

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODEL:SV-2401

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODEL:SV-2401



(Photos are for reference only)

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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



FCC Warning:

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

This device complies with Part 15 of the FCC Rules.

Operation is subject to the following two conditions:

(1) This device may not cause harmful interference, and

(2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

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

1. This equipment should be installed and operated with minimum distance 20cm between the radiator and your body.


2. The device has been evaluated to meet general RF exposure requirements. The device can be used in portable exposure conditions without restriction.

NOTE:

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

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

However, there is no guarantee that interference will not occur



	<p>in a particular installation.</p> <p>If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- Reorient or relocate the receiving antenna. -- Increase the separation between the equipment and receiver. -- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected. -- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.
	<p>CORRECT DISPOSAL</p> <p>This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EU. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices.</p>

PARAMETER LIST

Model	SV-2401	
Voltage	AC120V 60Hz	AC240V 50Hz
	Please refer to the product nameplate or purchase link for voltage	
Power	1100W	
Connect to the APP	Yes	
Recommended capacity	1.32-2.64gal(6-12L)	

Temperature Settings	77~198.5°F (25-92.5°C)
Temperature control accuracy	± 32.9°F (± 0.5°C)
Set the heating time	1min~99h59min
Maximum booking hours	24h

PARTS & HARDWARE

 <p>sous vide machine*1pc</p>	 <p>mounting bracket*1pc</p>
--	---

INSTALLATION GUIDE

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

Install accessories

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



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



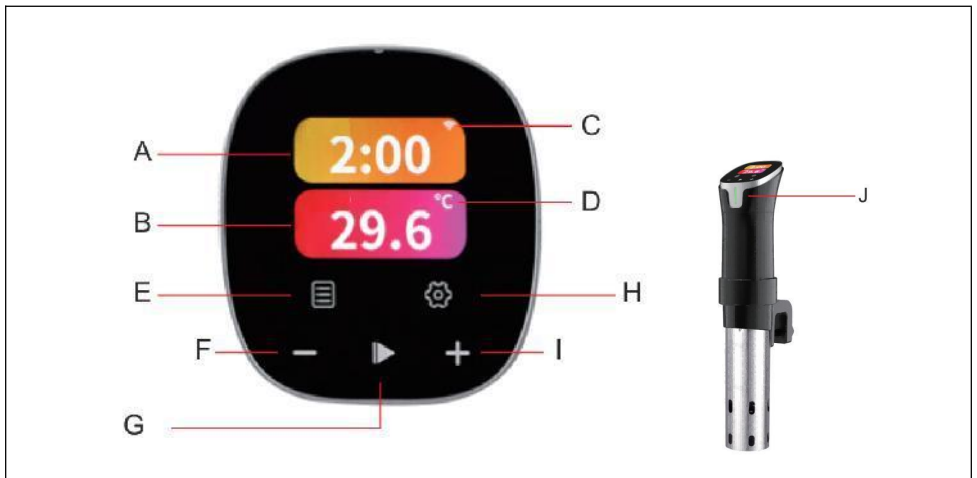
Note: Food should be vacuum-sealed in a vacuum bag before being placed in the container for heating.

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



FUNCTION AND OPERATION

Exterior view and button functions



A:Time display are	.B :Temperature display area
C :WIFI connection indicator	
D:Celsius temperature "°C"and Fahrenheit degree temperature "°F" indicator	
E:Menu selection button	F:Value adjustment button: "-"
G:Start & stop button	H:Setting button
I:Value adjustment button: "+"	.J:Cooking status indicator

FUNCTION SETTINGS

Definition of working modes

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

- Completion mode: refers to the state after the machine has completed the insulation mode, the indicator window bright blue.
- Setting mode: set the heating temperature, set the insulation countdown time, Start & stop button.

Operating instructions

Press the “▶” button to startup, the heating mode is entered by default, and the default time and temperature are 2 hours and 55°C (131°F), press the “⚙️” button to set the time, press the “⚙️” button again to change to cooking temperature setting, “-” means decreasing, “+” means increasing. Press the “⚙️” button can be used to modify the cooking time and cooking temperature in both heating mode and Insulation mode.

Cooking operation settings

Cooking time/cooking temperature setting:

The cooking time setting range is 0:01 to 99.59 hours.

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




- ① Standby mode Press the “▶” button to start the device.
- ② Press the “⚙️” button to enter the cooking time/cooking temperature setting interface
- ③ Press the “⚙️” button again to switch between the cooking time and cooking temperature settings.
- ④ Short or long press the “-” , “+” button to set the increase and decrease of the cooking time/cooking temperature.
- ⑤ After setting the target temperature and time press the “▶” button to save the settings and start cooking.


Appointment time setting

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


- ① In standby mode, press the “⚙️” button to enter the appointment mode interface, which displays three options: appointment, cooking time and cooking temperature.
- ② Press the “⚙️” button again to toggle the options.


③ Short or long press the "-" , "+" button to set the increase and decrease of the values of the appointment, cooking time and cooking temperature.

④ For example: If you want to set the appointment for 2 hours to start working, then directly set the appointment time for 2 hours, press the  button again to set the cooking time, and then press the "" button to set the cooking temperature, after that press the "" button, you can hear a "D" sound, the setting is saved and jump to the appointment countdown interface.



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


Menu cooking function setting:

① When the appliance is in standby mode or cooking mode, press the "" button to enter the reference menu interface, and the screen displays "Picture of the name of the dish and related cooking parameters."

② The "-" , "+" button are used to switch the selection of the menu, after the selection is made, press the "" button to save the setting, The appliance boot up and works according to the cooking temperature and cooking time of the reference recipe the reference recipe.

Menu cooking function setting: You can quickly set the cooking time and temperature by referring to the menu under the reservation screen.

③ Through the "-" , "+" button to switch the selection of menu, select the desired menu, press the "" button will be based on the parameters of the reference menu to set the cooking time and cooking temperature to save settings, the page automatically jumps back to the appointment interface. After setting the appointment time and then press the "" button to hear a "D" sound , the appointment mode will be completed and jump to the booking countdown interface.

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

System settings

①Connect the mobile APP: Long press the “▶” button for 3 seconds in standby mode to enter the system setting menu interface, switch the cursor by pressing the “-” , “+” button, select “Reset WIFI”, press the “▶” button to enter the reset WiFi interface. jump back to standby mode after successful APP binding.(The WIFI icon will be displayed on the screen when the device is successfully connected to the Internet and in cooking mode.)

②Temperature unit setting: Long press the “▶” button for 3 seconds in standby mode to enter the system setting menu interface, switch the cursor by pressing the “-” , “+” button, select “unit setting” and then press the “▶” button to enter the

temperature unit switching interface.The screen displays two options of Celsius “°C” and Fahrenheit “°F”. Use the “-” , “+” button to switch the cursor, select the temperature unit you want and press the “▶” button to confirm the saving option.

③Exit: In the system setup menu interface, switch the cursor by pressing the “-” , “+” button, select “Exit ” and press the “▶” button to confirm to exit the device parameter setting interface.

Remarks

If the temperature or time is reset in the completion mode, it will not enter the working state and needs to be restarted.

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

Install “Tuya Smart” APP on your mobile phone

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

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



(Fig.A)



Tuya smar (Fig.B)

Register an account

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

Connect to the APP

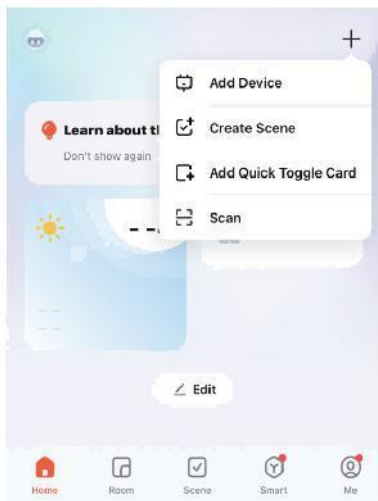
Operate the phone: Make sure your phone is connected to a 2.4G Wi-Fi network before operation.



① Long press the “▶” button in standby state to enter the system setting interface.



② Select Reset WIFI and press the “▶” button to enter the Reset WIFI screen.



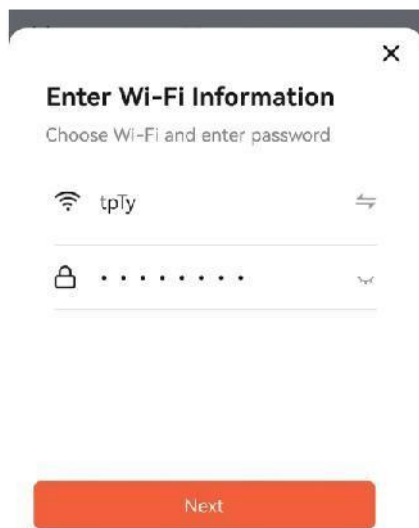
③ Open the Tuya APP and tap "+" to add a device



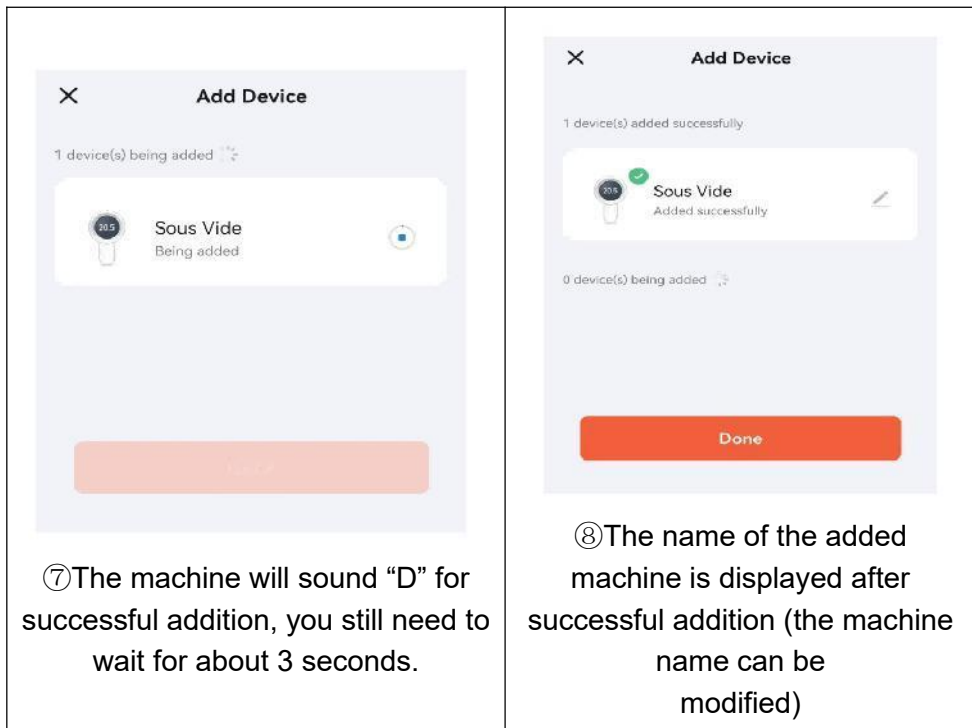
④ Waiting to search for devices in



⑤ Click on the device to go to the next networking step.



⑥ Enter the Wi-Fi password



Functional operation

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

1. After the Wi-Fi is connected, you can operate the Sous Vide cooker on the mobile phone when you turn it on each time, instead of performing the above (1, 2, 3) steps, unless you want to reconnect to the Wi-Fi.

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

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

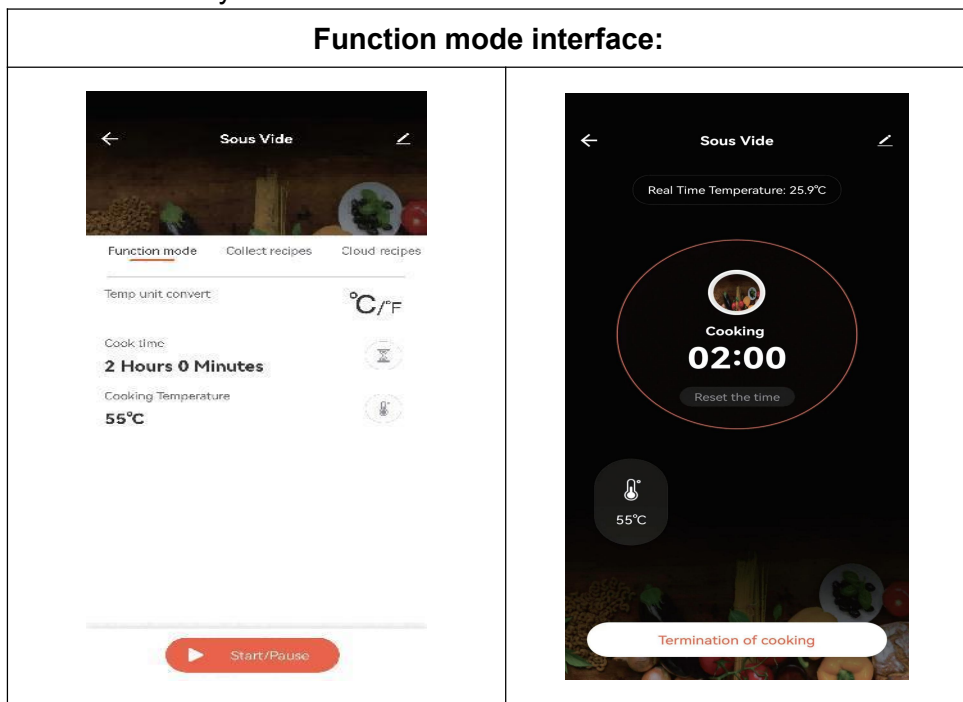
Mobile App Reservation Function

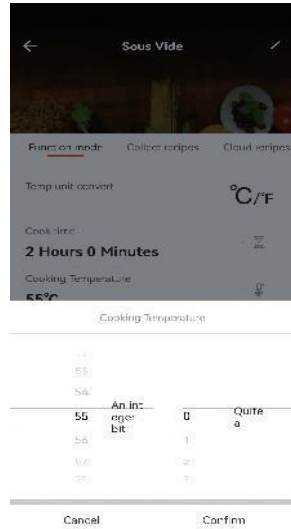
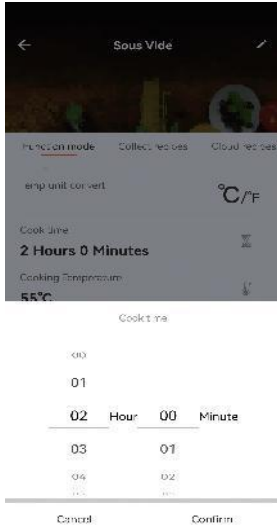
Mobile APP appointment time setting: set the appointment time in the menu bar “other”-“schedule”button, similar to the setting method of the alarm clock, such as now is 14:00 in the afternoon, need to be set to start working after 2 hours, then set 16:00 can be set, the appointment time is set to complete,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

Introduction of the remote(This is subject to the actual product)

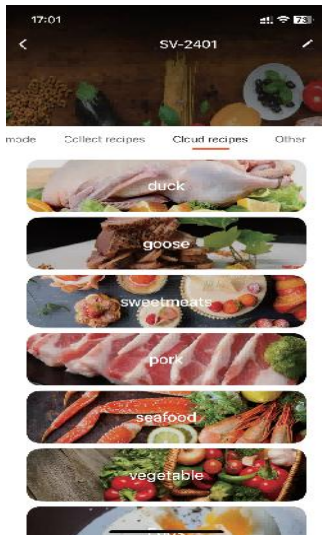
Note:APP regular upgrade interface will be updated, the above picture is for reference only!

Function mode interface:

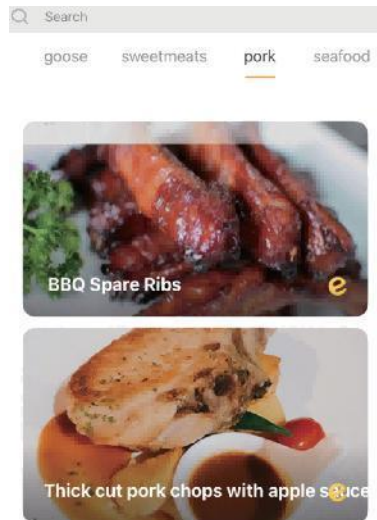




Menu screen



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



② Select the dish you want to cook.



Describe Material Steps

Describe

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

Material

Spare ribs:

- ① 12 ribs
- ② Appropriate amount of sauce

Sauce material

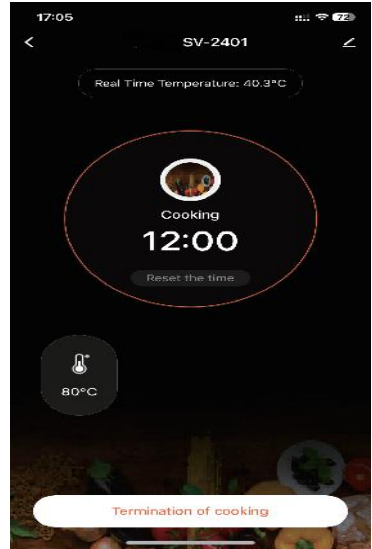
- ③ 2 tablespoons olive oil
- ④ 1 onion
- ⑤ 2x400g canned chopped tomatoes
- ⑥ 3 cloves of garlic, chopped
- ⑦ 3 tablespoons Worcester sauce
- ⑧ 50g light saffron
- ⑨ 4 tablespoons malt vinegar
- ⑩ 1 tablespoon tomato paste
- ⑪ 2 teaspoons of five spice powder
- ⑫ 1 teaspoon cumin powder, salt and freshly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



Run

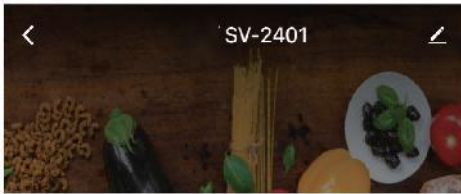
Steps

③ Go to the dish introduction page and click start.



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

Appointment Setting Screen

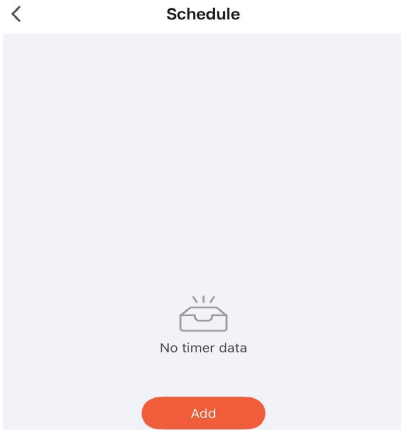


mode Collect recipes Cloud recipes Other

Schedule



More recipes

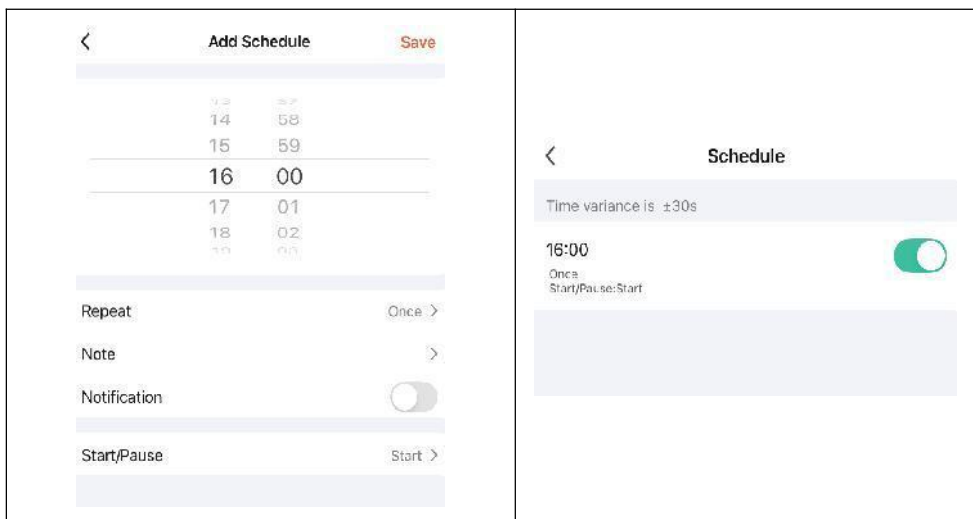


Schedule



No timer data

Add



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

APP usage instructions:

- 1.When using the APP for remote control, you must ensure that the machine is powered on.
If the power is not connected and the device is offline, it is not operable.
- 2.Temperature scale switch, Celsius °C , Fahrenheit °F
- 3.The adjustable range of cooking time is: 0:01~99:59.
- 4.The adjustable range of cooking temperature is:25~92.5°C(77~198.5°F).
- 5.Set the temperature time, click start, slow cooking machine automatically start and start work.
- 6.During the cooking process, the time and the target temperature can be reset.
- 7.After the cooking is completed, the machine will be in the completed state,showing the real-time temperature. Click Finish, the machine can be shut down.
- 8.The APP UI interface is subject to the actual user experience.

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

USE PRECAUTIONS

1. For your safety, please be sure to use it within the voltage range specified by the machine, and the machine shell should be strictly grounded.
- 2.For your safety, the power supply must be disconnected during operations such as adding food and water.
3. To achieve the best results, please use a container within6-12L..
- 4.Do not take the machine directly out of the water while the machine is working..
5. When the machine is shut down during operation, the heating components still in residual heat. Do not take the machine out of the water immediately.
- 6.The water level should be between the Min and Max levels indicated on the front of the steel column.
7. When an error message appears on the display or an error beep is heard, power off immediately to find out the cause.
8. When storing the sous vide cooker, make sure there is no water in the steel column and dry.
9. If the machine is abnormal, please do not continue to use it.

ERROR CODE TIPS

1.	E1	Indicates that the anti-dry burn temperature sensor is faulty or open.
2.	E2	Prompts the sensor to monitor water temperatures above 105°C(221°F).
3.	E3	Indicates that the water level is too low or that a container with water has not been put in for start-up;
4.	E4	Alerts the anti-dry burn sensor to monitor temperatures above 150°C(302°F)

5.	E5	Indicates that the existing water temperature in the container exceeds the setpoint.
----	----	--

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





VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

**Urządzenie do gotowania precyzyjnego
metodą sous vide**

MODEL: SV-2401

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODEL: SV-2401



(Zdjęcia mają charakter wyłącznie poglądowy)

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

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

1. Przeczytaj i stosuj się do wszystkich ważnych uwag umieszczonych na urządzeniach. Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.
2. Przed użyciem produktu należy sprawdzić, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. Jeśli tak, prosimy nie używać produktu. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub inną osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
3. Produkty należy instalować poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i oparzeń.
4. Nie należy używać produktu będąc zmęczonym lub pod wpływem alkoholu lub narkotyków.
5. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez dzieci nie powinny być wykonywane bez nadzoru.
6. Podczas podgrzewania produktu personel powinien być na dyżurze, aby uniknąć wypadków
7. Podczas konserwacji lub przenoszenia produktu lub w przypadku wystąpienia jakiegokolwiek nietypowej sytuacji, należy najpierw wyłączyć zasilanie.
8. Aby uniknąć usterek, należy używać produktu zgodnie z regulowanym napięciem i częstotliwością.
9. Nie podłączaj i nie ciągnij za przewód zasilający, jeśli masz mokre ręce .
10. Upewnij się, że wtyczka i gniazdko są chronione przed wodą.
11. Nie należy używać produktu w pobliżu materiałów łatwopalnych.
12. Jeśli temperatura podgrzewania produktu przekracza 75°C (167°F), zalecamy, aby czas podgrzewania nie przekraczał 5 godzin, ponieważ długi czas podgrzewania w wysokiej temperaturze skróci żywotność produktu.
13. Całego urządzenia nie można zanurzać w wodzie, a położenie obudowy powyżej maksymalnego poziomu wody na stalowym cylindrze nie czyni go wodoodpornym.

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

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

16. Obudowę czyści się wyłącznie wilgotną ściereczką.

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

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

Ostrzeżenie FCC :

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

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

(1) Urządzenie to nie może powodować szkodliwych zakłóceń i

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

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

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

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

Urządzenie może być używane w warunkach przenośnych bez ograniczeń.



NOTATKA:

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

Niniejsze ograniczenia mają na celu zapewnienie odpowiedniej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych. Urządzenie to generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej i, jeśli nie zostanie zainstalowane i użytkowane zgodnie z instrukcją, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej.

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

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

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

PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA

Niniejszy produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przekreślonego kosza na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem.

Produktów oznaczonych tym symbolem nie wolno wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je



oddać do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.

LISTA PARAMETRÓW

Model	SV-2401	
Woltaż	Prąd zmienny 120 V 60Hz	Prąd zmienny 240 V 50 Hz
	Informacje o napięciu znajdują się na tabliczce znamionowej produktu lub w linku do zakupu.	
Moc	1100 W	
Połącz się z aplikacją	Tak	
Zalecana pojemność	1,32-2,64 galona (6-12 l)	
Ustawienia temperatury	77~198,5°F (25-92,5°C)	
Dokładność kontroli temperatury	± 32,9°F (± 0,5°C)	
Ustaw czas grzania	1 min~99 godz. 59 min	
Maksymalna liczba godzin rezerwacji	24 godziny	

CZĘŚCI I SPRZĘT



urządzenie sous vide*1 szt.



uchwyt montażowy*1 szt.

INSTRUKCJA INSTALACJI

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

Zainstaluj akcesoria

Uchwyt montażowy mocowany jest do ściany kontenera za pomocą rygla blokującego



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

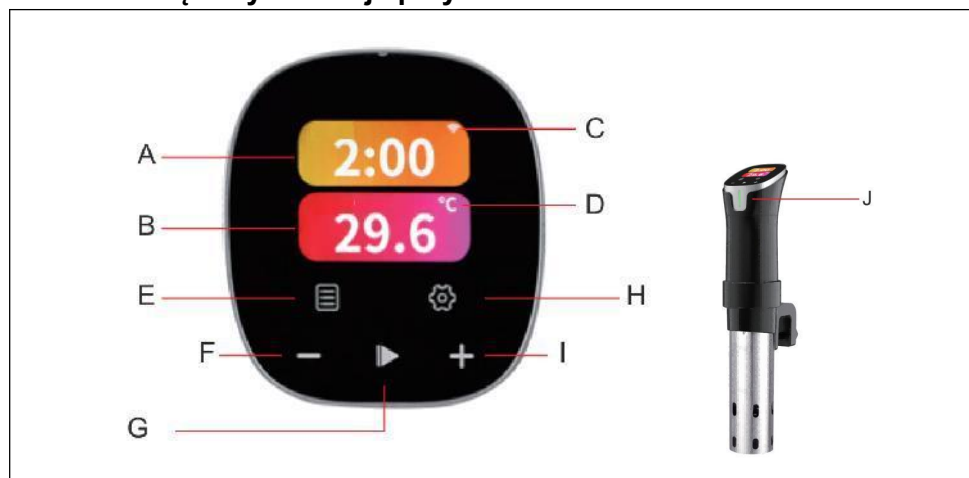


Uwaga: Przed umieszczeniem żywności w pojemniku w celu jej podgrzania należy ją zapakować próżniowo w woreczek próżniowy. Należy pamiętać, że poziom wody w pojemniku powinien być wyższy od minimalnego poziomu wody „MIN” i niższy od maksymalnego poziomu wody „MAX”.



FUNKCJA I DZIAŁANIE

Widok zewnętrzny i funkcje przycisków



A:Wyświetlanie czasu jest

.B: Obszar wyświetlania temperatury

C: Wskaźnik połączenia WIFI	
D: Temperatura w stopniach Celsjusza „°C” i temperatura w stopniach Fahrenheita „°F” wskaźnik	
E: Przycisk wyboru menu	F: Przycisk regulacji wartości: „-”
G: Przycisk Start i Stop	H: Przycisk ustawień
I: Przycisk regulacji wartości: „+”	J: Wskaźnik stanu gotowania

USTAWIENIA FUNKCJI

Definicja trybów pracy

- Tryb czuwania: odnosi się do stanu maszyny w trybie czuwania (niepracującej).
- Tryb umawiania wizyt: oznacza, że urządzenie nie nagrzewa się, podczas odliczania wizyty.
- Tryb Wi-Fi: odnosi się do stanu, w którym urządzenie jest połączone z siecią Wi-Fi w celu zdalnego sterowania, a wskaźnik Wi-Fi jest zawsze włączony.
- Tryb grzania: oznacza stan, w którym maszyna nagrzewa się, okienko kontrolne świeci się na jasnoczerwono.
- Tryb izolacji: odnosi się do urządzenia, gdy temperatura grzania osiągnie ustawioną temperaturę, okienko kontrolne ma jasnozielony kolor.
- Tryb ukończenia: odnosi się do stanu po zakończeniu przez maszynę trybu izolacji, okienko wskaźnika ma jasnoniebieski kolor.
- Tryb ustawień: ustaw temperaturę ogrzewania, ustaw czas odliczania izolacji, przycisk Start i Stop.

Instrukcja obsługi

Naciśnij ► przycisk „ ”, aby uruchomić urządzenie. Tryb grzania zostanie domyślnie włączony, a domyślny czas i temperatura to 2 godziny i 55°C (131°F). Naciśnij przycisk „ ⚙️”, aby ustawić czas . Naciśnij ponownie przycisk „ ⚙️”, aby zmienić ustawienie temperatury gotowania . „-” oznacza zmniejszenie, „+” oznacza zwiększenie. Naciśnięcie ⚙️ przycisku


„” umożliwia modyfikację czasu i temperatury gotowania zarówno w trybie grzania, jak i w trybie izolacji.

Ustawienia operacji gotowania

Ustawienie czasu/temperatury gotowania:



Zakres ustawień czasu gotowania wynosi od 0,01 do 99,59 godzin.

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

- ① Tryb czuwania Naciśnij ► przycisk „”, aby uruchomić urządzenie.
- ② Naciśnij przycisk „


Ustalanie czasu spotkania


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

- ① W trybie czuwania naciśnij  przycisk „”, aby przejść do interfejsu trybu ustawiania, który wyświetla trzy opcje: ustawienie, czas gotowania i temperaturę gotowania.
 - ② Naciśnij ponownie przycisk „ ponownie przycisk „”, aby ustawić czas gotowania, a następnie naciśnij ► przycisk „”, aby ustawić temperaturę gotowania, po czym naciśnij przycisk „►”, usłyszysz dźwięk „D”, ustawienie zostanie zapisane i przejdziesz do interfejsu odliczania czasu gotowania.
- ★ Uwaga : Jeśli ponownie naciśniesz ► przycisk „” w interfejsie



odliczania czasu, czas ustawiony pierwotnie przez urządzenie zostanie anulowany, a urządzenie przejdzie bezpośrednio w tryb gotowania, aby rozpocząć pracę.


Ustawienia funkcji gotowania menu:

① Gdy urządzenie znajduje się w trybie czuwania lub gotowania, naciśnij  przycisk „ ”, aby wejść do interfejsu menu referencyjnego. Na ekranie wyświetli się „Obraz przedstawiający nazwę potrawy i powiązane parametry gotowania”.



② Przyciski „-”, „+” służą do przełączania wyboru menu. Po dokonaniu wyboru naciśnij  przycisk „ ”, aby zapisać ustawienie. Urządzenie uruchomi się i będzie pracować zgodnie z temperaturą i czasem gotowania podanym w przepisie referencyjnym.

Ustawienia funkcji gotowania menu: Możesz szybko ustawić czas gotowania i temperaturę można sprawdzić w menu pod ekranem rezerwacji.

③ Za pomocą przycisków „-”, „+” można przełączać wybór menu. Wybierz żądane menu, naciśnij  przycisk „ ”. Na podstawie parametrów menu referencyjnego ustaw czas i temperaturę gotowania, aby zapisać ustawienia . Strona automatycznie powróci do interfejsu ustawień. Po ustawieniu czasu wizyty, a następnie naciśnij  przycisk „ ”, aby usłyszeć dźwięk „D”. Tryb wizyty zostanie ukończony, a użytkownik przejdzie do interfejsu odliczania do rezerwacji.

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

Ustawienia systemowe

① Połącz z aplikacją mobilną: Naciśnij i przytrzymaj  przycisk „ ” przez 3 sekundy w trybie czuwania, aby przejść do interfejsu menu ustawień systemu. Przesuń kursor, naciskając przyciski „-”, „+”, wybierz „Resetuj WIFI”, naciśnij  przycisk „ ”, aby przejść do interfejsu resetowania WiFi. Po pomyślnym połączeniu z aplikacją wróć do trybu czuwania. (Ikona WIFI

zostanie wyświetlona na ekranie, gdy urządzenie zostanie pomyślnie połączone z Internetem i przejdzie w tryb gotowania).

② Ustawianie jednostki temperatury: Naciśnij i przytrzymaj ► przycisk „-” przez 3 sekundy w trybie gotowości, aby wejść do interfejsu menu ustawień systemu, przełącz kursor, naciskając przyciski „-”, „+”, wybierz „ustawienie jednostki”, a następnie naciśnij ► przycisk „-”, aby wejść do interfejsu.

Interfejs przełączania jednostek temperatury. Na ekranie wyświetlane są dwie opcje: stopnie Celsjusza „°C” i Fahrenheita „°F”. Użyj przycisków „-”, „+”, aby przełączyć kursor, wybierz żądaną jednostkę temperatury i naciśnij ► przycisk „-”, aby potwierdzić zapisanie.

③ Wyjście: W interfejsie menu ustawień systemu przełącz kursor, naciskając przyciski „-”, „+”, wybierz „Wyjście” i naciśnij ► przycisk „-”, aby potwierdzić wyjście z interfejsu ustawień parametrów urządzenia.

Uwagi

Jeżeli w trybie ukończenia nastąpi zresetowanie temperatury lub czasu, urządzenie nie przejdzie w tryb roboczy i konieczne będzie ponowne uruchomienie.

Instrukcja obsługi funkcji WiFi w urządzeniu sous vide (zależy od rzeczywistej konfiguracji)

Zainstaluj aplikację „Tuya Smart” na swoim telefonie komórkowym

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

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



(Rys.A)



Tuya smar

(Rys. B)

Zarejestruj konto

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

Połącz się z aplikacją

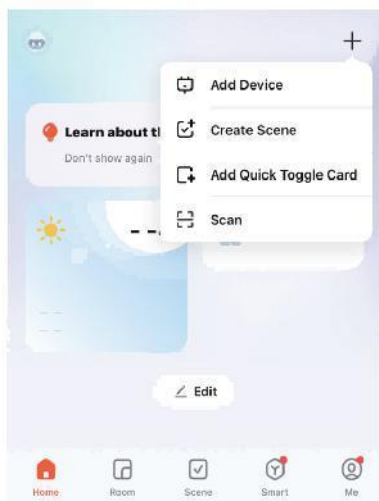
Korzystanie z telefonu: Przed rozpoczęciem korzystania z telefonu upewnij się, że jest on podłączony do sieci Wi-Fi 2,4G.



①Naciśnij i przytrzymaj przycisk „▶” w trybie gotowości, aby wejść do systemu interfejs ustawień.



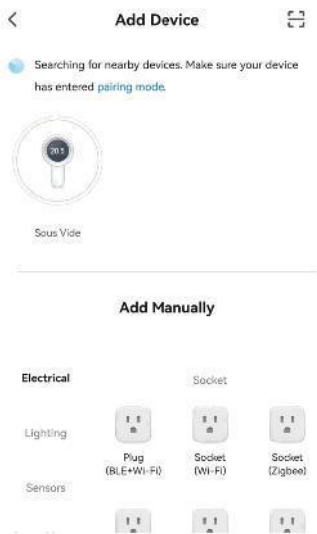
②Wybierz opcję Resetuj WIFI i naciśnij ▶ przycisk „▶”, aby przejść do opcji Resetuj WIFI ekran.



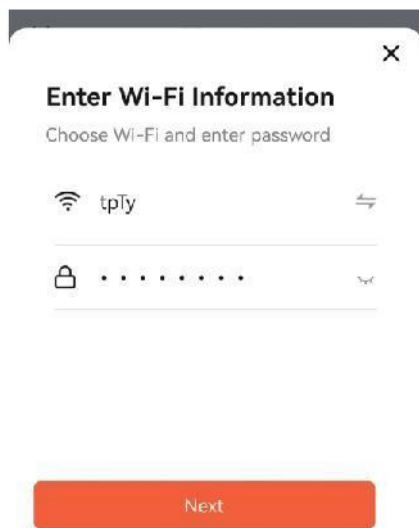
③ Otwórz aplikację Tuya i dotknij „+”, aby dodać urządzenie



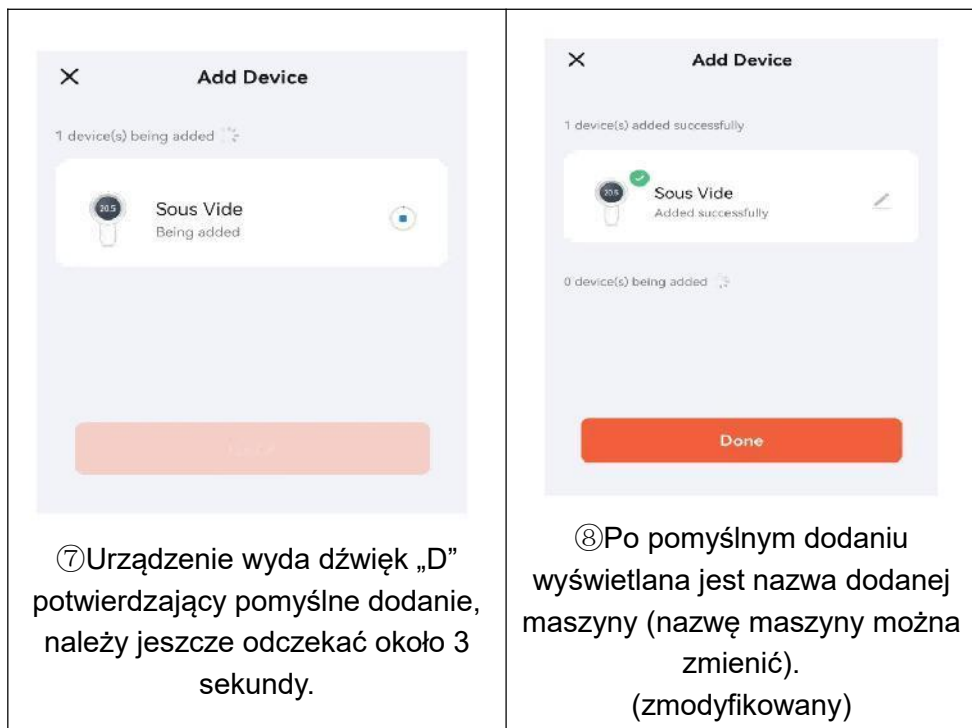
④ Czekam na wyszukanie urządzeń w



⑤ Kliknij urządzenie, aby przejść do następnego kroku konfiguracji sieci.



⑥ Wprowadź hasło Wi-Fi



Działanie funkcjonalne

Po nawiązaniu połączenia Wi-Fi można wejść do interfejsu dodanego urządzenia z aplikacji i postępować zgodnie z instrukcjami prośbę o interfejs.

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

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

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

po prostu kliknij następny krok.

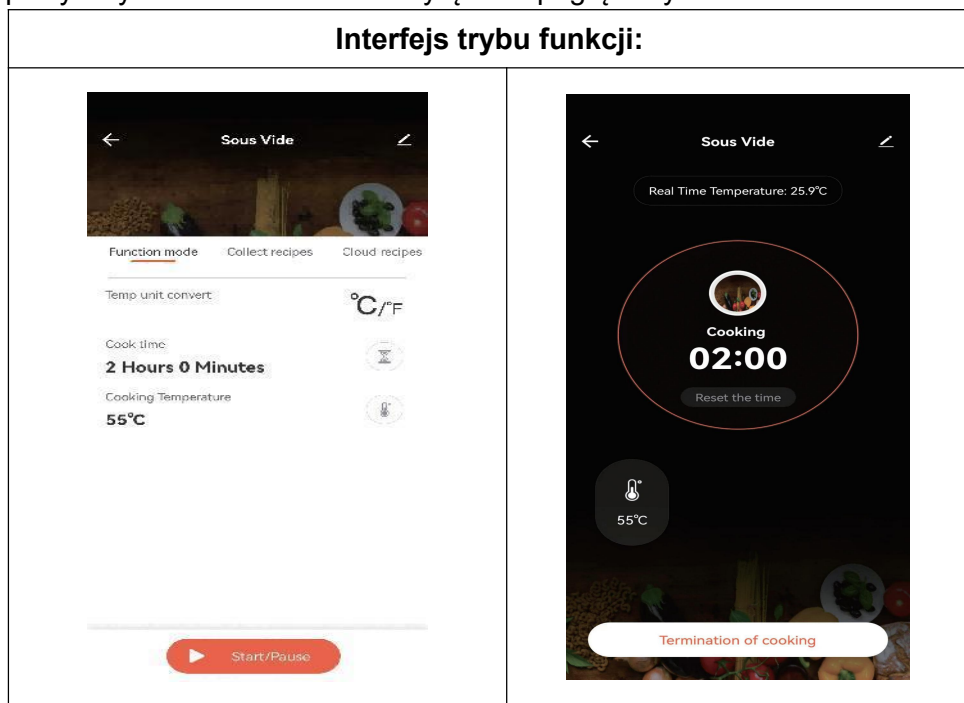
3. Sprawdź , czy sieć Wi-Fi działa tylko w sieci 2.4G.

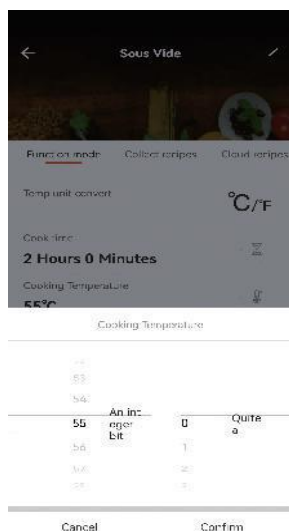
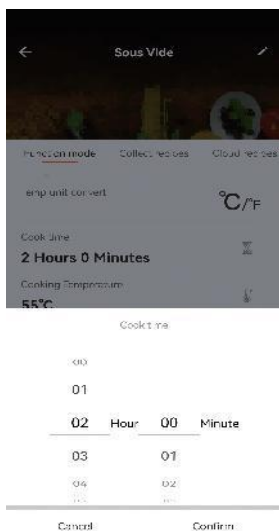
Funkcja rezerwacji w aplikacji mobilnej

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

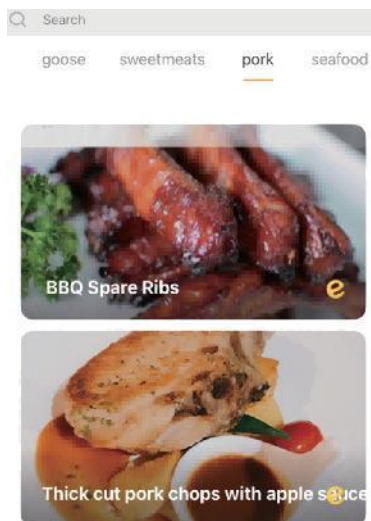
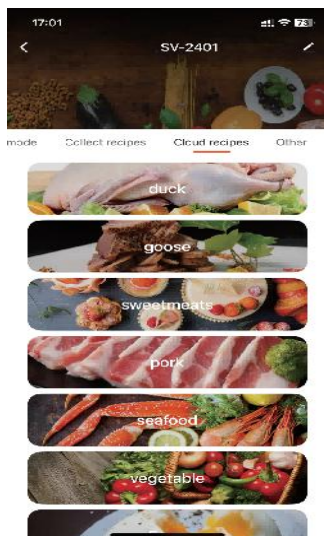
Wprowadzenie pilota (zależy od konkretnego produktu)

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





Ekran menu



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

- ② Wybierz danie, które chcesz gotować.



Describe Material Steps

Describe

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

Material

spareribs:

- ① 12 ribs.
- ② Appropriate amount of sauce

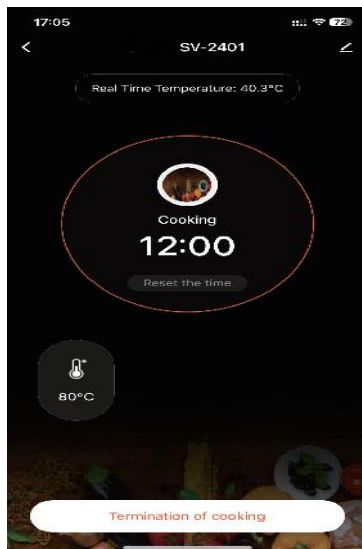
Sauce material

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

Steps

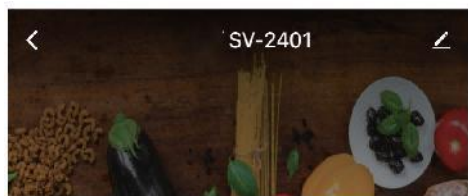
Run

strony z wprowadzeniem do dania i kliknij start.



④Urządzenie rozpocznie pracę i automatycznie przejdzie do interfejsu gotowania APP.

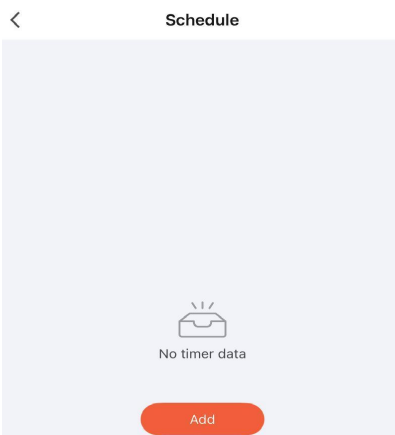
Ekran ustawiania spotkań



mode Collect recipes Cloud recipes Other

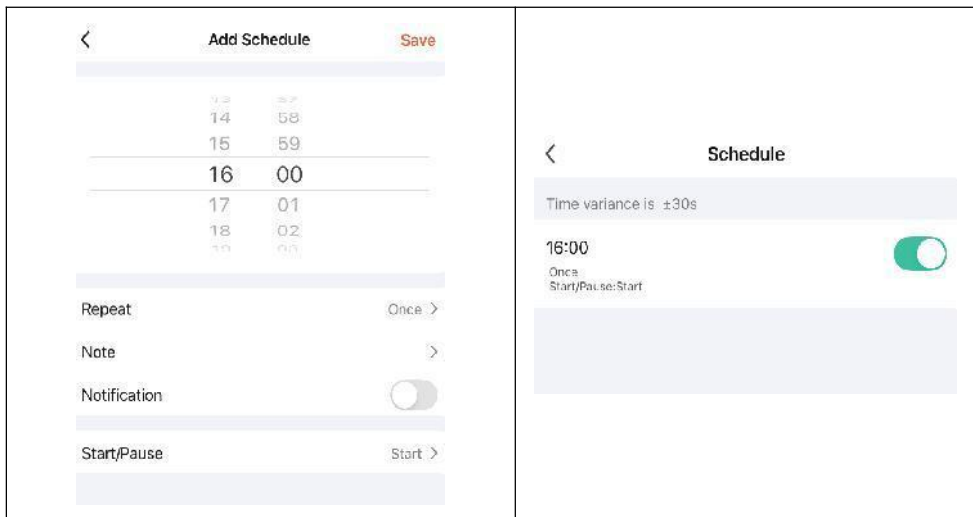
Schedule

More recipes



No timer data

Add



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

Instrukcja korzystania z aplikacji :

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

urządzenie.

8. Interfejs użytkownika aplikacji jest uzależniony od rzeczywistego doświadczenia użytkownika.

9. Aby korzystać z aplikacji, telefon musi znajdować się w odległości nie większej niż 15 metrów od urządzenia.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1. W trosce o Twoje bezpieczeństwo, upewnij się, że używasz urządzenia w zakresie napięcia określonym dla danego urządzenia, a obudowa urządzenia musi być ściśle uziemiona.

2. Ze względów bezpieczeństwa podczas wykonywania czynności takich jak dodawanie jedzenia i wody do urządzenia należy odłączyć zasilanie.

3. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać pojemnika o pojemności 6–12 l.

4. Nie wyjmuj urządzenia bezpośrednio z wody, gdy jest w użyciu.

5. Po wyłączeniu urządzenia podczas pracy, elementy grzewcze nadal wydzielają ciepło resztkowe. Nie wyjmuj urządzenia natychmiast z wody.

6. Poziom wody powinien mieścić się pomiędzy poziomami Min. i Maks. wskazanymi na przedniej stronie kolumny stalowej.

7. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie lub usłyszysz sygnał dźwiękowy błędu, natychmiast wyłącz urządzenie, aby znaleźć przyczynę.

8. Podczas przechowywania urządzenia do gotowania metodą sous vide należy upewnić się, że w stalowej kolumnie nie ma wody i jest ona sucha .

9. Jeżeli urządzenie działa nieprawidłowo, nie należy kontynuować jego użytkowania .

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE KODÓW BŁĘDÓW

1.	E1	Oznacza, że czujnik temperatury zapobiegający suchemu spalaniu jest uszkodzony lub otwarty .
2.	E2	Nakazuje czujnikowi monitorowanie temperatury wody

		powyżej 105°C(221 °F) .
3.	E3	Oznacza, że poziom wody jest zbyt niski lub że nie włożono pojemnika z wodą w celu uruchomienia;
4.	E4	Alarm czujnika przeciwpożarowego monitorującego temperaturę powyżej 150°C (302 °F)
5.	E5	Oznacza, że aktualna temperatura wody w pojemniku przekracza wartość zadaną .

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





VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precisiekoher

MODEL: SV-2401

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODEL: SV-2401



(Foto's dienen alleen ter referentie)

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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees alle belangrijke waarschuwingen op de apparaten en neem deze in acht. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen.
2. Controleer voor gebruik of het netsnoer beschadigd is. Zo ja, gebruik het product dan niet. Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
3. Producten moeten buiten bereik van kinderen en huisdieren worden geïnstalleerd om elektrische schokken en brandwonden te voorkomen.
4. Gebruik het product niet als u moe bent of onder invloed van alcohol of drugs.
5. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
6. Tijdens het verwarmen van het product moet het personeel op wacht blijven om ongelukken te voorkomen
7. Schakel eerst de stroom uit wanneer u het product onderhoudt of verplaatst, of wanneer er zich een abnormale situatie voordoet.
8. Om storingen te voorkomen, dient u het product te gebruiken onder een gereguleerde spanning en frequentie.
9. Sluit het netsnoer niet aan en trek er niet aan als uw handen nat zijn .
10. Zorg ervoor dat de stekker en het stopcontact beschermd zijn tegen water.
11. Gebruik het product niet in de buurt van ontvlambare voorwerpen.
12. Wanneer de verwarmingstemperatuur van het product hoger is dan 75°C (167°F), adviseren wij om de verwarmingstijd niet langer te laten duren dan 5 uur. Langdurige verwarming bij hoge temperatuur verkort namelijk de levensduur van het product.
13. De gehele machine mag niet in water worden ondergedompeld en de positie van de behuizing boven de maximale waterniveau-markering van de stalen cilinder is niet waterdicht.
14. Raak het oppervlak van het kookapparaat niet aan als het heet is.

Gebruik hiervoor de handgreep of knop.

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

16. De behuizing mag enkel met een vochtige doek worden schoongemaakt.

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

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



FCC-waarschuwing :

FCC-waarschuwing: Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om dit apparaat te bedienen ongeldig maken.

Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. Gebruik is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden:

(1) Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken en

(2) Dit apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die ongewenste werking kan veroorzaken.

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

1. Deze apparatuur moet worden geïnstalleerd en bediend met een minimale afstand van 20 cm tussen de radiator en uw lichaam.

2. Het apparaat is geëvalueerd en voldoet aan de algemene RF-blootstellingsvereisten. Het apparaat kan zonder beperkingen worden gebruikt in draagbare

blootstellingsomstandigheden.

OPMERKING:

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

Deze limieten zijn bedoeld om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële installatie. Deze apparatuur genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen en kan, indien niet geïnstalleerd en gebruikt volgens de instructies, schadelijke interferentie met radiocommunicatie veroorzaken.

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

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

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

CORRECTE VERWIJDERING

Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EU. Het symbool met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd.

Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van



	elektrische en elektronische apparaten.
--	---

PARAMETERLIJST

Model	SV-2401	
Spanning	AC 120 V 60 Hz	AC 240 V 50 Hz
	Raadpleeg het productnaamplaatje of de aankooplink voor de spanning	
Stroom	1100W	
Maak verbinding met de APP	Ja	
Aanbevolen capaciteit	1,32-2,64 gal (6-12 l)	
Temperatuurinstellingen	25-92,5°C (77~198,5°F)	
Nauwkeurigheid van temperatuurregeling	± 32,9°F (± 0,5°C)	
Stel de verwarmingstijd in	1 min~99u59min	
Maximale boekingsuren	24 uur	

ONDERDELEN & HARDWARE



sous vide-apparaat*1st



montagebeugel*1st

INSTALLATIEGIDS

Vacuüm slowcooking op lage temperatuur is een kookmethode in de moleculaire gastronomie die gebruikmaakt van wetenschappelijke

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

Accessoires installeren

De montagebeugel wordt met een boutvergrendeling aan de containerwand bevestigd



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



Let op: voedsel moet vacuüm verpakt worden in een vacuümzak voordat

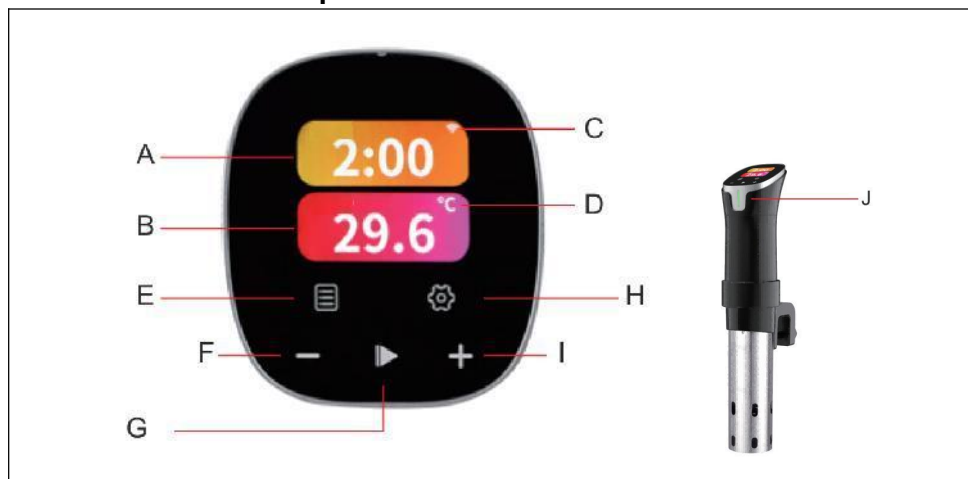
het in de verpakking wordt geplaatst om te verwarmen.

Houd er rekening mee dat het waterniveau in de container hoger moet zijn dan het minimale waterniveau "MIN" en lager dan het maximale waterniveau "MAX".



FUNCTIE EN WERKING

Buitenaanzicht en knopfuncties



A: Tijdweergave is

.B: Temperatuurweergavegebied

C: WIFI-verbindingindicator



D: Celsius temperatuur "°C" en Fahrenheit graden temperatuur "°F" indicator	
E: Menuselectieknop	F: Waarde aanpassingsknop: " - "
G: Start- en stopknop	H: Instelknop
I: Waardeaanpassingsknop: "+"	J: Indicator kookstatus

FUNCTIE-INSTELLINGEN

Definitie van werkmodi

- Stand-bymodus: dit is de stand-bymodus van het apparaat (niet werkend).
- Afsprakenmodus: dit betekent dat het apparaat niet opwarmt en zich in de aftelstand voor afspraken bevindt.
- Wi-Fi-modus: dit is de status waarin het apparaat is verbonden met de Wi-Fi-functie voor bediening op afstand en waarbij het Wi-Fi-lampje altijd brandt.
- Verwarmingsmodus: verwijst naar de verwarmingsstatus van het apparaat, het indicatielampje is felrood.
- Isolatiemodus: heeft betrekking op de machine nadat de verwarmingstemperatuur de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Het indicatielampje brandt dan felgroen.
- Voltooiingsmodus: verwijst naar de status nadat de machine de isolatiemodus heeft voltooid, het indicatievenster is helderblauw.
- Instelmodus: stel de verwarmingstemperatuur in, stel de isolatieafteltijd in, start- en stopknop.

Gebruiksaanwijzing

Druk op de  knop " " om op te starten. De verwarmingsmodus wordt standaard geactiveerd en de standaardtijd en -temperatuur zijn 2 uur en 55 °C (131 °F). Druk op de  knop " " om de tijd in te stellen . Druk  nogmaals op de knop " " om naar de kooktemperatuurinstelling te gaan . " - " betekent verlagen, " + " betekent verhogen. Met de  knop " " kunt u de kooktijd en -temperatuur wijzigen in zowel de verwarmingsmodus als de

isolatiemodus.

Instellingen voor de kookbewerking

Instelling kooktijd/kooktemperatuur:

Het instelbereik van de kooktijd is 0:01 tot 99,59 uur.

Het instelbereik voor de kooktemperatuur is 25 tot 92,5°C (of 77 tot 198,5 °F)

- ① Standby-modus Druk op de ► knop “ ” om het apparaat te starten.
- ② Druk op de knop “ ⚙ ” om de interface voor het instellen van de kooktijd/kooktemperatuur te openen
- ③ Druk nogmaals op de ⚙ knop “ ” om te schakelen tussen de instellingen voor de kooktijd en de kooktemperatuur.
- ④ Druk kort of lang op de knop “ - ”, “ + ” om de verhoging of verlaging van de kooktijd/kooktemperatuur in te stellen.
- ⑤ Nadat u de doeltemperatuur en tijd hebt ingesteld, drukt u op de ► knop “ ” om de instellingen op te slaan en te beginnen met koken.


Afspraaktijd instellen


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

- ① Druk in de stand-bymodus op de ⚙ knop “ ” om de interface van de afspraakmodus te openen, waarin drie opties worden weergegeven: afspraak, kooktijd en kooktemperatuur.
 - ② Druk nogmaals op de ⚙ knop “ ” om de opties te wisselen.
 - ③ Druk kort of lang op de knop “ - ”, “ + ” om de verhoging of verlaging van de waarden van de afspraak, kooktijd en kooktemperatuur in te stellen.
 - ④ Bijvoorbeeld : Als u de afspraak wilt instellen op 2 uur om te beginnen met werken, stel dan direct de afspraaktijd in op 2 uur, druk ⚙ nogmaals op de knop “ ” om de kooktijd in te stellen en druk vervolgens op de ► knop “ ” om de kooktemperatuur in te stellen, druk daarna op de ► knop “ ”, u hoort een "D"-geluid, de instelling wordt opgeslagen en springt naar de interface voor het aftellen van de afspraak.
- ★ Let op : Als u ► nogmaals op de knop “ ” drukt in de interface voor het aftellen van afspraken, wordt de oorspronkelijk door het apparaat



ingestelde afspraaktijd geannuleerd en gaat het apparaat direct naar de kookmodus om te beginnen met werken.


Instelling menu-kookfunctie:

① Wanneer het apparaat in de stand-bymodus of kookmodus staat, drukt u op de  knop " " om de interface van het referentiemenu te openen. Op het scherm wordt "Afbeelding van de naam van het gerecht en de bijbehorende kookparameters" weergegeven.



② De "-" en "+" knoppen worden gebruikt om de menuselectie te wijzigen. Nadat u de selectie hebt gemaakt, drukt u op de "  " knop om de instelling op te slaan. Het apparaat start op en werkt volgens de kooktemperatuur en kooktijd van het referentierecept.

Menu-kookfunctie-instelling: U kunt snel de kooktijd instellen en temperatuur via het menu onder het reserveringsscherm.

③ Gebruik de "-" en "+" knoppen om de menuselectie te wisselen, selecteer het gewenste menu, druk op de "  " knop om de kooktijd en kooktemperatuur in te stellen op basis van de parameters van het referentiemenu om de instellingen op te slaan, de pagina springt automatisch terug naar de afspraakinterface. Na het instellen van de afspraaktijd en druk vervolgens op de  knop " " om een "D"-geluid te horen. De afspraakmodus wordt voltooid en u gaat naar de interface voor het aftellen van de boeking.

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

Systeeminstellingen

1. Verbind de mobiele APP: Houd de  knop " " 3 seconden ingedrukt in de stand-bymodus om de interface van het systeeminstellingenmenu te openen. Wissel de cursor door op de knoppen "-" en "+" te drukken, selecteer "WIFI resetten" en druk op de  knop " " om de interface voor het resetten van de wifi te openen. Ga terug naar de stand-bymodus nadat de APP succesvol is gekoppeld. (Het wifi-pictogram wordt op het scherm

weergegeven wanneer het apparaat succesvol is verbonden met internet en in de kookmodus staat.)

② Instelling temperatuureenheid: Houd de ► knop " " 3 seconden lang ingedrukt in de stand-by-modus om de interface van het menu voor systeeminstellingen te openen, wissel de cursor door op de knop "-" en "+" te drukken, selecteer "eenheidsinstelling" en druk vervolgens op de ► knop " " om het menu te openen.

Interface voor het omschakelen van de temperatuureenheid. Het scherm toont twee opties: Celsius (°C) en Fahrenheit (°F). Gebruik de knoppen "-" en "+" om de cursor te wisselen, selecteer de gewenste temperatuureenheid en druk op de ► knop " " om de opslagoptie te bevestigen.

③ Afsluiten: In de interface van het systeeminstellingenmenu wisselt u de cursor door op de knoppen "-" en "+" te drukken, selecteert u "Afsluiten" en drukt u op de ► knop " " om te bevestigen dat u de interface voor het instellen van de apparaatparameters wilt verlaten.

Opmerkingen

Als de temperatuur of tijd in de voltooiingsmodus wordt gereset, komt het apparaat niet in de werkstatus en moet het opnieuw worden opgestart.

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

Installeer de "Tuya Smart" APP op uw mobiele telefoon

1. Zoek naar de "Tuya Smart"-app in de mobiele app-manager of scan de QR-code zoals hieronder. (Fig.A)
2. Installeer de APP, het pictogram na installatie ziet er als volgt uit: (Fig.B)



(Figuur A)



Tuya smar

(Figuur B)

Registreer een account

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

Maak verbinding met de APP

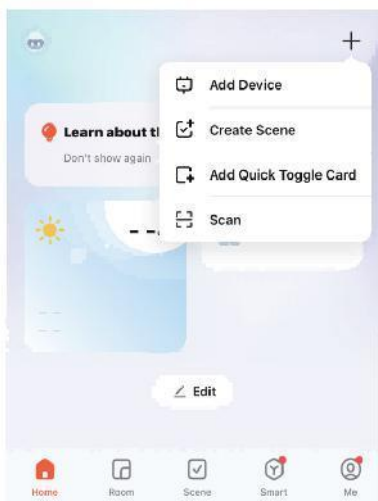
De telefoon bedienen: Zorg ervoor dat uw telefoon is verbonden met een 2,4G Wi-Fi-netwerk voordat u hem bedient.



① Druk lang op de knop “▶” in de stand-bystand om het systeem te openen instellingeninterface.



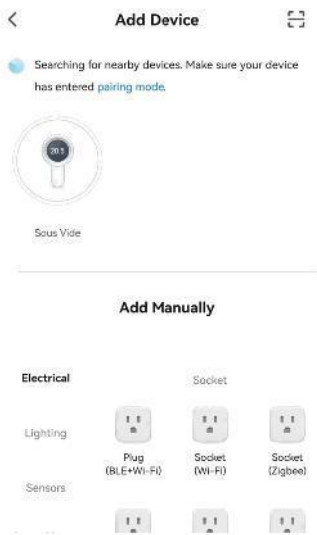
② Selecteer WIFI resetten en druk op de ▶ knop “ ” om het menu WIFI resetten te openen scherm.



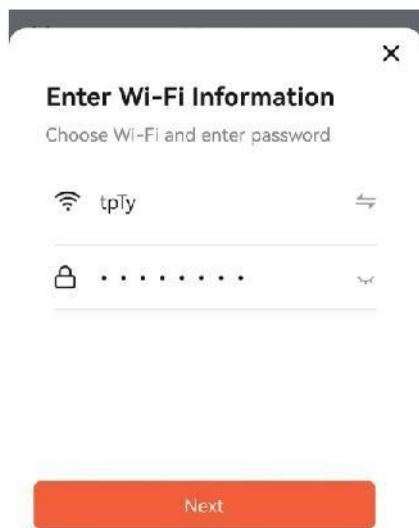
③Open de Tuya APP en tik op "+" om een apparaat toe te voegen



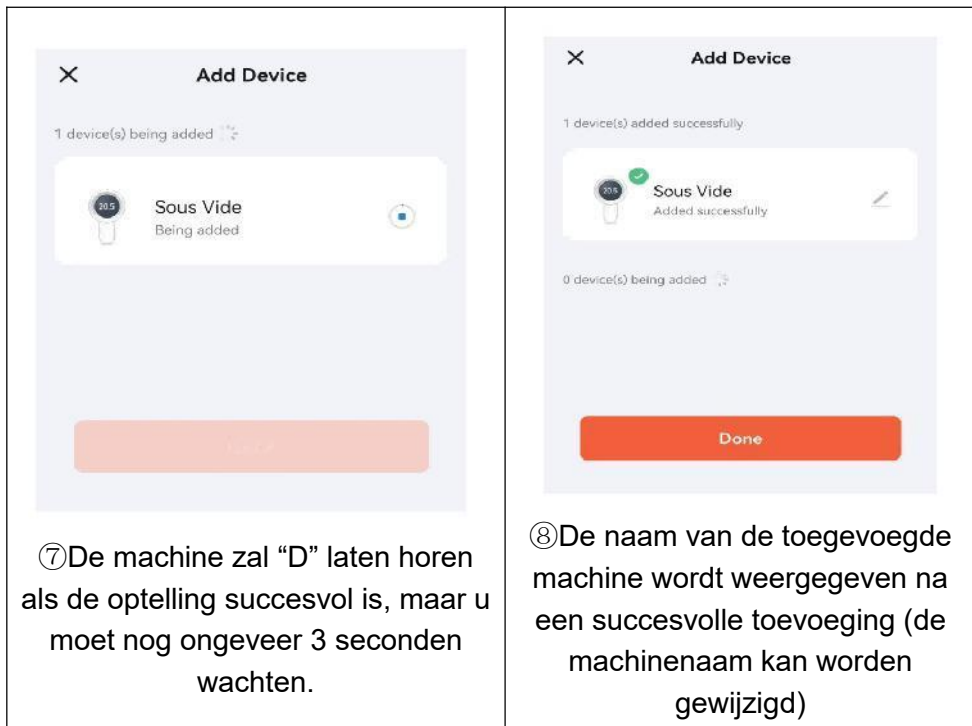
④Wachten op zoeken naar apparaten in



⑤Klik op het apparaat om naar de volgende netwerkstap te gaan.



⑥Voer het wifi-wachtwoord in



Functionele werking

Nadat u verbinding hebt gemaakt met Wi-Fi, kunt u vanuit de APP de interface van de toegevoegde machine openen en deze bedienen volgens de interface alstublieft.

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

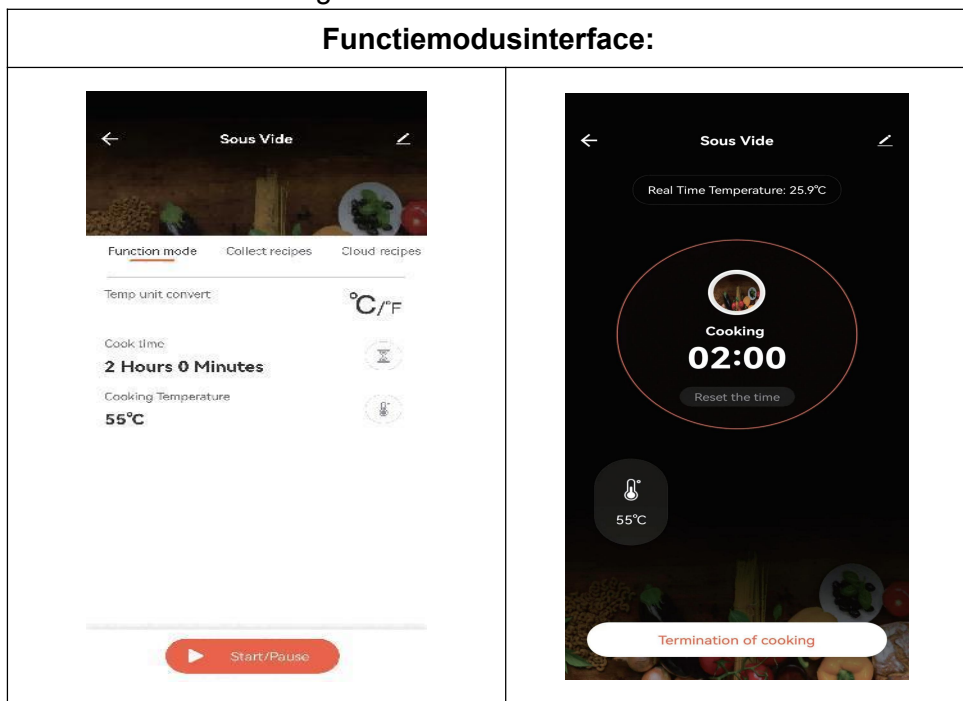
Reserveringsfunctie voor mobiele app

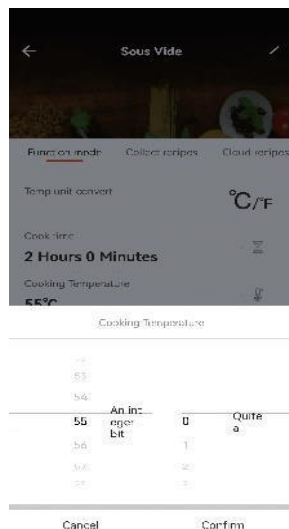
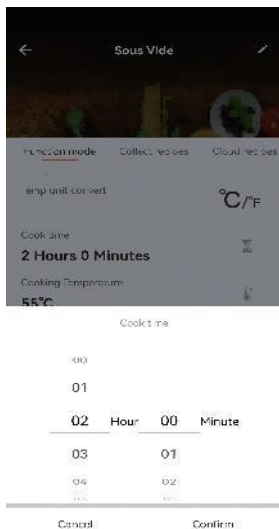
Instellen van de afspraaktijd via de mobiele app: stel de afspraaktijd in via de menubalk met de knop 'Overig' - 'Plannen', vergelijkbaar met de instellingsmethode van de wekker. Het is nu bijvoorbeeld 14:00 uur en moet worden ingesteld om na 2 uur te beginnen met werken. Vervolgens kan 16:00 uur worden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

Introductie van de afstandsbediening (Dit is afhankelijk van het daadwerkelijke product)

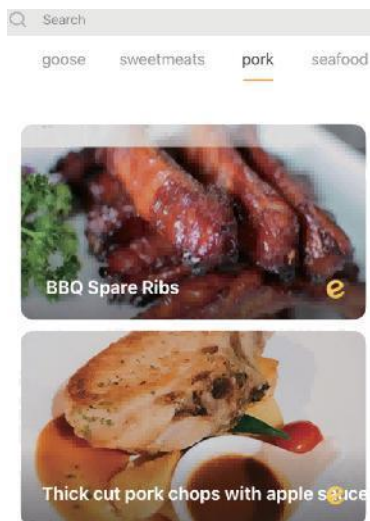
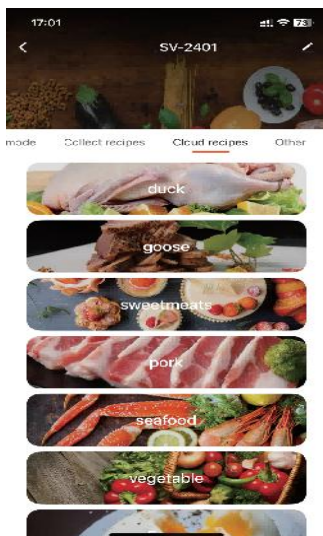
Let op : de interface voor reguliere APP-upgrades wordt bijgewerkt. De bovenstaande afbeelding is alleen ter referentie !

Funciemodusinterface:





Menuscherf



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

② Selecteer het gerecht dat u wilt wil koken.



Describe Material Steps

Describe

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

Material

spareribs:

- ① 12 ribs
- ② Appropriate amount of sauce

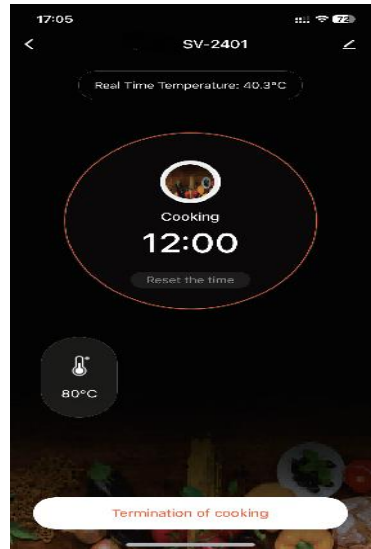
Sauce material

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

Steps

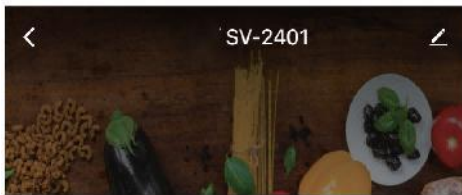
Run

③ Ga naar de introductiepagina van het gerecht en klik op start.



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

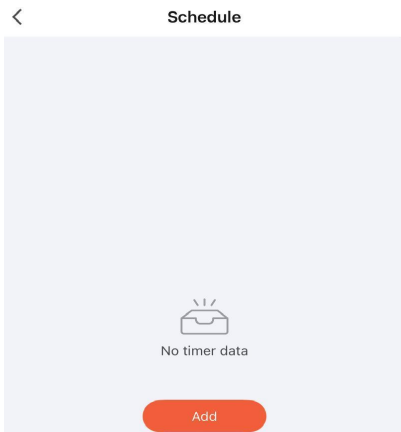
Afspraak instellen scherm



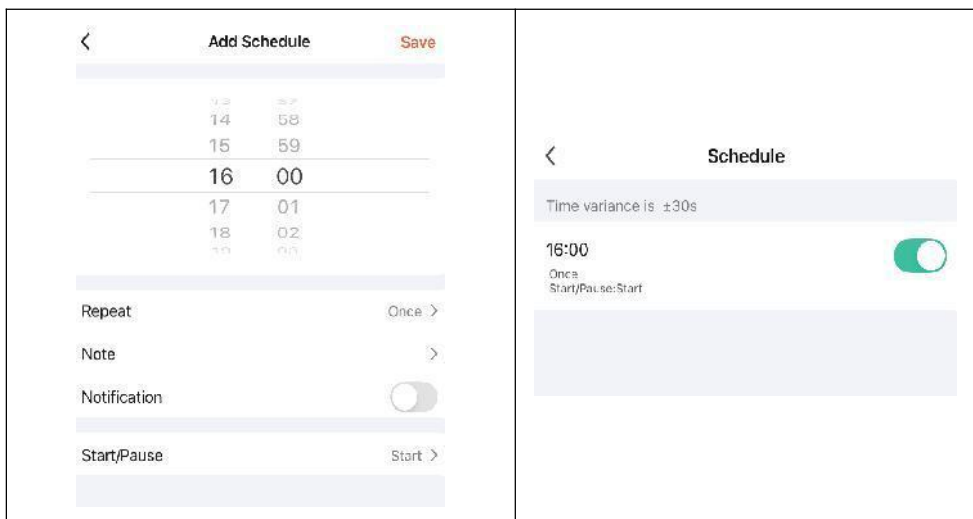
mode Collect recipes Cloud recipes Other

Schedule

More recipes



Add



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

Instructies voor het gebruik van de APP :

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

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

2. Temperatuurschaalschakelaar, Celsius °C, Fahrenheit °F

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

4. Het instelbare bereik van de kooktemperatuur

is:25~92,5°C(77~198,5°F).

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

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

7. Nadat het koken is voltooid, bevindt het apparaat zich in de voltooide

status en wordt de actuele temperatuur weergegeven. Klik op Voltooien om het apparaat uit te schakelen.

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

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

GEBRUIKSVOORZORGSMATREGELEN

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

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

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

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

5. Wanneer het apparaat tijdens gebruik wordt uitgeschakeld, zijn de verwarmingselementen nog steeds in restwarmte. Haal het apparaat niet direct uit het water.

6. Het waterpeil moet zich tussen de minimale en maximale niveaus bevinden die op de voorkant van de stalen kolom staan aangegeven.

7. Wanneer er een foutmelding op het display verschijnt of u een foutsignaal hoort, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit om de oorzaak te achterhalen.

8. Zorg ervoor dat er geen water in de stalen kolom zit en dat deze droog is wanneer u de sous-vidékoker opbergt .

9. Indien het apparaat niet naar behoren functioneert, dient u het niet langer te gebruiken .

FOUTCODE TIPS

1.	E1	Geeft aan dat de anti-droogbrandtemperatuursensor defect of open is .
2.	E2	Zorgt ervoor dat de sensor watertemperaturen boven

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

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





VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODELL: SV-2401

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Sous Vide Precision Cooker

MODELL: SV-2401



(Foton är endast för referens)

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

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

1. Läs och följ alla viktiga meddelanden på apparaterna. Förvara denna manual på ett säkert ställe för framtida bruk.
2. Innan du använder produkten, kontrollera om det finns några skador på nätsladden. Om så är fallet, använd inte produkten. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
3. Produkterna bör installeras utom räckhåll för barn och husdjur för att undvika elektriska stötar och brännskador.
4. Använd inte produkten när du är trött eller påverkad av alkohol eller droger.
5. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
6. Under uppvärmning av produkten bör personal hållas i tjänst för att undvika olyckor.
7. Stäng av strömmen först när du utför underhåll eller flyttar produkten, eller när det uppstår någon onormal situation.
8. För att undvika fel, använd produkten med reglerad spänning och frekvens.
9. Dra inte i eller anslut strömsladden om dina händer är våta .
10. Se till att kontakten och uttaget är skyddade från vatten.
11. Använd inte produkten nära brandfarliga föremål.
12. När produktens uppvärmningstemperatur är högre än 75 °C (167 °F) rekommenderar vi att uppvärmningstiden inte överstiger 5 timmar, eftersom lång uppvärmningstid vid hög temperatur minskar produktens livslängd.
13. Hela maskinen kan inte blötläggas i vatten, och skalets position ovanför stålcyklinderns maximala vattennivåmarkering är inte vattentät.
14. Rör inte vid tillagningsmaskinens yta när den är varm. Använd handtaget eller vredet.
15. Flytta inte produkten eller den uppvärmda behållaren när produkten värms upp eller precis har värmts upp, annars kan den bränna sig.

16. Skalet rengörs endast med en fuktig trasa.
17. När produkten har värmts upp, vänta tills maskinen har svalnat i några minuter innan du rengör den.
18. Använd den inte utomhus, och den här maskinen är endast för hemmabruk.

FCC-varning :

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

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

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

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


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

NOTERA:

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

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





	<p>radiokommunikation.</p> <p>Det finns dock ingen garanti för att störningar inte kommer att uppstå i en viss installation.</p> <p>Om denna utrustning orsakar skadliga störningar för radio- eller tv-mottagning, vilket kan avgöras genom att stänga av och slå på utrustningen, uppmanas användaren att försöka korrigera störningen med en eller flera av följande åtgärder:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- Rikta om eller flytta mottagarantennen. -- Öka avståndet mellan utrustningen och mottagaren. -- Anslut utrustningen till ett uttag på en annan krets än den som mottagaren är ansluten till. -- Kontakta återförsäljaren eller en erfaren radio-/TV-tekniker för hjälp.
	<p>KORREKT AVFALLSHANTERING</p> <p>Denna produkt omfattas av bestämmelserna i EU-direktiv 2012/19/EU. Symbolen som visar en överstruken soptunna indikerar att produkten kräver separat sophämtning inom Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Produkter som är märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.</p>

PARAMETERLISTA

Modell	SV-2401	
Spänning	AC 120 V 60Hz	AC 240 V 50 Hz
	Se produktens namnskytt eller köplänk för spänning	
Driva	1100W	
Anslut till appen	Ja	

Rekommenderad kapacitet	6–12 liter
Temperaturinställningar	77~198,5°F (25-92,5°C)
Noggrannhet i temperaturkontrollen	± 32,9°F (± 0,5°C)
Ställ in uppvärmningstiden	1 min ~ 99 timmar 59 minuter
Maximalt antal bokningstimmar	24 timmar

DELAR OCH HÅRDVAROR

 <p>sous vide-maskin * 1 st</p>	 <p>monteringsfäste * 1 st</p>
--	---

INSTALLATIONSGUIDE

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

Installera tillbehör

Monteringsfästet är fäst vid containerväggen med bultlåsning



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



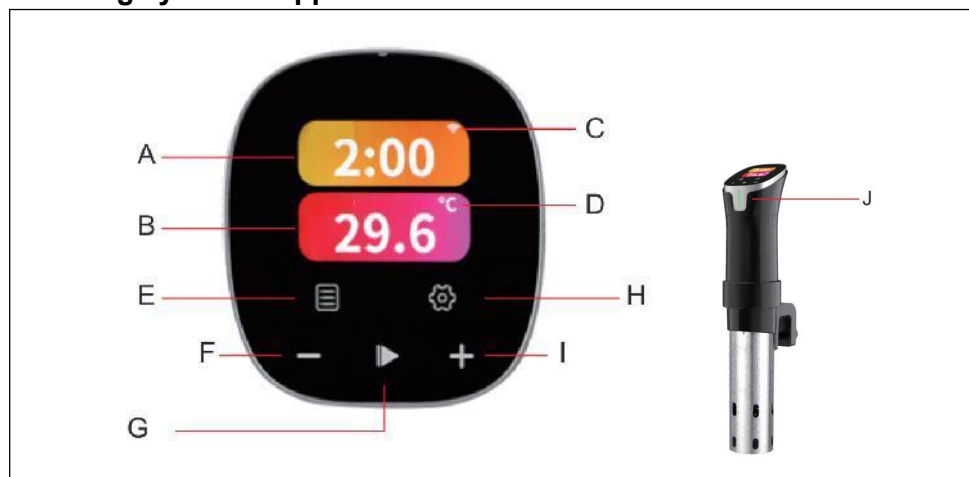
Obs: Mat bör vakuumpförpackas i en vakuumpåse innan den placeras i behållaren för uppvärmning.

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



FUNKTION OCH ANVÄNDNING

Utvändig vy och knappfunktioner



A: Tidsvisningen är	.B: Temperaturvisningsområde
C: Indikator för WIFI-anslutning	
D: Celsius-temperatur "°C" och Fahrenheit-temperatur "°F" indikator	
E: Menyvalsknapp	F: Värdejusteringsknapp: " - "
G: Start- och stoppknapp	H: Inställningsknapp

I: Värdejusteringsknapp: "+"





J: Indikator för tillagningsstatus

FUNKTIONINSTÄLLNINGAR

Definition av arbetslägen

- Standby-läge: hänvisar till maskinens tillstånd i standby (inte fungerar).
- Mötesläge: hänvisar till att maskinen inte värms upp och är i nedräkningsläget för möten.
- Wi-Fi-läge: hänvisar till det tillstånd där maskinen är ansluten till Wi-Fi-funktionen för fjärrstyrning och Wi-Fi-indikatorn alltid lyser.
- Uppvärmningsläge: hänvisar till maskinens tillstånd under uppvärmning, indikatorlampan i fönstret lyser klart rött.
- Isoleringsläge: hänvisar till att maskinens indikatorlampa lyser grönt efter att uppvärmningstemperaturen når den inställda temperaturen.
- Färdigställningsläge: hänvisar till tillståndet efter att maskinen har slutfört isoleringsläget, indikatorfönstret lyser klart blått.
- Inställningsläge: ställ in värmemetemperaturen, ställ in nedräkningstid för isoleringen, start- och stoppknapp.

Bruksanvisning



Tryck på knappen “  ” för att starta. Uppvärmningsläget är som standard inställt och standardtid och temperatur är 2 timmar och 55 °C (131 °F). Tryck på knappen “  ” för att ställa in tiden . Tryck på knappen “  ” igen för att ändra tillagningstemperaturen. " - " betyder minskning och " + " betyder ökning. Tryck på  knappen “ ” för att ändra tillagningstiden och tillagningstemperaturen i både uppvärmningsläge och isoleringsläge.

Inställningar för tillagning



Inställning av tillagningstid/tillagningstemperatur:

Inställningsintervallet för tillagningstiden är 0:01 till 99,59 timmar.

Inställningsintervallet för tillagningstemperaturen är 25 till 92,5 °C (eller 77 till 198,5 °F)







- ① Standbyläge Tryck på  knappen “ ” för att starta enheten.
- ② Tryck på knappen “  ” för att gå in i gränssnittet för inställning av

tillagningstid/tillagningstemperatur



- ③ Tryck på knappen “  ” igen för att växla mellan inställningarna för tillagningstid och tillagningstemperatur.
- ④ Tryck kort eller långt på knappen " - ", " + " för att ställa in ökning eller minskning av tillagningstiden/tillagningstemperaturen.
- ⑤ Efter att du har ställt in måltemperatur och tid, tryck på  knappen “ ” för att spara inställningarna och börja tillagningen.

Inställning av mötestid

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

- ① I standbyläge, tryck på  knappen “ ” för att gå till gränssnittet för mötesläge, som visar tre alternativ: möte, tillagningstid och tillagningstemperatur.
 - ② Tryck på knappen “  ” igen för att växla mellan alternativen.
 - ③ Tryck kort eller långt på knappen " - ", " + " för att ställa in ökning och minskning av värdena för den inställda tiden, tillagningstiden och tillagningstemperaturen.
 - ④ Till exempel : Om du vill ställa in tiden till 2 timmar för att börja arbeta, ställ då in tiden direkt till 2 timmar, tryck på “  ”-knappen igen för att ställa in tillagningstiden och tryck sedan på “  ”-knappen för att ställa in tillagningstemperaturen. Tryck sedan på “  ”-knappen. Du hör ett “D”-ljud, inställningen sparas och du går till nedräkningsgränssnittet för tiden.
- ★Obs : Om du trycker på  knappen “ ” igen i nedräkningsgränssnittet för möten kommer den ursprungligen inställda tiden för mötet att avbrytas och apparaten går direkt in i tillagningsläget för att börja arbeta.

Inställning av meny för tillagningsfunktion:

- ① När apparaten är i standby-läge eller tillagningsläge, tryck på  knappen “ ” för att öppna referensmenyn, och skärmen visar “Bild av rättens namn och relaterade tillagningsparametrar.”
- ② Knapparna " - " och " + " används för att växla mellan menyens val. När du har gjort valet trycker du på  knappen “ ” för att spara inställningen. Apparaten startar och arbetar enligt tillagningstemperaturen och tillagningstiden för referensreceptet.

Inställning av menyfunktion för tillagning: Du kan snabbt ställa in tillagningstiden och temperaturen genom att se meny under bokningsskärmen.

③ Använd knapparna "-" och "+" för att växla menyval. Välj önskad meny. Tryck på ► knappen " " för att ställa in tillagningstid och tillagningstemperatur baserat på parametrarna i referensmenyn. Spara inställningarna . Sidan återgår automatiskt till mötesgränssnittet. Efter inställningen bokad tid och tryck sedan på ► knappen " " för att höra ett "D"-ljud, så avslutas bokningsläget och du hoppar till nedräkningsgränssnittet för bokning.

Obs : Om du trycker på ► knappen " " igen i nedräkningsgränssnittet för möten, avbryts den ursprungligen inställda tiden och apparaten går direkt in i tillagningsläget för att börja arbeta.

Systeminställningar

① Anslut mobilappen: Tryck länge på ► knappen " " i 3 sekunder i standbyläge för att öppna systeminställningsmenyn, växla markören genom att trycka på knappen "-", "+", välj "Återställ WIFI", tryck på ► knappen " " för att öppna återställnings-WiFi-gränssnittet. Gå tillbaka till standbyläge efter att APP-anslutningen har lyckats. (WiFi-ikonen visas på skärmen när enheten är ansluten till internet och i tillagningsläge.)

② Inställning av temperaturenhet: Tryck länge på ► knappen " " i 3 sekunder i standbyläge för att öppna systeminställningsmenyn, växla markören genom att trycka på knappen "-", "+", välj "enhetsinställning" och tryck sedan på ► knappen " " för att öppna meny. Gränssnitt för att växla temperaturenhet. Skärmen visar två alternativ: Celsius "°C" och Fahrenheit "°F". Använd knapparna "-" och "+" för att växla markör, välj önskad temperaturenhet och tryck på ► knappen " " för att bekräfta sparalternativet.

③ Avsluta: I systeminställningsmenyn, växla markören genom att trycka på knapparna "-" eller "+", välj "Avsluta" och tryck på ► knappen " " för att bekräfta att du vill avsluta inställningsgränssnittet för enhetens parametrar.

Anmärkningar

Om temperaturen eller tiden återställs i slutförändeläge kommer den inte att gå in i arbetsläge och måste startas om.

Bruksanvisning för WiFi-funktionen för sous vide-ugnen (beroende på den faktiska konfigurationen)

Installera appen "Tuya Smart" på din mobiltelefon

1. Sök efter appen "Tuya Smart" i mobilapphanteraren eller skanna QR-koden enligt nedan. (Bild A)
2. Installera appen, ikonen efter installationen är som nedan: (Bild B)



(Bild A)



Tuya smar

(Bild B)

Registrera ett konto

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

Anslut till appen

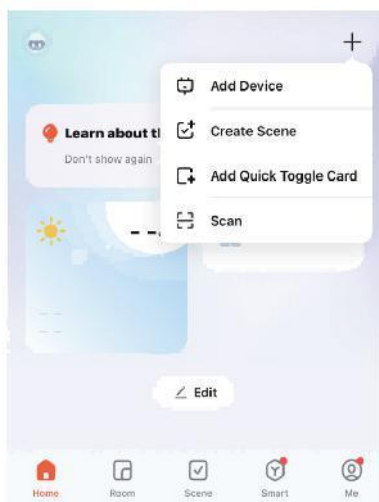
Använda telefonen: Se till att din telefon är ansluten till ett 2,4G Wi-Fi-nätverk innan du använder den.



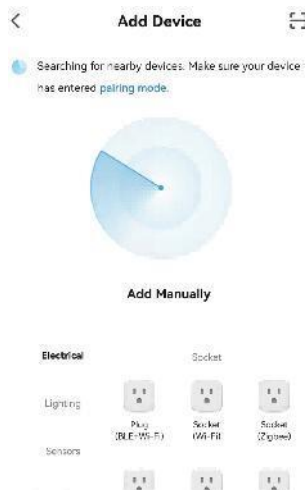
① Håll länge tryck på knappen “▶” i standby-läge för att komma in i systemet inställningsgränssnitt.



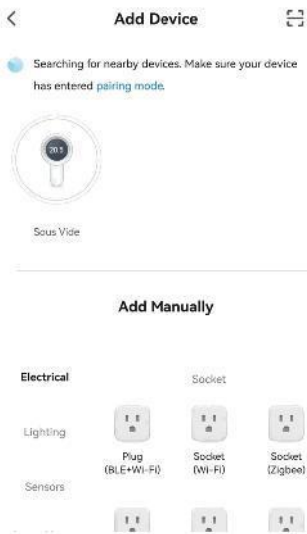
② Välj Återställ WIFI och tryck på ▶ knappen “▶” för att öppna menyn Återställ WIFI skärm.



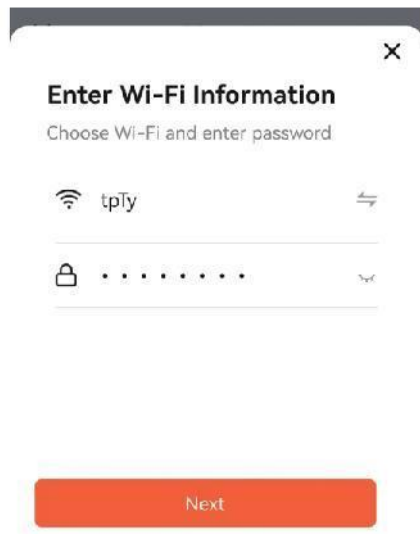
③ Öppna Tuya-appen och tryck på "+" för att lägga till en enhet



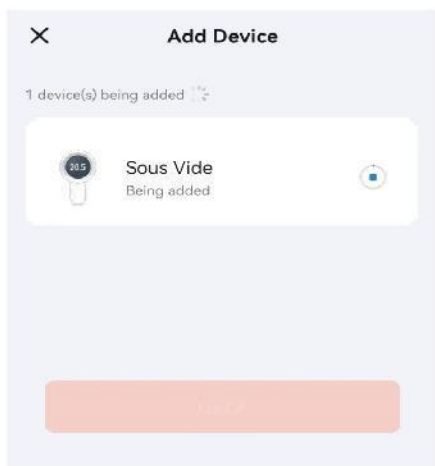
④ Väntar på att söka efter enheter i



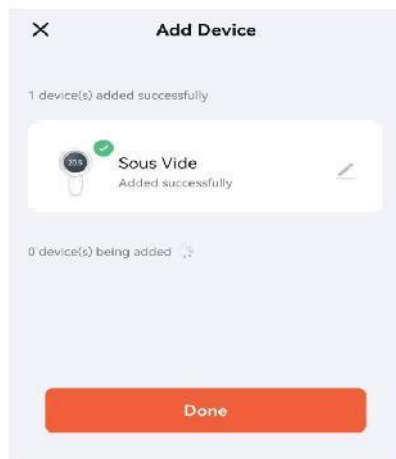
⑤ Klicka på enheten för att gå till nästa nätverkssteg.



⑥ Ange Wi-Fi-lösenordet



⑦ Maskinen avger ett "D" när tillsatsen har lyckats, du måste fortfarande vänta i cirka 3 sekunder.



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

Funktionell drift

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

gränssnitt tack.

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

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

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

klicka bara på nästa steg.

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

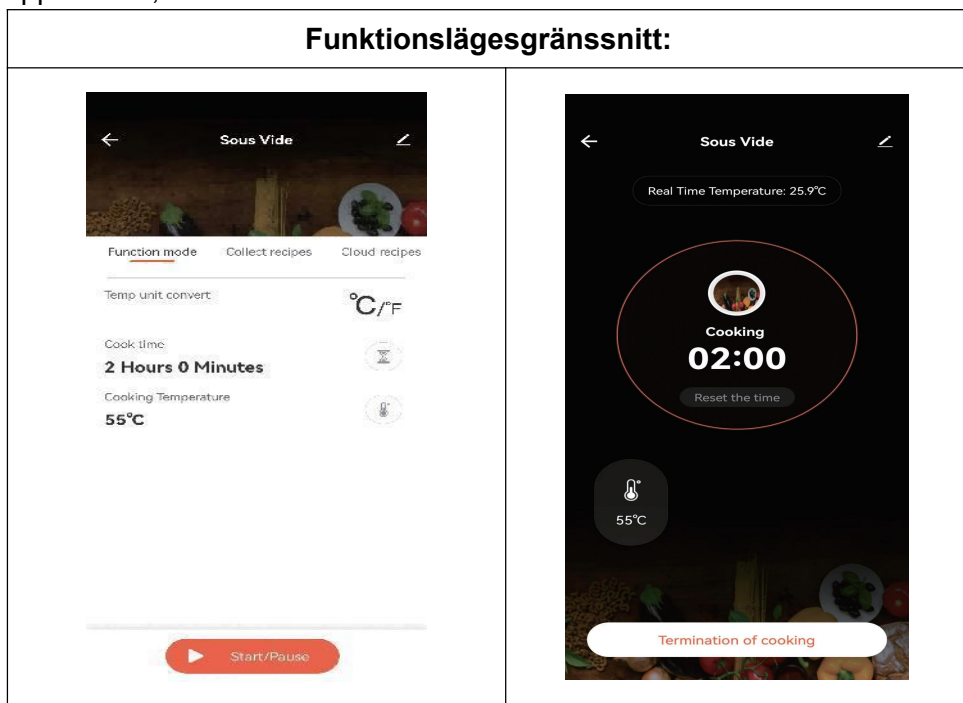
Funktion för reservation av mobilapp

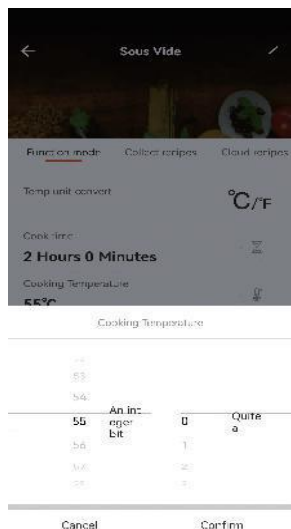
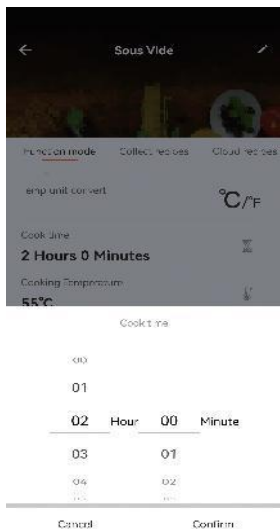
Inställning av mötestid i mobilappen: Ställ in mötestiden i menyraden med knappen "Övrigt" - "Schema", ungefär som för väckarklockan. Till exempel är klockan nu 14:00, den måste börja fungera efter 2 timmar. Sedan kan klockan ställas in till 16:00. När mötestiden är klar växlar du till funktionsmenyn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

Introduktion av fjärrkontrollen (Detta beror på den faktiska produkten)

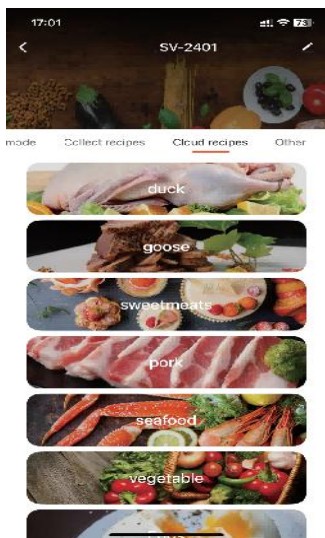
Obs : APP-gränssnittet för regelbunden uppgradering kommer att uppdateras, bilden ovan är endast för referens !

Funktionslägesgränssnitt:



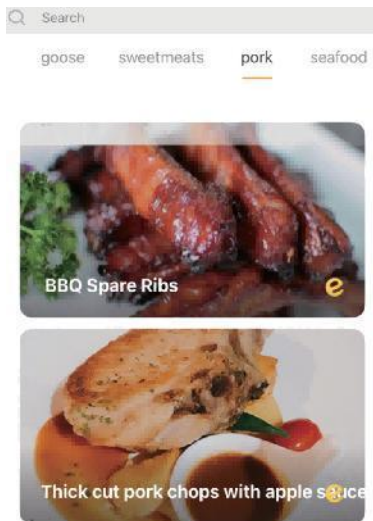


Menyskärm



①

menyraden "Molnmeny"-funktionen
för att ange molnreceptet
gränssnittet, välj



② Välj den rätt du vill ha
vill laga mat.



Describe Material Steps

Describe

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

Material

spareribs:

- ① 12 ribs
- ② Appropriate amount of sauce

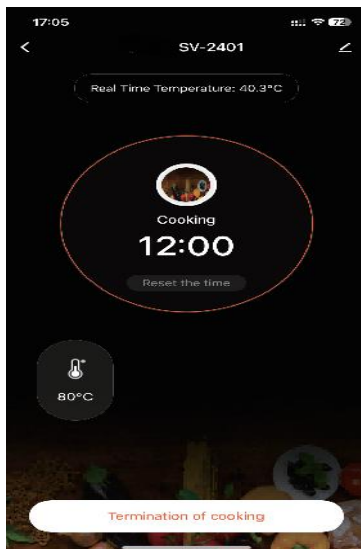
Sauce material

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

Steps

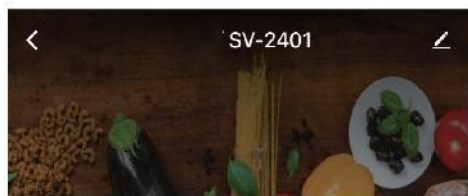
Run

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



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

Skärmen för mötesinställning

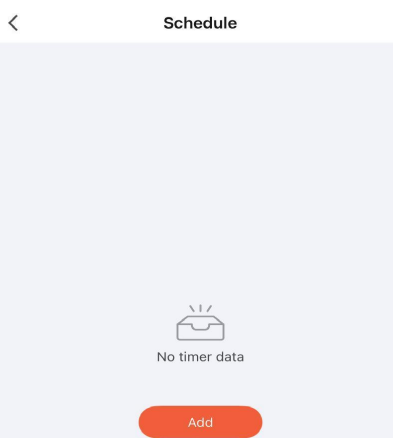


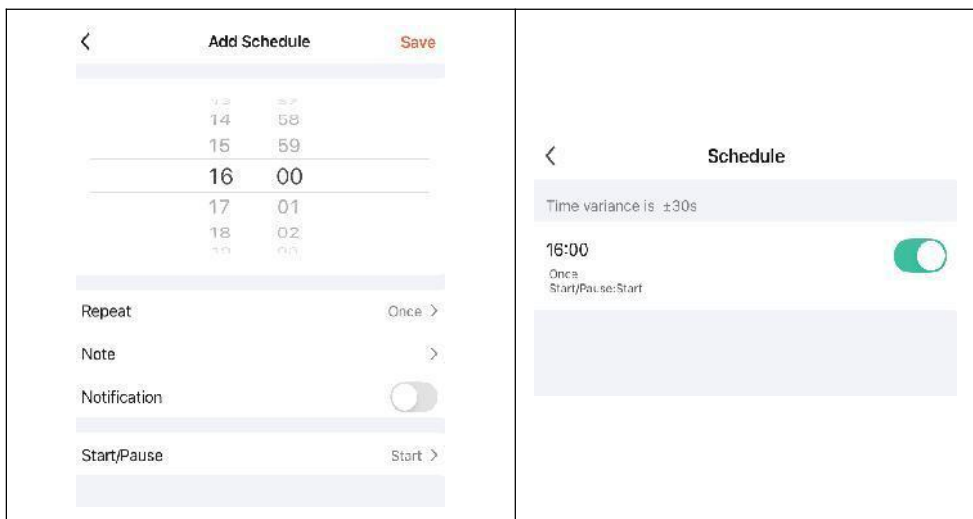
mode Collect recipes Cloud recipes Other

Schedule



More recipes





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

Instruktioner för användning av appen :

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

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

2. Temperaturskalabrytare, Celsius °C, Fahrenheit °F

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

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

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

6. Under tillagningsprocessen kan tiden och måltemperaturen återställas.

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

8. APP-gränssnittet är beroende av den faktiska användarupplevelsen.

9. Telefonen måste vara inom 15 meter från maskinen för att appen ska kunna användas.

ANVÄND FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

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

TIPS FÖR FELKODER

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

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



