

Guide de l'utilisateur

HOUSEWARE

AVEZ-VOUS
SOMMES ICI !

Info@yedihouseware.com



Allez sur: <https://yedihousewareappliances.com> pour plus des recettes.
Suivez-nous en Instagram: [@yedihouseware](https://www.instagram.com/yedihouseware)

Ce manuel d'instructions peut s'obtenir en ligne en Anglais en:
<https://www.yediho usewareappliances.com/manuals>

Le manuel d'instructions en Espagnol peut se trouver en:
<https://www.yedihousewareappliances.com/manuals>

Le manuel d'instructions est disponible en **Français** sur:
<https://www.yediho usewareappliances.co1n/1nannuals>

AVANT DE L'UTILISER, LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS S'IL VOUS PLAÎT

Sécurité :

- NE PAS REMPLIR au-dessus de la marque "maximum".
- NE PAS utiliser l'appareil près de matériaux inflammables.
- N'UTILISEZ PAS des câbles d'extension.
- N'UTILISEZ PAS cet appareil pour autre chose que celle déterminée dans ce manuel.
- N'INTRODUISEZ PAS cet appareil dans l'évier.
- PRÉCAUTION. Tant le récipient comme les sacs plastiques chauffent avec l'usage. Laissez refroidir avant de vider l'eau après usage.
- UTILISER UNIQUEMENT pour usage domestique interne..
- ALIMENTS LIQUIDES tels que jus, soupe ou lait doivent être fermés de façon hermétique dans les sacs avant la cuisson.
- RETIREZ TOUJOURS la prise du mur lorsque vous n'êtes pas en train d'utiliser l'appareil.



Components:



Panneau LED d'opération

Soutien solide
(Se fixe à n'importe quel
récipient résistant)

Vis de sécurité

Système de protection de
brûlures



Anneau décoratif chromé

Corps sur terminaison mat

Indicateur LED de fonction

Moteur caché de longue durée

Niveau maximum d'eau

Niveau minimum d'eau

Entrée d'eau

Sortie d'eau

COMPOSANTS

Pas 1: Placez l'attache au côté du récipient



Notes











- Le récipient doit être à 5.5 pouces de profondeur comme minimum
- Le récipient doit être de 5-6 LTS.
- Il est conseillé d'utiliser des récipients d'acier inoxydable en polycarbonate ou fer forgé
- Il est conseillé pour la sécurité du système à dépression de toucher le fond ou le côté de votre récipient pendant la cuisson.


Pas 2: Remplissez le récipient avec de l'eau.

Notes

- Assurez-vous que le niveau d'eau du récipient ne soit pas en dessous de la marque minimale ou au-dessus de la marque maximale du remplissage sous vide lorsque vous cuisinez.
- Ne laissez pas que le câble se mouille.
- Vous pouvez placer le sac hermétique avec l'aliment dans le récipient avant de fixer la température et le temps de cuisson souhaités. Ou vous pouvez placer le sac hermétique avec l'aliment dans le récipient jusqu'à ce que la température soit souhaitée. Observez que l'eau se refroidisse doucement grâce à la température de l'aliment et chauffe à nouveau à la température ajustée.

Pas 3: Ajustez el temps et la température de cuisson

1. Connectez l'appareil à la prise. L'icône de pouvoir  s'allumera et se place en mode standby. Appuyez le bouton de pouvoir  pour ajuster la température et l'amortisseur : On écoutera le son beep y les LED de température et temporisateur digital s'allumeront simultanément.
2. Appuyez  et ajustez le LED digital de température s'allumera. Appuyez après  ou , para augmenter ou diminuer 0.5°F d'un temps déterminé ;
(On peut maintenir appuyé  ou  pour un ajustement plus rapide).
3. Appuyez  une fois à nouveau, et ajustez le LED digital de minutes s'allumera. Appuyez après le  ou  pour augmenter ou diminuer en une minute. (Vous pouvez maintenir appuyé pour un ajustement plus rapide)

4. Appuyez sur  à nouveau, et le LED digital pour l'heure s'illuminera. Appuyez sur le bouton **+ 0 -** pour augmenter ou diminuer en une heure.

Notes

- Votre appareil à vide est calibré à un standard haut lequel est beaucoup plus exact que les calibrations normales de température. Par conséquent, n'attendez pas que les températures de l'appareil soient les mêmes que celles ajustées personnellement.

Commencez la cuisson

Pas 4:

1. Une fois ajustés le temps de cuisson et la température souhaités, l'appareil démarrera. Lorsque la température ajustée soit atteinte, l'unité à travers trois bips passe après à l'état de température stable. Le temps de cuisson se comptera en minutes.
2. Pendant la cuisson, si vous souhaitez ajuster les temps de cuisson et de température, appuyez le bouton de l'icône de pouvoir et maintenez pendant 3 secondes et répétez après les actions du "Pas 3" décrit précédemment.
3. L'appareil s'arrêtera automatiquement lorsqu'il se termine le temps ajusté et passe au mode standby. Ne continuera pas à cuisiner ou à chauffer.
4. Si l'appareil est en mode standby, appuyez le bouton 6 pendant 3 secondes et l'unité s'éteindra. Ou simplement débranchez-le.

Notes

- Comme mesure de sécurité il est recommandé de débrancher toujours l'appareil une fois la cuisson est terminée.
- Lorsque vous cuisinez des aliments délicats tels que des filets de poisson ou des œufs, retirez l'aliment de la sortie de l'eau afin qu'il ne soit pas frappé directement par l'eau. Il est aussi une bonne pratique d'envelopper les œufs dans un sac pour éviter que ceux-ci « gonflent » dans certains récipients.
- [Observez s'il vous plaît que le message *Err* sera toujours reçu sur l'écran à moins que l'unité soit submergée dans l'eau. En plus l'eau doit être au-dessus de la marque "min" et au-dessous de la marque "max" dans le cas contraire le message *Err* sera reçu sur l'écran.](#)

Step 5:

Lorsque la cuisson soit finie débranchez l'appareil. Retirez les sacs doucement. Laissez que l'eau, le récipient et le *sous de vid* se refroidissent avant de le nettoyer et le ranger.

Spécifications de l'unité

- Courant: 120V/60Hz, 1000W
- Température: 77 °F -203 °F
- Température exacte : ±0.5° F
- Temporisateur : Max. 99Heures 59 Minutes.

Nettoyage :

- Pour nettoyer utilisez du savon lave-vaisselle, une brosse souple et séchez avec un torchon doux. Ne pas laver ni sécher la partie supérieure du circulateur en incluant le corps principal de l'appareil.

Questions fréquentes & Diagnostique

- Bruit: En opération normale le système fait du bruit à cause du moteur et du ventilateur de refroidissement.
 - Bruit d'eau: La pompe forme un tourbillon d'eau comme lorsqu'un siphon d'évier est vidé. Ajoutez plus d'eau ou remuez un peu avec une cuillère. Ce n'est pas sûr d'éliminer le bruit de tourbillon d'eau grâce à la rotation de la pompe mais avec le temps se déclencherà.
 - Son de bulles: La pompe est en train de sucer l'air — ajoutez plus d'eau. On pourra voir certaines petites bulles dans le réservoir.
 - Détérioration de l'aliment : Le jet d'eau de la pompe est en train de casser les œufs ou d'endommager les filets de poisson. Retirez l'aliment de la sortie d'eau pour qu'il ne soit pas frappé directement par le flux d'eau. Placez les œufs dans des sacs pour éviter qu'ils "gonflent" dans certains récipients.
 - Alarme de bas niveau d'eau: Ajoutez plus d'eau- le niveau de l'eau peut se réduire pendant l'opération par la pompe grâce à la turbulence de l'eau. Et la pompe génère des "ondes" qui font que le niveau d'eau dans les senseurs fluctue vers le haut ou le bas. Les ondes baissent par fois le niveau de l'eau sous le senseur et mènent à ce que l'alarme de niveau bas d'eau se déclenche. L'écran montrera "Err" avec Bi-Bi de l'alarme pendant 2 minutes, pour retourner à l'état original ou jusqu'à ce qu'il soit ajoutée plus d'eau et l'unité redémarre.
 - La lecture de température ne coïncide pas avec le thermomètre. Les circulateurs de l'unité sont calibrés à un standard scientifique platine, lequel est plus précis que les thermomètres conventionnels.
 - Lorsque la machine n'est pas en fonctionnement, révissez le câble de pouvoir et les prises.
 - Les lumières commencent à clignoter doucement lorsque le Système est allumé, ceci est un évènement normal.
- L'écran ne répond pas au toucher, prière de contacter info@yedihouseware.com

Questions : contactez-nous sur <https://yedihousewareappliances.com>