждые 20 запусков или 200 часов общего рабочего времени. Кроме того, можно чистить аппарат с учетом своих фактических потребностей, которые могут зависеть от характера воды в данной местности.

Очистка:

1. Используйте смешанную жидкость из 75% воды и 25% уксуса. Залейте ее в контейнер до максимального уровня (Max).
2. Включите аппарат, задайте рабочую температуру 80°C/ (176°F) и установите время - 3 часа (03:00). Затем один раз нажмите кнопку "Start/Stop". При достижении желаемой заданной температуры нажмите "Start/Stop" для запуска таймера.
3. Когда таймер достигает 00:00, нажмите "Start/Stop" чтобы прекратить работу, выключите питание, отсоедините вилку и дайте ей остыть.
4. Удалить нижнюю оболочку машины (пожалуйста, обратитесь к "Как быстро разобрать"), использовать чистую воду для очистки нагревателя и других компонентов, а также нижний корпус, чтобы лучше очистить мягкие чешуя
5. После очистки сушите машину и корпус, затем повторно установите нижний корпус. Примечание: Пожалуйста, убедитесь, что питание отключено и машина охлаждается перед разборкой и очисткой.

Поиск неисправностей

Код ошибки	Причина проблемы	Поиск неисправностей
H20	Уровень воды ниже минимального или выше максимального	Выключите питание аппарата: Если уровень воды слишком низкий, добавьте нужное количество воды в контейнер; если слишком высокий, отлейте воду из контейнера.
E02	1. Проверить, в норме ли труба отопления; 2. Проверить, в норме ли внутренняя проводка аппарата; 3. В норме ли датчик температуры?	Для ремонта необходимо обратиться к профессионалу

******Во время использования аппарата при возникновении любых других проблем, пожалуйста, попросите специалиста проверить аппарат. Во избежание несчастных случаев не предпринимайте попыток несанкционированного ремонта.

Гарантия и послепродажное обслуживание

1. Убедитесь в том, что рабочая платформа ровная, чистая и находится в порядке.
2. Гарантия ограничивается повреждениями из-за производственных дефектов и бытового использования.
3. При неправильном использовании и при возникновении других проблем, не связанных с качеством продукции, взимается стоимость запчастей и технического

обслуживания.

4. Пожалуйста, сохраните заказ на закупку.

FIMAR S.P.A.
VIA DEL TESORO, 301
47826 VILLA VERUCCHIO
RIMINI - ITALY
fimargroup.it

fimar
group

FIMARGROUP.IT



EA[