

Yedi[®]
HOUSEWARE

Info@yedihouseware.com

Info@yedihouseware.com

Manual del Usuario



Ir a: <https://yedihousewareappliances.com> para más recetas.
Síguenos en Instagram: [@yedihouseware](https://www.instagram.com/yedihouseware)

Este manual de instrucciones puede obtenerse en línea en Inglés en:
<https://www.yedihousewareappliances.com/manuals>

El manual de instrucciones en Español se puede encontrar en:
<https://www.yedihousewareappliances.com/manuals>

Le manuel d'instructions est disponible en **Français** sur:
<https://www.yedihousewareappliances.com/manuals>

POR FAVOR, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR.

Seguridad :

- NO llenar por encima de la marca "máximo".
- NO use el aparato cerca de materiales inflamables.
- NO utilice cables de extension.
- NO use este aparato para algo diferente a lo determinado en este manual.
- NO introduzca este aparato en un lavaplatos.
- PRECAUCIÓN, Tanto el contenedor como las bolsas plásticas se calientan con el uso. Deje enfriar antes de vaciar el agua después del uso.
- SOLO debe utilizarse para uso doméstico interior..
- ALIMENTOS LÍQUIDOS como jugo, sopa, o leche, deben ser cerrados herméticamente en bolsas antes de la cocción.
- SIEMPRE retire el conector del toma de pared cuando no se utilice el aparato.



Components:



Panel LED de operación

Sujetador macizo
(Se sujeta a cualquier
contenedor resistente)

Tornillo de seguridad

Sistema de protección de
quemaduras



anillo decorativo cromado

cuerpo en terminado mate

Indicador LED de función

Motor oculto de larga duración.

Nivel máximo de agua

Nivel mínimo de agua

Entrada de agua

Salida de agua

COMPONENTES

Paso 1: Coloque el sujetador al lado del contenedor



Notas











- El contenedor debe estar a un mínimo de 5.5 pulgadas de profundidad.
- El contenedor debe ser de 5-6 LTS.
- Se recomienda usar contenedores de acero inoxidable poli-carbonado, o hierro forjado.
- Es aconsejable para la seguridad del sistema al vacío estar tocando el fondo o lado de su contenedor durante la cocción.


Paso 2: Llene el contenedor con agua.

Notas

- Asegúrese de que el nivel del agua del contenedor no esté por debajo de la marca mínima o por encima de la marca máxima del llenado al vacío cuando cocine.
- No deje que el cable de poder se moje.
- Puede colocar la bolsa sellada con alimento en el contenedor antes de fijar la temperatura y el tiempo de cocción deseados. O puede colocar la bolsa sellada con alimento en el contenedor hasta que se obtenga la temperatura deseada- Observe que el agua se enfría suavemente debido a la temperatura del alimento y luego vuelve a calentarse a la temperatura ajustada.

Paso 3: Ajuste el tiempo y temperatura de cocción

1. Conecte la unidad al toma. El ícono de poder  se ilumina y coloca en modo standby. Oprima el botón de poder  para ajustar la temperatura y el temporizador: Se oirá un sonido beep y los LED de temperatura y temporizador digitales se alumbrarán simultáneamente.
2. Oprima  y ajuste el LED digital de temperatura se iluminará. Luego oprima  o  , para aumentar o disminuir 0.5° F de un tiempo determinado;
(Se puede mantener oprimido  o  para ajuste más rápido).
3. Oprima  una vez de nuevo, y ajuste el LED digital de minutos se iluminará. Luego oprima el  o  para aumentar o disminuir en un minuto. (Puede mantener presionado para un ajuste más rápido)

- Oprima  de nuevo, y el LED digital para la hora se iluminará. Oprima el botón **+** o **-** para aumentar o disminuir en una hora.

Notas

- Su aparato al vacío se calibra a un standard alto el cual es mucho más exacto que las calibraciones normales de temperatura. Por lo tanto, no espere que las temperaturas del aparato sean las mismas que las ajustadas personalmente.

Inicie la cocción.

Paso 4:

- Una vez ajustados el tiempo de cocción y la temperatura deseados, la unidad se iniciará. Cuando se alcance la temperatura ajustada, la unidad por medio de tres beeps y luego pasa al estado de temperatura estable. El tiempo de cocción se contará en minutos.
- Durante la cocción, si usted quiere ajustar los tiempos de cocción y temperatura, oprima el botón del ícono de poder y sostenga durante 3 segundos, y luego repita las acciones del "Paso 3" descritos antes.
- La unidad se detendrá automáticamente cuando se termine el tiempo ajustado y pase al modo standby. No seguirá cocinando o calentando.
- Si la unidad está en estado standby, oprima el botón 6 durante 3 segundos y la unidad se apagará. O simplemente desconéctela.

Notas

- Como medida de seguridad le recomendamos desconectar siempre la unidad al terminar la cocción.
- Cuando cocine alimentos delicados como filetes de pescado o huevos, retire el alimento de la salida del agua para que no sea golpeado directamente por el agua. También es una Buena práctica envolver los huevos en bolsa para evitar que se "soplen" en ciertos contenedores.
- Por favor observe que siempre se recibirá el mensaje *Err* en la pantalla a menos que la unidad sea sumergida en agua. Además, el agua debe estar por encima de la marca "min" y por debajo de la marca "max" o de lo contrario se recibirá el mensaje *Err* en la pantalla

Step 5:

Cuando finalice la cocción desconecte la unidad. Retire las bolsas con cuidado. Deje que el agua, el contenedor y el *sous de vid* se enfríen antes de la limpieza y el guardado.

Especificaciones de la unidad

- Corriente: 120V/60Hz, 1000W
- Temperatura: 77 °F -203 °F
- Temperatura exacta: ±0.5 °F
- Temporizador: Max. 99Horas 59 Minutos.

Limpieza:

- Para limpieza use jabón de lavaplatos, cepillo de cerdas suaves, y seque con trapo suave. No lave ni seque la parte superior del circulador, incluyendo el cuerpo principal de la unidad.

Preguntas frecuentes & Diagnóstico

- Ruido: En operación normal el sistema suena debido al motor, y al ventilador de enfriamiento.
 - Ruido de agua: La bomba forma un remolino de agua como cuando se vacía un sifón de lavadero. Añada más agua o revuelva un poco con una cuchara. No hay seguridad de eliminar el ruido de remolino de agua debido a la rotación de la bomba, pero con el tiempo se disipará.
 - Sonido burbujoso: La bomba está chupando aire —añada más agua. Se podrán ver algunas pequeñas burbujas en el tanque.
 - Daño del alimento: El chorro de agua de la bomba está rompiendo los huevos o dañando los filetes de pescado. Retire el alimento de la salida de agua para que no sea golpeado directamente por el flujo de agua. Coloque los huevos en bolsas para evitar que se “soplen” en algunos contenedores.
 - Alarma de bajo nivel de agua: Añada más agua- el nivel del agua puede reducirse durante la operación por la bomba, debido a la turbulencia del agua. Y la bomba genera “ondas” que causan que el nivel del agua en los sensores fluctúen hacia arriba o abajo. Las ondas a veces bajan el nivel del agua bajo el sensor y causan que se dispare la alarma de nivel bajo de agua. Esto es normal y lo que se requiere es añadir más agua. La pantalla mostrará "Err" con Bi-Bi de la alarma durante 2 minutos, para regresar al estado original o hasta que se añada más agua y la unidad se reinicie
 - La lectura de temperatura no coincide con el termómetro: Los circuladores de la unidad están calibradas a un estándar científico platino, el cual es más preciso que los termómetros convencionales.
 - Cuando la máquina no está funcionando, por favor revise el cable de poder y los breques.
 - Las luces comienzan a titular levemente cuando el Sistema está encendido, esto es un evento normal.
- La pantalla no responde al tacto, por favor contacte info@yedihouseware.com

Preguntas: contáctenos en <https://yedihousewareappliances.com>