

Instruction Manual

SOUS VIDE (SV-807)



Please read the manual carefully before using

Congratulations for your purchase of the Sous Vide SV-805.

It is a easy job to prepare delicious foods now. You may enjoy delicious foods by putting all the food materials into water!

Attention: Please read the entire manual before using or installation, and keep it properly for future reference.

Before using, you must first install and place the system correctly according to the manual.

Contents

Matters needing attention.....	1
Operating instructions	3
Technical parameters	6
Advantages of vacuum microtherm cooking	6
Preparations before you use your vacuum microtherm and slow boil machine	7

Important Security



The basic safety precautions as below must be taken when using the machine:

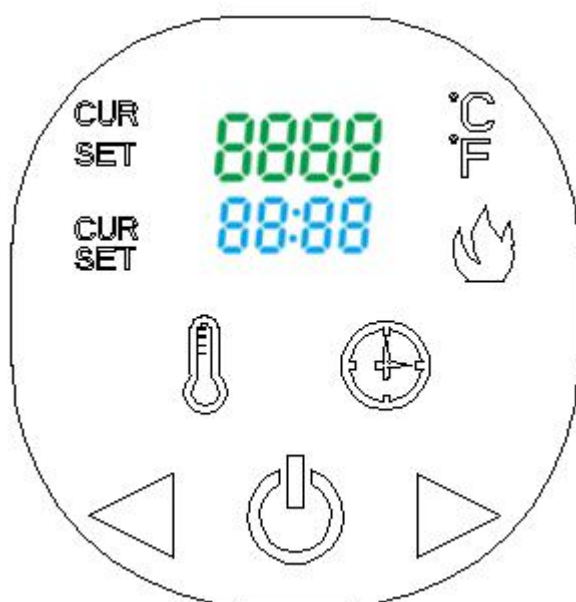
1. Please read carefully all instructions in the manual.
2. Don't touch surface of the cooking machine when it is hot; use the handle or knob.
3. Don't put wire, plug or control cabinet into water or other liquid to avoid any shock.
4. Any child must be accompanied by an adult for using or approaching to the machine.
5. Please pull the plug out of the socket in the absence of use or before cleaning, and wait until it cools down before placing it or taking any part from it.
6. Don't operate the machine if the wire has been damaged, or there is any fault in the plug or the machine or when it falls down or it has been damaged for any other reasons.
7. Don't use any fittings which are not recommended or sold by manufacturers, because the use of such fittings would cause damage to human.
8. Don't use it outdoors, and this machine is for home use only.
9. Don't hang the wire on the edge of a desk or table. Don't touch its hot surface.
10. Don't put it near hot air or on an electric burner or in the oven being heated.

11. Be careful when moving the machine filled with hot oil or any other liquids.
12. Plug the wire into the socket when using it. Before disconnecting it, please turn off the machine first, and then pull the plug from the socket.
13. Don't use this machine for any other purpose.
14. Please follow the user's manual, otherwise it would be damaged.
15. Only connect the power source shown on the rating label.
16. Important: in order to keep constant safe and be free from electric shock, please connect socket with grounding.
17. Don't contact any liquid for testing temperature in the machine; Don't contact liquid with your hands or other parts of your body, and use a temperature display screen or a thermometer instead.
18. When using the machine, ensure that the water level is controlled in the range between MIN and MAX to avoid any troubles of the machine.
19. In order to avoid the liquid flow-back, please ensure to place it upright after using, and do not place it horizontal or inverse.
20. If any liquid is left on the machine (above MAX water level), please power off and make it dry before using.
21. Keep children away from the machine and its power cord to avoid dangers.
22. Don't let children play the machine as a toy.
23. The machine can't be used by those who have physical, perceptual or mental injury or those who do not have experience or knowledge, unless they are given the supervision or guidance over the use of the machine in a safe way and understand the potential dangers.
24. Keep the manual properly
25. The rated voltage of the power cord or extension wire shall at least be the same as the rated current.
26. It is not allowed to hang the electric wire on table or desk to avoid children's pulling or stumbling over it. If it is a grounding type machine, the extension wire shall be Type 3 grounding cable.


Attention: Do not touch the machine, because its surface may become hot easily during use.

Operation Instructions


1. Connect the vacuum microtherm machine with power source.
2. Press ON/OFF icon  .
3. The default cooking time setting (2 hours) and the default temperature setting (55°C). The state indicator lamp is red.
4. If it's necessary to change the centigrade degree into Fahrenheit, press the temperature setting icon. 



Adjust cooking time:

- ① Press time setting icon  the indicating light is changed from CUR to SET.
- ② Press ◀ or ▶ to adjust it to the required cooking time, long press the ◀ or ▶ to quickly increase or decrease time.

Adjust cooking temperature:

- ① Press temperature setting icon  , then the indicator lamp will change from CUR to SET.
- ② Press ◀ or ▶ to adjust to the required cooking temperature. Long press ◀ or ▶

may quickly raise or lower temperature.

Temperature proofreading

The machine temperature has been adjusted to precise temperature when leaving factory, and when we find there is difference between the shown temperature and other precise temperature test instrument during use (with the condition as the adopted instrument must be precised, or otherwise you'd better believe in the factory setting for this machine).

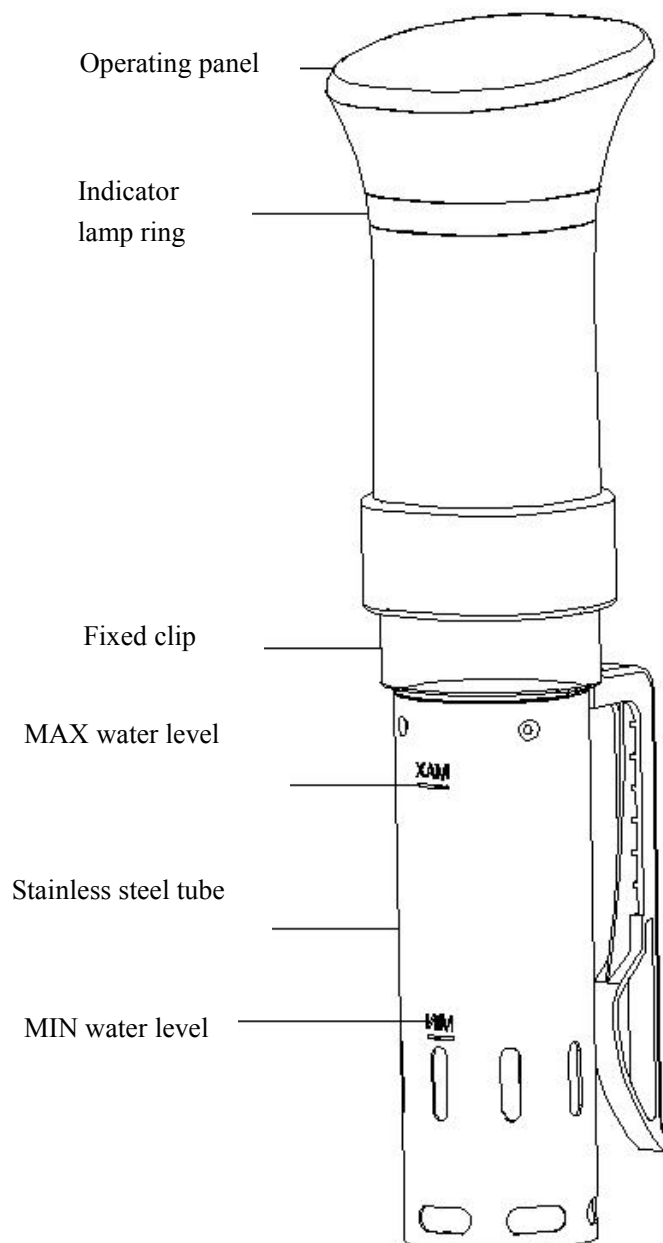
The proofread measures can be taken as follows:

- ① Simultaneously press ◀ and ▶ until the temperature figure flashes.
- ② Press ◀ or ▶ to raise or lower temperature, adjust it to the actual temperature shown in the corresponding proofreader. Upon completion of proofreading, three temperature figures flash, which means the proofreading has completed.

Failure warnings:

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

Product structure:



Technical parameters

Real temperature range: 0-99.5°C (0-211.1°F)

Temperature range setting: 0-99.5°C (0-211.1°F)

Temperature contrast: $\pm 0.2^{\circ}\text{C}$

Voltage: 100-120V-60HZ (US) 220V-240V-50HZ(EU)

Power: 1100 W

Advantages of vacuum microtherm cooking

Cooking with vacuum microtherm and slow boil will keep more nutrient substance in food. Comparing to traditional cooking means, the oxygen-deficient environment and low temperature will lower the fat usage.

Delicious elements can completely permeate into the food, and it can decrease harmful substances.

Low temperature will make the food not be overcooked or taste dry and remain the fresh taste of meat, therefore slow boil cooking method is extremely suitable for preparing the 1/4 well-done meat. You may enjoy fresh and delicious foods by using of it.

The vacuum microtherm cooking machine can accurately control the time and temperature, so the preparation of each meal will be perfect achievement.

Comparing to traditional cooking methods, the vacuum microtherm cooking can greatly save your time and energy in cooking. No more time and energy must be consumed once the food materials are ready and put in the vacuum microtherm cooking machine. Delicious foods will be served to you after the quiet and leisure time.

Preparations before you use the vacuum microtherm and slow boil machine

1. Water bath in the vacuum microtherm and slow boil machine -- put the vacuum microtherm and slow boil machine into an waterproof container (the maximum temperature of water is 99.5°C (211.1°F)), and the water must be enough to submerge food.
2. Vacuum sealing machine-- in order to remove most oxygen from the bag and ensure its seal effect to block entry of air and liquid. You may use the vacuum sealing machine to seal up the food or choose the water displacement method.
3. Vacuum sealed bag-- please ensure that the vacuum sealed bag can withstand temperature of 99.5°C (211.1°F) .

Water displacement method

1. Fill a plastic container full with cold water.
2. Prepare your food materials and put them into a sealed bag without bisphenol A.
Don't seal the bag up.
3. Immerse slowly the bag into water, and air will be slowly exhausted with its immersion.
4. Continue to immerse the bag till water is up to the top of the bag.
5. Still immerse the bag into water, close the bag or seal it by zip fastener to have the seal result, and try to exhaust air out of it as much as possible



WARNING:
Use a warning hazard - Small parts
Not for children under 3 years

Bedienungsanleitung

SOUS VIDE (SV-807)



Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Sous Vide SV-805.

Es ist jetzt eine leichte Aufgabe, köstliche Speisen zuzubereiten. Sie können köstliche Speisen genießen, indem Sie alle Lebensmittel ins Wasser geben!

Achtung: Bitte lesen Sie das gesamte Handbuch vor dem Gebrauch oder der Installation und bewahren Sie es für spätere Nachschlagezwecke auf.

Vor der Inbetriebnahme müssen Sie das System entsprechend der Bedienungsanleitung installieren und aufstellen.

Inhaltsverzeichnis

Dinge, die Aufmerksamkeit erfordern.....	1
Bedienung sanleitung.....	3
Technisch Parameter.....	6
Vorteile des Vakuum-Mikrotherm-Kochens	6
Vorbereitungen vor dem Einsatz Ihrer Vakuum-Microtherm und Slow Boil-Maschin..	7
1 Jahr Gewährleistungsfrist Registrierung.....	8

Wichtige Sicherheit



Die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen müssen bei der Benutzung der Maschine getroffen werden:

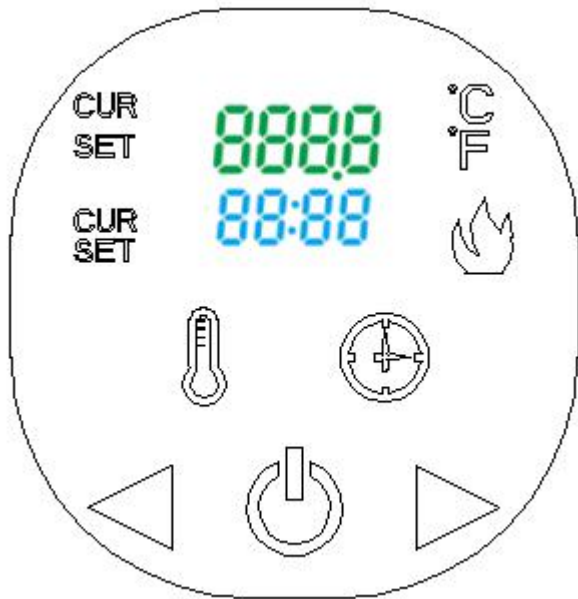
1. Bitte lesen Sie alle Anweisungen im Handbuch sorgfältig durch.
2. Berühren nicht die Oberfläche der Kochmaschine, wenn sie heiß ist; verwenden Sie den Griff oder den Knopf.
3. Kabel, Stecker oder Schaltschrank nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten stecken, um einen Schlag zu vermeiden.
4. Jedes Kind muss von einem Erwachsenen zur Benutzung oder Annäherung an die Maschine begleitet werden.
5. Bitte ziehen Sie den Stecker bei Nichtgebrauch oder vor der Reinigung aus der Steckdose und warten Sie, bis er abgekühlt ist, bevor Sie ihn einsetzen oder Teile davon entnehmen.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt wurde, wenn der Stecker oder das Gerät defekt ist oder wenn es herunterfällt oder aus anderen Gründen beschädigt wurde. Bitte senden Sie es zur Prüfung, Wartung oder elektrischen oder mechanischen Einstellung an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
7. Verwenden Sie keine Armaturen, die von den Herstellern nicht empfohlen oder verkauft werden, da die Verwendung solcher Armaturen zu Schäden am Menschen führen würde.
8. Verwenden Sie es nicht im Freien, und dieses Gerät ist nur für den Heimgebrauch bestimmt.
9. Hängen Sie das Kabel nicht an den Rand eines Schreibtisches oder Tisches. Berühren Sie nicht seine heiße Oberfläche.
10. Nicht in der Nähe von heißer Luft oder auf einem elektrischen Brenner oder in den zu beheizenden Ofen stellen.
11. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Maschine mit heißem Öl oder anderen Flüssigkeiten befüllen.
12. Stecken Sie das Kabel in die Steckdose, wenn Sie es verwenden. Vor dem Trennen schalten Sie bitte zuerst das Gerät aus und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere Zwecke.
14. Bitte beachten Sie die Bedienungsanleitung, da sie sonst beschädigt wird.
15. Schließen Sie nur die auf dem Typenschild angegebene Stromquelle an.

16. Wichtig: Um die Sicherheit zu gewährleisten und frei von Stromschlägen zu sein, verbinden Sie bitte die Steckdose mit der Erdung.
17. Berühren Sie keine Flüssigkeit, um die Temperatur in der Maschine zu prüfen; berühren Sie keine Flüssigkeit mit Ihren Händen oder anderen Körperteilen und verwenden Sie stattdessen einen Temperaturanzeigeschirm oder ein Thermometer.
18. Beim Einsatz der Maschine ist darauf zu achten, dass der Wasserstand im Bereich zwischen MIN und MAX geregelt wird, um Störungen der Maschine zu vermeiden.
19. Um ein Zurückfließen der Flüssigkeit zu vermeiden, achten Sie bitte darauf, sie nach Gebrauch aufrecht und nicht horizontal oder invers zu platzieren.
20. Wenn Flüssigkeit auf dem Gerät verbleibt (oberhalb des MAX-Wasserspiegels), schalten Sie es bitte aus und lassen Sie es vor Gebrauch trocknen.
21. Halten Sie Kinder von der Maschine und dem Netzkabel fern, um Gefahren zu vermeiden.
22. Lassen Sie Kinder die Maschine nicht als Spielzeug spielen.
23. Die Maschine darf nicht von Personen benutzt werden, die physische, perzeptive oder psychische Verletzungen haben oder über keine Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, es sei denn, sie erhalten die Aufsicht oder Anleitung über die Benutzung der Maschine auf sichere Weise und verstehen die möglichen Gefahren.
24. Bewahren Sie das Handbuch richtig auf
25. Die Nennspannung des Netzkabels oder des Verlängerungskabels muss mindestens gleich dem Nennstrom sein.
26. Es ist nicht erlaubt, das elektrische Kabel auf dem Tisch oder Schreibtisch aufzuhängen, um zu verhindern, dass Kinder daran ziehen oder darüber stolpern. Wenn es sich um eine Erdungsmaschine handelt, muss das Verlängerungskabel ein Erdungskabel vom Typ 3 sein.


Achtung: Berühren Sie das Gerät nicht, da seine Oberfläche während des Gebrauchs leicht heiß werden kann.

Bedienungsanleitung


5. Schließen Sie die Vakuum-Microtherm-Maschine an die Stromquelle an. 2.
ON/OFF-Symbol drücken 
3. Die voreingestellte Garzeit (2 Stunden) und die voreingestellte Temperatur (55 °C). Die Statusanzeige leuchtet rot.
4. Wenn es notwendig ist, den Grad Celsius in Fahrenheit zu ändern, drücken Sie das Symbol für die Temperatureinstellung. 



Garzeit einstellen:

- ① Drücken Sie das Zeiteinstellungssymt , die Anzeigeleuchte wird von CUR auf SET umgeschaltet.
- ② Drücken Sie ◀ oder ▶, um die gewünschte Garzeit einzustellen, lange drücken Sie ◀ oder ▶, um die Garzeit schnell zu erhöhen oder zu verringern.

Kochtemperatur einstellen:

- ① Drücken Sie das Symbol für die Temperatureinstellung , dann wechselt die Anzeigelampe von CUR auf SET.
- ② Drücken Sie ◀ oder ▶, um die gewünschte Kochtemperatur einzustellen. Langes Drücken von ◀ oder ▶ kann die Temperatur schnell erhöhen oder senken.

Temperatur-Korrekturlesen

Die Temperatur der Maschine wurde beim Verlassen des Werkes auf die genaue Temperatur eingestellt, und wenn wir feststellen, dass während des Gebrauchs ein Unterschied zwischen der angezeigten Temperatur und anderen präzisen Temperaturprüfgeräten besteht (mit der Bedingung, dass das verwendete Gerät genau sein muss, sonst sollten Sie besser an die Werkseinstellung für diese Maschine glauben).

Die Korrekturmaßnahmen können wie folgt durchgeführt werden:

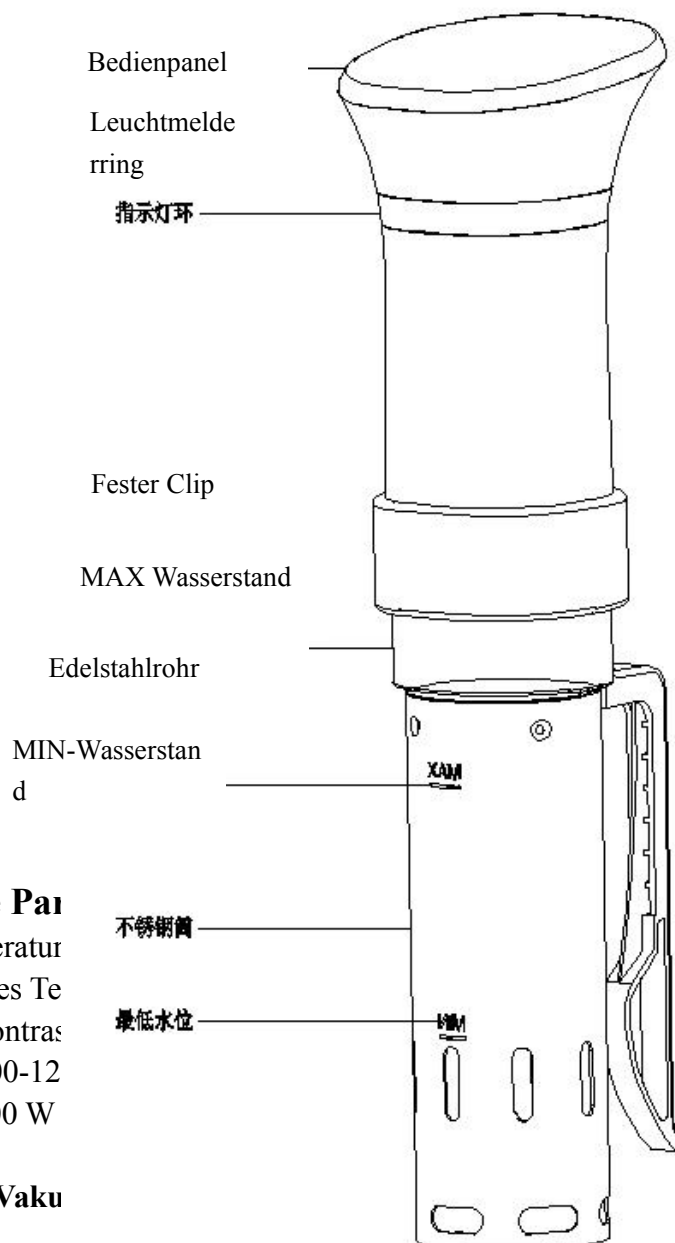
- ① Simultaneously drücken Sie ◀ und ▶ bis die Temperaturanzeige blinkt.

② Drücken Sie ◀ or ▶ to ▶ to Erhöhen oder senken Sie die Temperatur, stellen Sie sie auf die im entsprechenden Korrekturleser angezeigte Ist-Temperatur ein. Nach Abschluss des Korrekturlesens blinken dreimal Temperaturwerte, was bedeutet, dass das Korrekturlesen abgeschlossen ist.

Ausfallwarnungen:

- 1.E1: Ausfall des Anti-Brand-Temperaturfühlers.
- 2.E2: Ausfall des Wassertemperaturfühlers.
- 3.E3: Wasserstandssensor findet kein Wasser in der Maschine.
- 4.E4: Anti-Brand-Temperaturfühler findet die Temperatur höher als 110°C

Produktstruktur



Technische Parameter

Realer Temperatur
Einstellung des Temperaturkontrast
Spannung: 100-12
Leistung: 1100 W

Vorteile des Vakuums

Kochen mit Vakuum-Microtherm und langsam kochen wird mehr Nährstoff in der Nahrung zu halten. Im Vergleich zu herkömmlichen Kochmitteln, die Sauerstoff-Mangel-Umgebung und niedrige Temperatur wird der Fettverbrauch zu senken.

Leckere Elemente können vollständig in die Nahrung eindringen, und sie können Schadstoffe reduzieren.

Niedrige Temperaturen machen das Essen nicht überkocht oder schmecken trocken und bleiben der frische Geschmack des Fleisches, daher ist die langsame Kochmethode sehr gut geeignet für die Zubereitung des 1/4 gut gebratenen Fleisches. Sie können damit frische und leckere Speisen genießen.

Die Vakuum-Microtherm-Kochmaschine kann Zeit und Temperatur genau steuern, so dass die Zubereitung jeder Mahlzeit perfekt ist.

Im Vergleich zu herkömmlichen Kochmethoden kann das Vakuum-Mikrotherm-Garen Ihre Zeit und Energie beim Kochen erheblich sparen. Es muss keine Zeit und Energie mehr verbraucht werden, wenn die Lebensmittel fertig sind und in die Vakuum-Microtherm-Kochmaschine gegeben werden. Köstliche Speisen werden Ihnen nach der Ruhe und Freizeit serviert.

Vorbereitungen vor dem Einsatz der Vakuum-Microtherm und Slow Boil-Maschine

1. Wasserbad in der Vakuum-Microtherm und Slow Boil-Maschine - stellen Sie die Vakuum-Microtherm und Slow Boil-Maschine in einen wasserdichten Behälter (die maximale Temperatur des Wassers ist 99,5°C (.1°F)), und das Wasser muss ausreichen, um Lebensmittel zu tauchen.
2. Vakuum-Siegelmaschine - um den größten Teil des Sauerstoffs aus dem Beutel zu entfernen und seine Dichtwirkung zu gewährleisten, um den Eintritt von Luft und Flüssigkeit zu verhindern. Sie können die Vakuum-Versiegelungsmaschine zum Versiegeln der Lebensmittel verwenden oder die Wasserverdrängungsmethode wählen.
3. Vakuumversiegelter Beutel - bitte stellen Sie sicher, dass der vakuumversiegelte Beutel einer Temperatur von 99,5° C widerstehen kann.

Wasserverdrängungsmethode

1. Füllen Sie einen Kunststoffbehälter mit kaltem Wasser.
2. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor und legen Sie sie in einen versiegelten Beutel ohne Bisphenol A. Verschließen Sie den Beutel nicht.
3. Tauchen Sie den Beutel langsam in Wasser, und die Luft wird beim Eintauchen langsam entlüftet.
4. Tauchen Sie den Beutel weiter ein, bis das Wasser oben auf dem Beutel ist.
5. Tauchen Sie den Beutel trotzdem in Wasser, schließen Sie den Beutel oder verschließen Sie ihn mit einem Reißverschluss, um das Siegelergebnis zu erzielen, und versuchen Sie, so viel wie möglich Luft wie möglich aus ihm herauszulassen.

Garantie

Wir werden die kostenlose Reparatur in Bezug auf jeden mechanischen Defekt innerhalb eines Jahres ab Kaufdatum durchführen. Sie können wählen, ob Sie innerhalb der Sous-Videoperiode einen kostenlosen Reparaturservice oder Ersatz erhalten möchten. Sollte innerhalb der Garantiezeit ein Defekt aufgrund von Technologie- und Materialproblemen auftreten, wird Sous vide alle zum Austausch erforderlichen Teile reparieren oder ersetzen. Die anfallenden Transportkosten für die Reparatur oder den Ersatz trägt der Käufer.

Bedingungen: Die Garantie ist nicht übertragbar ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs durch den amerikanischen Original Einzelhändler. Bitte bewahren Sie den Originalbeleg sorgfältig auf. Ein solcher Kaufnachweis kann sicherstellen, dass Sie den Reparatur- oder Austauschservice erhalten. Der Distributor, das Service-Center oder der Händler hat kein Recht, die Garantiebedingungen in irgendeiner Weise zu ändern, zu ergänzen oder zu modifizieren. Die Registrierung von Garantiereparaturen entfällt. Es ist wichtig, dass Sie Ihre Beweise richtig aufbewahren.

Garantie-Reparatur für Ihr Produkt: Die Gewährleistungsreparatur entfällt bei Produktmängeln, die auf unsachgemäßen Gebrauch, mangelnde tägliche Wartung, Transport, Lagerung oder falsche Installation zurückzuführen sind. Auch wenn das Herstellungsdatum oder die Seriennummer eines Produkts gelöscht oder geändert oder überarbeitet wird, erlischt die Garantie für dieses Produkt. Während der Garantiezeit können die autorisierten Händler alle defekten Teile reparieren oder ersetzen, die bei normaler Verwendung oder Reparatur entdeckt wurden. Das Abschälen oder Kratzen der Antihafbeschichtung ist nicht im Garantiefumfang enthalten.

Normales Tragen: Normaler Verschleiß von Teilen oder Schäden, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind, gehören nicht zum Garantiefumfang: unsachgemäßer oder falscher Gebrauch der Maschine; falsche Spannung oder Stromstärke, entgegen der Bedienungsanleitung; Abweichung von der Beschreibung der Lagerung, des Transports, der Wartung usw., die von UTEN oder einer autorisierten Servicestelle verlangt wird. Die Garantiereparatur erstreckt sich auch nicht auf höhere Gewalt, wie Feuer, Überschwemmung, Hurrikan, Tornado, etc. Wir haften nicht für Unfälle oder Folgeschäden, die auf die Verletzung einer ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantie zurückzuführen sind. Mit Ausnahme des gesetzlich verbotenen Bereichs ist die Marktgängigkeit oder eine implizite Garantiezeit für spezielle Anwendungen nicht in der Garantiezeit enthalten. Einige Staaten, Provinzen oder Gerichtsbarkeiten erlauben nicht den Ausschluss einer stillschweigenden Gewährleistung oder die Einschränkung von Rechtsmitteln für zufällige oder Folgeschäden, so dass die oben genannten Einschränkungen oder Ausschlussbedingungen für Sie nicht anwendbar sein könnten. Neben den damit verbundenen Sonderrechten stehen Ihnen weitere Rechte zu, die von Land zu Land unterschiedlich sind.

So erhalten Sie den Garantieservice: Unser Garantieservice wird Ihnen angeboten, wenn Ihr Sous Videogerät innerhalb der Garantiezeit einen Defekt aufweist oder wir es für notwendig halten, die Reparatur durchzuführen. Für weitere Informationen über unseren Garantieservice können Sie eine E-Mail durch Amazon senden.



WARNING:
Use a warning hazard - Small parts
Not for children under 3 years