



MasterPRO



**Manual de instrucciones • Instruction Manual
Manuale di istruzioni • Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung • Manual de Instruções**

BGMP-9081



Disposal of Old Electrical & Electronic Equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



**Sous vide para cocina a baja temperatura
Sous vide • Sous vide • Sous vide
Sous vide • A vácuo**

ÍNDICE

Precauciones-----	01
Introducción-----	02
Instalación (abrazadera y recipiente)-----	02
Instalación (temp./temporizador)-----	03
Mantenimiento-----	04
Instalación de la funda de acero inoxidable-----	04
Desinstalación de la funda de acero inoxidable-----	04
Mantenimiento (limpieza)-----	04
Limpieza del aparato-----	05
Posibles problemas y funcionamientos defectuosos-----	05
Preparación antes de cocinar-----	05
Tiempo de cocción de referencia-----	06~07
Cómo sellar los alimentos sin el aparato de sellado al vacío-----	07
Resolución de problemas, preguntas frecuentes-----	07~08
Especificaciones técnicas-----	08

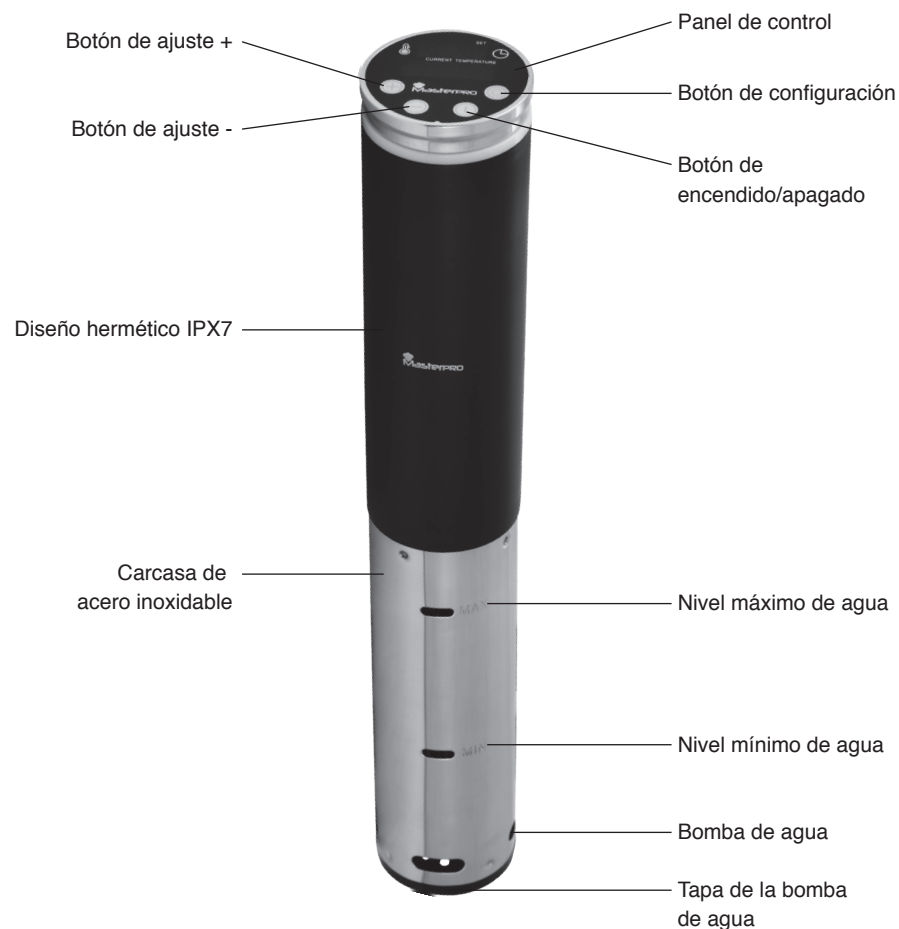
Gracias por elegir el Sous Vide MASTERPRO. Nuestro producto es más popular cada día porque usted podrá cocinar comidas deliciosas como los chefs profesionales. Al usar nuestro producto, usted tendrá tiempo de charlar con sus amistades mientras prepara los platos.

PRECAUCIONES

Los peligros potenciales y algunas medidas importantes se encuentran descritas en el manual.

1. Coloque el recipiente de cocción en un lugar que soporte 120 °C para evitar daños.
2. No reemplace el cable de alimentación original del producto y no use cables de alimentación o tomas de corrientes dañados. Use tomas de corriente certificadas.
3. La línea del agua debe quedar por debajo de la marca de nivel máximo de la funda de acero inoxidable. Solo son aptas para lavar en lavavajillas la funda de acero inoxidable y la tapa transparente. Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
4. Peligro de quemaduras: el recipiente de cocción, la funda de acero inoxidable y el saco de comida pueden estar calientes. Use manoplas de horno o pinzas para sacar los alimentos del recipiente de cocción.
5. El producto no es un juguete. Es un aparato eléctrico para usar en interiores.
6. Siga todas las advertencias indicadas en las etiquetas. No desarme la carcasa del aparato y no retire las etiquetas con las advertencias.
7. No utilice el aparato para ningún otro propósito.
8. La abrazadera de nuestro producto debe fijarse en el borde y mantenerse en vertical para que no se produzcan derrames ni vuelcos. No ponga la abrazadera sobre una hornilla u horno.
9. No use agua desionizada para cocinar.
10. Compruebe que el voltaje de la toma de corriente se corresponde con el voltaje de la etiqueta del producto.
11. No deje que los niños usen y toquen el producto ni el cable de alimentación. Mantener fuera del alcance de los niños.
12. No use el producto si está dañado. Llévelo a un servicio técnico certificado para que lo examinen y reparen si se hubiera dañado.
13. Si el cable de alimentación se ha dañado, pida al fabricante, sus agentes o personal cualificado que lo sustituyan para así evitar peligros.
14. No deje que el cable de alimentación entre en contacto con el recipiente de cocción ni lo coloque sobre una superficie caliente.
15. Abra el aparato y saque el cable de alimentación y los accesorios para limpiarlos.
16. Nuestro producto no es apto para ser utilizado por niños o por personas con discapacidades físicas, mentales o que carezcan de sentido común.
17. Nuestro producto debe utilizarse con agua.

INTRODUCCIÓN



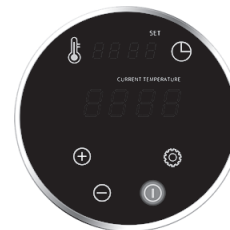
INSTALACIÓN (ABRAZADERA Y RECIPIENTE)

Nuestro producto necesita un recipiente u olla con una capacidad de 5 a 15 litros.

La abrazadera de nuestro producto se usa para fijar el borde del recipiente u olla.



INSTALACIÓN (TEMP./TEMPORIZADOR)



1. Enchufe el aparato a la toma de corriente.
El ① botón se iluminará en rojo y el sous vide se encenderá.



2. Mantenga presionado el botón ① más de 3 segundos.
El botón y la luz de funcionamiento se iluminarán y el aparato entrará en modo de standby.



3. Presione el botón ① y el aparato empezará a funcionar.



4. Presione el botón ⚙ para configurar la hora.
El temporizador parpadeará.
Primero presione el botón + o - para configurar la hora y, luego, presione ⚙ de nuevo para configurar los minutos.
El temporizador iniciará la cuenta atrás cuando se alcance la temperatura configurada.



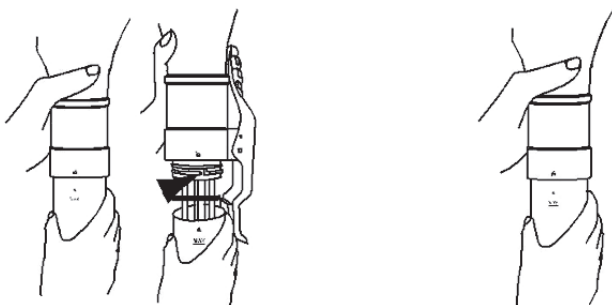
5. El aparato se detendrá automáticamente cuando finalice el tiempo y volverá al estado inicial.

MANTENIMIENTO

- Si el aparato no funciona correctamente, desconecte la alimentación eléctrica o desenchufe el cable de alimentación.
- El trabajo de mantenimiento debe ser realizado por personal profesional y técnico.
- El aparato debe ser examinado a la temperatura de un entorno interior. Los desperfectos incluyen daños al cable de alimentación o a la superficie del aparato. Si el aparato está dañado, lleve las piezas dañadas a un agente de servicio o al fabricante para que las reemplacen.

INSTALACIÓN DE LA FUNDA DE ACERO INOXIDABLE

Sujete el aparato y compruebe que la marca y flecha de desbloqueo están alineadas y gire la funda de acero inoxidable en sentido horario hasta que la flecha y el símbolo de cierre estén en la misma posición horizontal.



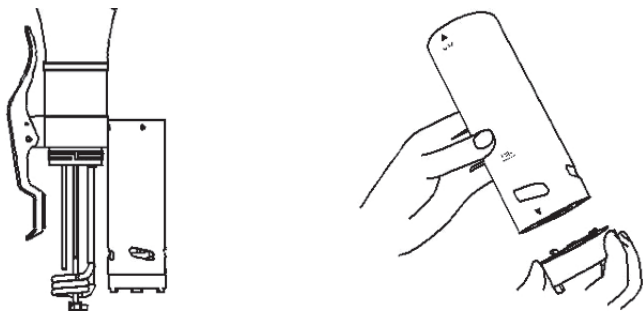
DESINSTALACIÓN DE LA FUNDA DE ACERO INOXIDABLE

Sujete el aparato y gire en sentido antihorario para sacar la funda de acero inoxidable.

MANTENIMIENTO (LIMPIEZA)

Mantenimiento y limpieza (funda de acero inoxidable y tapa transparente)

Gire el cierre de la tapa transparente y sáquela. La tapa transparente y la funda de acero inoxidable se pueden lavar en lavavajillas.



LIMPIEZA DEL APARATO

El tubo de calentamiento, el eje de bombeo y el inductor se pueden lavar con agua y detergente usando un cepillo suave. No ponga todo el aparato a remojo en agua.

POSIBLES PROBLEMAS Y FUNCIONAMIENTOS DEFECTUOSOS

Ruido:

Escuchará el ruido producido por el funcionamiento del generador, la cuchilla y el ventilador de enfriamiento cuando el aparato funciona con normalidad. Sonido de fricción:

La funda de acero inoxidable es amplia y debe empujarla en la ranura guía hasta que se enganche con un clic. No se escuchará ruido si la funda de acero inoxidable está bien fijada. El eje de mezclas puede parecer flojo. De estarlo, active la tapa transparente y empuje hasta centrarlo.

Sonido de clic:

La bomba generará un vórtice de agua como cuando limpia el fregadero y la bañera y podrá añadir más agua o removerla con una cuchara. El vórtice es generado por la bomba giratoria que no se puede disminuir y que normalmente se detiene al cabo de un rato.

Daños a los alimentos:

El flujo de la bomba romperá los huevos o dañará los filetes de pescado. Lo mejor es introducir los huevos en una bolsa para evitar que se rompan en el recipiente.

Alarma de nivel de agua bajo:

El agua puede disminuir de nivel debido a los movimientos de la bomba cuando el aparato está en marcha y deberá agregar agua para garantizar que el nivel no baja del mínimo. Cuando la alarma de nivel bajo de agua suena, debe añadir más agua ya que las olas que produce la bomba hacen fluctuar el sensor de nivel de agua. A veces, las olas están por debajo del sensor de agua y la alarma se dispara. Esto es normal y no es necesario agregar agua.

Cuando el aparato no se ponga en marcha, examine el enchufe y el disyuntor de corriente. El indicador de funcionamiento puede parpadear ligeramente cuando el aparato está en marcha. Esto es normal.

PREPARACIÓN ANTES DE COCINAR

1. Seleccione un recipiente adecuado.

La mejor opción para echar agua es un recipiente mediano metálico. El tamaño óptimo es de una profundidad de 8(20 centímetros) y un diámetro de 12 (30 centímetros) con una capacidad de unos 11 litros de agua.

2. Ponga el aparato en el recipiente. La abrazadera se fija al borde del recipiente y la parte metálica se introduce en el agua.

3. Conecte el aparato al suministro de corriente.

4. Ábralo y configure la temperatura y la hora.

Tarda 22 minutos a precalentar 4 litros de agua a 60 °C. Después del precalentamiento se iniciará la cuenta atrás.

5. Selle los alimentos que desea cocinar.

6. Eche los alimentos en la olla con agua.

7. No necesita cuidar del proceso de cocción. Mientras se cocina, usted puede tomarse una bebida o charlar con sus amistades.

8. Servir cuando la comida está hecha.

TIEMPO DE COCCIÓN DE REFERENCIA

		Madurez	Temperatura	Tiempo	Grosor
Ternera	Filete de costilla	poco hecho	55°C	2-6 horas	1-2 pulgadas
Ternera	Filete de costilla	poco hecho	60°C	2-6 horas	1-2 pulgadas
Ternera	Solomillo	poco hecho	55°C	2-10 horas	1-2 pulgadas
Ternera	Solomillo	Medio	60°C	2-10 horas	1-2 pulgadas
Ternera	Costillas	poco hecho	55°C	8-18 horas	1-2 pulgadas
Ternera	Costillas	Medio	60°C	8-18 horas	1-2 pulgadas
Pollo	Pechuga	poco hecho	58°C	1-4 horas	1 pulgada
Pollo	Pechuga	Medio	64°C	1-4 horas	1 pulgada
Pollo	Muslos	poco hecho	60°C	1.5-2 horas	1 pulgada
Pollo	Muslos	Bien hecho	65°C	2-5 horas	1 pulgada
Pollo	Pollo entero	poco hecho	60°C	4-6 horas	1-1.5 pulgada
Pollo	Pollo entero	Bien hecho	65°C	4-6 horas	1-1.5 pulgada
Huevo	/	poco hecho	60°C	45-60 minutos	/
Huevo	/	Medio	75°C	13 minutos	/
Huevo	/	Bien hecho	68°C	minutos	/
Pescado	Salmón	poco hecho	56°C	20-40 minutos	0.5-2 pulgadas
Pescado	Salmón	Medio	60°C	20-40 minutos	0.5-2 pulgadas
Verduras	Boniato	/	84°C	45-60 minutos	pequeño
Verduras	Boniato	/	84°C	60-90 minutos	grande
Cordero	Costillas	poco hecho	50°C	1-2 horas	1 pulgada
Cordero	Costillas	poco hecho	55°C	2-3 horas	1 pulgada
Cordero	Costillas	Medio	60°C	1-3 horas	1 pulgada
Cerdo	Chuleta de cerdo	poco hecho	55°C	3-6 horas	1.5 pulgadas

Cerdo	Chuleta de cerdo	Medio	60°C	2-4 horas	1.5 pulgadas
Cerdo	Chuleta de cerdo	poco hecho	55°C	5-8 horas	1.5 pulgadas
Cerdo	Chuleta de cerdo	Medio	60°C	4-7 horas	1.5 pulgadas

CÓMO SELLAR LOS ALIMENTOS SIN EL APARATO DE SELLADO AL VACÍO

Método uno:

1. Preparación de un tubo de bebida.
2. Coloque los alimentos en una bolsa resistente a temperaturas altas.
3. Saque el aire de la bolsa de plástico con la mano e inserte un tubo en el borde de la bolsa y selle el resto.
4. Succione el aire fuera de la bolsa.
5. Mantenga la succión. Saque el tubo rápidamente y selle.

Método dos:

1. Prepare un plato de agua.
2. Coloque los alimentos en una bolsa resistente a temperaturas altas.
3. Selle la bolsa y deje solo una pequeña abertura.
4. Introduzca la bolsa en el agua despacio y la presión del agua sacará el aire de la bolsa.
5. Selle la bolsa.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, PREGUNTAS FRECUENTES

Ruido:

Durante un funcionamiento normal, el aparato emitirá un ruido proveniente del motor, impulsor y ventilador de enfriamiento.

Ruido de chirrido:

El faldón de acero inoxidable está flojo. Presione el faldón de acero inoxidable en la ranura guía y gire a la derecha hasta escuchar un clic. Con el faldón seguro, el ruido desaparecerá. También existe la posibilidad de que el eje de giro se haya doblado. En ese caso, desenrosque el disco de la bomba inferior y presione con cuidado el impulsor hasta centrarlo.

Ruido de sorber:

Su bomba ha formado un vórtice de agua como cuando vacía el fregadero o bañera. Eche más agua o remueva el agua con cuidado usando una cuchara. No se puede evitar que el vórtice se forme. Esto es debido a la rotación de la bomba y normalmente desaparece solo.

Ruido de gorgoteo + zzzzzz:

La bomba está succionando aire - eche más agua. También verá pequeñas burbujas en el depósito.

Daños a los alimentos:

El chorro de agua de la bomba está agrietando huevos o dañando los filetes de pescado: Gire la

salida de la bomba de cara a la pared del recipiente. Esto mejorará el flujo de salida de la bomba. Es también mejor colocar los huevos en una bolsa para evitar que golpeen ciertos tipos de recipientes.

El aparato no se enciende:

Examine el enchufe y los disyuntores.

Aviso de nivel bajo de agua:

Añada más agua - el nivel de agua ha bajado durante el funcionamiento de la bomba debido a turbulencias del agua.

El aviso de nivel bajo de agua se activa al cabo de unos segundos de funcionamiento:

Agregue agua - la bomba genera "olas" - a veces esas olas causarían que el nivel de agua en los sensores fluctúe hacia arriba y hacia abajo. Las olas a veces bajan el agua por debajo del nivel del sensor y hacen saltar el aviso de nivel bajo. Esto es normal y solo necesita agregar más agua.

La lectura de la temperatura no se corresponde con el termómetro:

Los circuladores Sous Vide están calibrados con un estándar científico de platino primario más preciso que los termómetros.

Las luces de la carcasa parpadean ligeramente cuando el sistema está encendido:

Esto es normal ya que el circulador es una potencia modulada.

El código de error E3 aparecerá en la siguiente situación con aviso de alarma:

1. El depósito no tiene agua.
2. El agua está por debajo del nivel mínimo.
3. El aparato está en situación de cortocircuito.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia: 120V, 60Hz , 1000W

Temperatura: máxima 95 °C

Diferencia de temperatura: $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$

Volumen de retorno de la bomba: máximo 8LPM

Temporizador: máximo 99 horas 59 minutos

Los aparatos no se deben desechar junto con los residuos domésticos.

El desecho de aparatos debe ser hecho en un centro de recolección de materiales clasificados o centro de recolección municipal para dicho efecto. Cumpla con las leyes y normativas pertinentes. Si tiene alguna pregunta, consulte con el centro local de recolección clasificada de desechos.

CONTENTS

Cautions-----	01
Introduction-----	02
Setup (clamp & pot)-----	02
Setup (temp./timer)-----	03
Maintenance-----	04
Install the stainless steel sleeve -----	04
Uninstall the stainless steel sleeve-----	04
Maintenance (cleaning)-----	04
The cleaning of machine-----	05
Common problems and malfunction-----	05
Preparation before cooking-----	05
Reference time of cooking -----	06~07
How to seal food without sealing machine -----	07
Trouble Shooting FAQ -----	07~08
Technical Specifications -----	08

Thank you for choosing Sous Vide MASTERPRO. Our product is becoming more and more popular because you can cook delicious food like top professional cooks. Using our product, you still have time to chat with friends while you are preparing for the dishes.

CAUTIONS

The potential dangers and some important measures are written in the manual.

1. Please place the cooking container in a place that can withhold more than 120 °C to avoid damage.
2. Please don't change the original power line of the product and don't use damaged power lines and sockets. Please make sure to use qualified sockets.
3. The water line should be below the sign of the maximum water level of stainless steel sleeve. Only stainless steel sleeve and transparency cover can be cleaned with dish-washing machine. Please pull the plug in time or before cleaning.
4. Burn danger: cooking container, stainless steel sleeve and food sack can heat. Please be sure to use oven gloves or clamps to take any foods from cooking container.
5. The product is not a toy but an electric appliance used indoors.
6. Please follow all caution labels. And please don't disassemble the body of the machine and don't remove the caution labels.
7. Don't use the product with other purposes.
8. The clamp of our product should be fixed in the rim and kept vertical to avoid overflow and overturning. Please don't put the clamp on the stove or oven.
9. Don't use DI water to cook
10. Please make sure the voltage in accord with the tag of the product.
11. Please don't let children use and touch the product and the power line. Place them out of reach of the children.
12. Please don't use the damaged product. And please take it to the specified service center to check and repair if it has been damaged.
13. Please ask creators, agents or qualified skilled person to change in order to avoid danger if the power line is damaged.
14. Please don't put the power line on the cooking container or the heated surface.
15. Please open the machine, pull the power plug and then the spare parts can be removed and cleaned if you need to clean spare parts.
16. Our product is not suitable for children and those people who have not any physical feelings and people who have mental defects or lack common knowledge.
17. Our product must be used in water.

INTRODUCTION



SETUP (CLAMP & POT)


Our product needs a container or pot with 5 or 15 liters capacity.

The clamp of our product is used to fix in the rim of the container or pot.




SETUP (TEMP./TIMER)



1. Plug it into the outlet.
The  button will be turn red light, the sous vide is power on.





2. Press and hold the  button more than 3 seconds.
The button and working lamp will be on and it will start the standby mode.



3. Press the  button, The machine began to work.



4. Press the  button to set the time.
You can find the timer blinks.
First press the + or – button to set hour, then press  again to set the minute.
The timer will countdown when it meets the setting temperature.



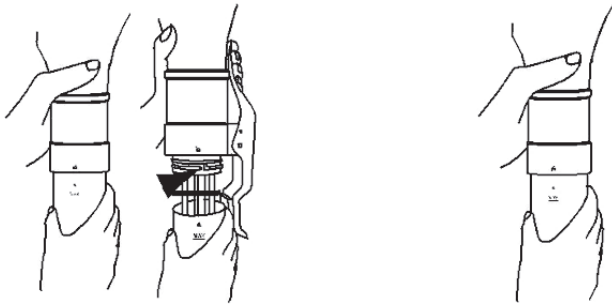
5. The unit will stop automatically when it runs out of time.
Return to initial state.

MAINTENANCE

- Please make sure to close the power supply or pull the power line of the product when it breaks down.
- The maintenance work must be done by professional and technical personnel.
- Please make sure the product checked under the indoor temperature. The damage includes the injury of power line or the damage of the product's surface. If you find the product is damaged, please return the damaged things to agents or merchants for changing.

INSTALL THE STAINLESS STEEL SLEEVE

Holding the machine, make sure the unlock sign and arrow arranged in a line and you need to rotate the stainless steel sleeve with clock-wise until you can see the arrow and the lock symbol in the same horizontal position.



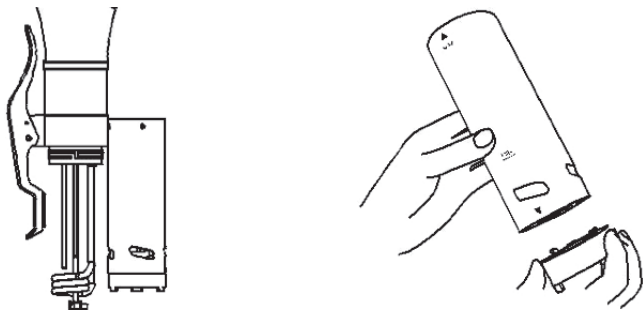
UNINSTALL THE STAINLESS STEEL SLEEVE

Hold the machine and rotate counterclockwise to remove the stainless steel sleeve.

MAINTENANCE(CLEANING)

Maintenance and Cleaning (stainless steel sleeve and transparent cover)

Turn on the lock of the transparent cover and remove it. The transparent cover and the stainless steel sleeve can be cleaned in dish-washing machine.



THE CLEANING OF MACHINE

Heating tube, pump shaft and inductor can be cleaned in the water with detergent and soft brush. Please don't soak the whole machine in water.

COMMON PROBLEMS AND MALFUNCTION

Noise:

You can listen to the drone produced by the operation of generator ,bladeand cooling fan when the machine operates normally. Sound of friction:

The stainless steel sleeve is capacious and need to be pushed into guide slot until you hear the clicks. The noise will disappear if the stainless steel sleeve is fixed well. The mixing axis may appear flex.If so, you should turn on the transparent cover and push the shade until centering.

The sound of click:

The pump will generate a vortex of water as well as you clean the sink and bathtub of washroom and you can add more water or stir water with spoon. The vortex is generated by the rotation of pump, which can't be diminished by certain methods but it usually dies away.

The damage of food:

The flow of the pump will break the egg or damage the fish fillets. The best method is to put egg into a bag to prevent the food from cracking inthe container.

Lower water alarm:

Certain water points will decline due to the wave of the pump during the operation of the machine so you need to add water to guarantee the water level exceeding the minimum water level. Turning on the lower alarm for seconds and it starts operating.several And you need add more water because the pump generates "waves" which result in the fluctuation of water line sensor. Sometimes, the waves are below the sensor of the water line which causes alarm. It is normal phenomenon so you just need to add enough water.

Please check the power plug and circuit breaker when the machine can't be started. The busy indicator can flicker lightly during the operation of machine, which is normal phenomenon.

PREPARATION BEFORE COOKING

1. Choose a proper container.

A middle-large size metal container is the best choice to hold water. The optimum size is the depth 8(20 centimeters) and the diameter about 12 (30 centimeters) and it can hold about 11 liters water.

2. Put the machine into the container. The clamp is fixed in the rim of the container and the mental part is put into water.

3. Connect the power supply.

4. Open it and set the temperature and time.

It costs 22 minutes to preheat 4 liters water to 60 °C. The time will count down after the preheating.

5. Seal the food you need to cook.

6. Put food into the pot with water.

7. Don't need to watch the cooking process. You can have a drink or chat with your friends.

8. Serve when the food is well done.

REFERENCE TIME OF COOKING

		Maturity	Temperature	Time	Thickness
beef	Rib-eye steak	rare	55°C	2-6 hours	1-2 inches
beef	Rib-eye steak	rare	60°C	2-6 hours	1-2 inches
beef	Sirloin	rare	55°C	2-10 hours	1-2 inches
beef	Sirloin	medium	60°C	2-10 hours	1-2 inches
beef	ribs	rare	55°C	8-18 hours	1-2 inches
beef	ribs	medium	60°C	8-18 hours	1-2 inches
chicken	breast	rare	58°C	1-4 hours	1 inch
chicken	breast	medium	64°C	1-4 hours	1 inch
chicken	drumstick	rare	60°C	1.5-2 hours	1 inch
chicken	drumstick	best	65°C	2-5 hours	1 inch
chicken	whole chicken	rare	60°C	4-6 hours	1-1.5 inch
chicken	whole chicken	best	65°C	4-6 hours	1-1.5 inch
egg	/	rare	60°C	45-60 minutes	/
egg	/	medium	75°C	13 minutes	/
egg	/	well done	68°C	minutes	/
fish	salmon	rare	56°C	20-40 minutes	0.5-2 inches
fish	salmon	medium	60°C	20-40 minutes	0.5-2 inches
vegetable	sweet potato	/	84°C	45-60 minutes	small
vegetable	sweet potato	/	84°C	60-90 minutes	big
mutton	ribs	rare	50°C	1-2 hours	1 inch
mutton	ribs	rare	55°C	2-3 hours	1 inch
mutton	ribs	medium	60°C	1-3 hours	1 inch
pig	pork chop	rare	55°C	3-6 hours	1.5 inches

pig	pork chop	medium	60°C	2-4 hours	1.5 inches
pig	pork chop	rare	55°C	5-8 hours	1.5 inches
pig	pork chop	medium	60°C	4-7 hours	1.5 inches

HOW TO SEAL FOOD WITHOUT SEALING MACHINE

Method one:

1. Preparing a drink tube.
2. Place the food in a preservative bag that is temperature resistant.
3. Push the air out of the plastic bag by hand, insert the pipe into the edge of the bag, and seal the rest.
4. Suck the air out of the bag.
5. Maintain suction. Take the tube away quickly and seal.

Method two:

1. Prepare a plate of water.
2. Place the food in a temperature resistant preservative bag.
3. Seal the pouch and leave only a small mouth.
4. Put the bag into the water slowly, and the pressure of the water will push out the air in the bag.
5. Seal the bag.

TROUBLE SHOOTING FAQ

Noise:

Under normal operation the system will hum due to the motor, impeller and cooling fan in operation.

Grinding noise:

The stainless steel skirt is loose. Push the stainless skirt up into the guide groove and turn to the right until you hear a click. With the skirt secure, the noise will go away. There also might be the chance the stirring shaft was inadvertently bent. If this is the case, unscrew the bottom pump disk and gently push the impeller until it is centered.

Slurping noise:

Your pump has formed a water vortex like when you are emptying out a bathroom sink or tub. Add more water or gently disturb water with a spoon. There is no sure way to eliminate a vortex from forming due to the pump rotation but usually will go away on its own.

Gurgling + Woosh noise:

The pump is sucking air - add more water. You should also see small bubbles in your tank.

Food damage:

The pump's water jet is cracking eggs or damaging fish fillets: Turn the pump outlet to face the container wall; this will greatly temper the flow of the pump output. It is also good practice to bag eggs to prevent them from being "blown" around in certain containers.

System will not turn on:

Check power plug and breakers.

Low water level alarm:

Add more water – the water level can be dropped during operation by the pump due to water turbulence.

Low water level alarm turns on after a few seconds of operation:

Add more water – The pump generates “waves” – sometimes these waves will cause the water level at the sensors to fluctuate up and down. The waves sometimes drop the water level right under the sensor and will cause a low water alarm. This is normal and you just need to add more water.

Temperature read does not match thermometer:

Sous Vide circulators are calibrated to a scientific platinum primary standard which is far more accurate than store thermometers.

Lights in house are slightly flickering when system is on:

This is normal as the circulator is modulating power.

Error code E3 will be appeared in below situation with alarm sound:

1. No water in tank
2. Water below minimum level
3. Appliance in situation of short circuit

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power: 120V, 60Hz , 1000W

Temperature: maximum 95 °C

Temperature difference: ± 0.1°C

Pump return volume: maximum 8LPM

Timer: maximum 99 hours 59 minutes

Machines should not be disposed of as waste materials.

The disposal of the machinery must be handled by regular registered waste disposal companies or public waste agencies. Please comply with the relevant laws and regulations. If you have any questions, please consult the local waste disposal agency.

INDICE

Avvertenze-----	01
Introduzione-----	02
Utilizzo (pinza e recipiente)-----	02
Utilizzo (temperatura e timer)-----	03
Riparazioni-----	04
Installazione del gambo in acciaio inox-----	04
Rimozione del gambo in acciaio inox-----	04
Pulizia e manutenzione-----	04
Pulizia del prodotto-----	04
Problemi comuni-----	05
Preparazione prima della cottura-----	05
Tempi di cottura di riferimento-----	06~07
Come sigillare gli alimenti senza una macchina sottovuoto-----	07
Risoluzione dei problemi-----	07~08
Specifiche tecniche-----	08

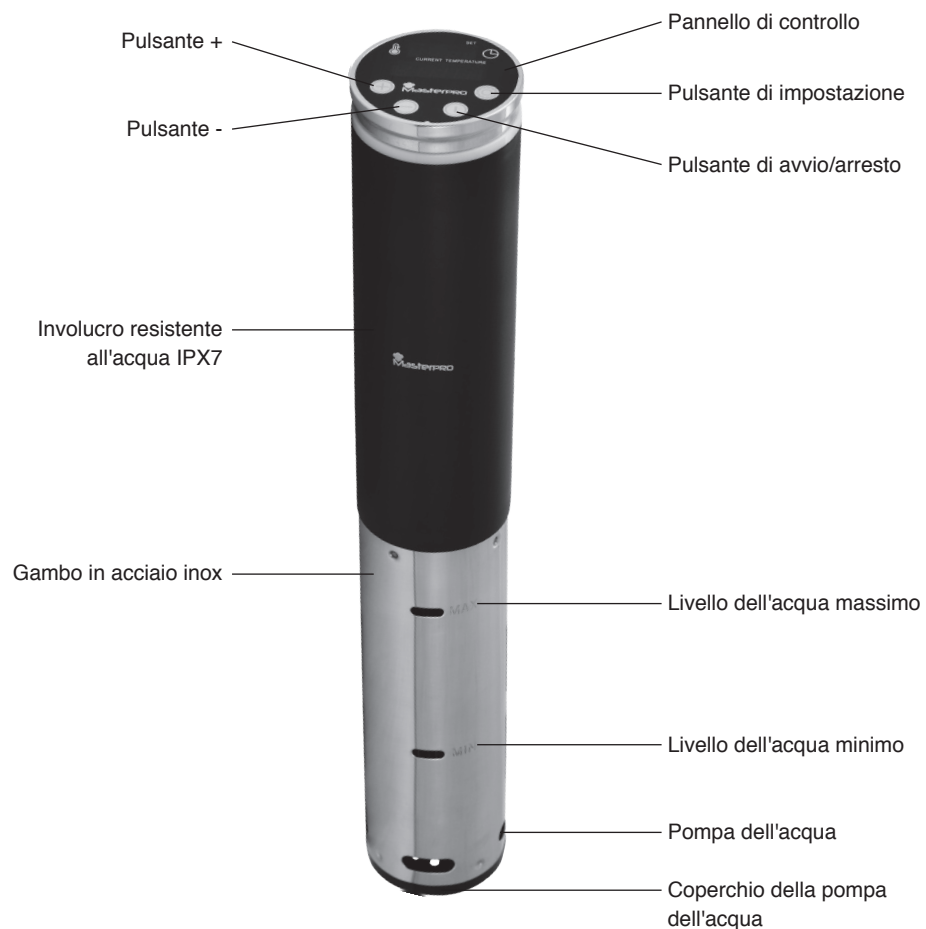
Grazie per aver acquistato questo MASTERPRO sous vide. La diffusione di questo prodotto è in continuo aumento perché permette di ottenere gli stessi risultati degli chef professionisti. Grazie a questo prodotto è possibile dedicarsi alle proprie attività preferite mentre gli alimenti sono in cottura.

AVVERTENZE

In questo manuale sono riportati i potenziali pericoli connessi all'uso del prodotto e importanti precauzioni di sicurezza.

1. Posizionare il recipiente di cottura su una superficie in grado di sopportare temperature superiori a 120°C.
2. Non modificare il cavo di alimentazione originale del prodotto e non usare cavi e prese di corrente danneggiati. Assicurarsi di utilizzare prese di corrente a norma.
3. Il livello dell'acqua deve essere inferiore al livello massimo indicato sul gambo in acciaio inox. Il gambo in acciaio inox e la copertura trasparenti sono le uniche parti del prodotto lavabili in lavastoviglie. Scollegare il prodotto dalla presa di corrente prima di pulirlo.
4. Rischio di ustioni: il recipiente di cottura, il gambo in acciaio inox e il sacchetto alimentare possono diventare molto caldi. Assicurarsi di usare guanti da forno o presine per rimuovere gli alimenti dal recipiente di cottura.
5. Questo prodotto non è un giocattolo ma un apparecchio elettrico destinato all'uso in interni.
6. Rispettare tutte le avvertenze, non disassemblare il prodotto e non rimuovere le etichette di avvertenza.
7. Non usare il prodotto per altri scopi.
8. La pinza del prodotto deve essere fissata al bordo del recipiente e mantenuta in posizione verticale per evitare fuoriuscite e capovolgimenti. Non posizionare la pinza sui fornelli o nel forno.
9. Non usare acqua distillata per la cottura.
10. Assicurarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella riportata sul prodotto.
11. Evitare che i bambini usino o tocchino il prodotto e il cavo di alimentazione. Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
12. Non usare il prodotto se è danneggiato; portarlo presso un centro di assistenza affinché venga ispezionato e riparato.
13. Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
14. Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con il recipiente di cottura o qualsiasi superficie calda.
15. Prima di rimuovere o pulire gli accessori del prodotto, spegnerlo e scollegarlo dalla presa di corrente.
16. Questo prodotto non deve essere usato da bambini o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza.
17. Il prodotto deve essere usato nell'acqua.

INTRODUZIONE



UTILIZZO (PINZA E RECIPIENTE)


Per usare il prodotto è necessario un recipiente o una pentola di capacità compresa tra 5 e 15 litri.

La pinza serve per fissare il prodotto al bordo del recipiente o della pentola.



UTILIZZO (TEMPERATURA E TIMER)



1. Collegare il prodotto alla presa di corrente. Il pulsante  si illuminerà di rosso, a indicare che il prodotto è collegato all'alimentazione.





2. Tenere premuto il pulsante  per almeno 3 secondi; il pulsante si illuminerà e il prodotto entrerà in standby.



3. Premere il pulsante  per avviare il prodotto.



4. Premere il pulsante  per impostare la durata di funzionamento. Le cifre sul display lampeggeranno. Premere il pulsante + o - per impostare le ore, quindi premere nuovamente il pulsante  per impostare i minuti. Il conto alla rovescia inizierà al raggiungimento della temperatura impostata.



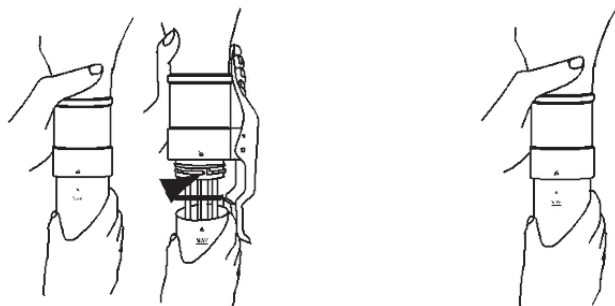
5. Il prodotto si arresterà automaticamente allo scadere del conto alla rovescia, quindi tornerà allo stato iniziale.

RIPARAZIONI

- In caso di malfunzionamento del prodotto, scollegarlo dalla presa di corrente.
- Le operazioni di riparazione devono essere effettuate da tecnici qualificati.
- Assicurarsi che il prodotto funzioni a temperatura ambiente. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o del prodotto, portarlo presso il rivenditore o un centro di assistenza.

INSTALLAZIONE DEL GAMBO IN ACCIAIO INOX

Afferrare saldamente il prodotto, allineare la freccia con il simbolo del lucchetto aperto, quindi ruotare il gambo in senso antiorario finché la freccia non è allineata con il simbolo del lucchetto chiuso.



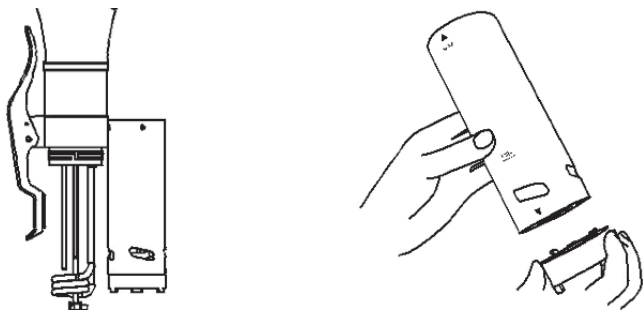
RIMOZIONE DEL GAMBO IN ACCIAIO INOX

Afferrare saldamente il prodotto e ruotare il gambo in senso orario per rimuoverlo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia del gambo in acciaio inox e della copertura trasparente.

Sganciare la copertura trasparente per rimuoverla. Il gambo in acciaio inox e la copertura trasparente possono essere lavati in lavastoviglie.



PULIZIA DEL PRODOTTO

Il tubo riscaldante, l'asta della pompa e l'induttore possono essere puliti con acqua, del detergente e una spugna morbida. Non immergere il prodotto nell'acqua.

PROBLEMI COMUNI

Rumorosità:

Quando è il prodotto è in funzione, il motore, la pompa e la ventola di raffreddamento del prodotto emettono del rumore. È un fenomeno normale. Rumore di attrito:

il gambo in acciaio inox è allentato; spingerlo fino in fondo nella scanalatura guida. Il rumore scomparirà se il gambo in acciaio inox è fissato correttamente. In alternativa, l'asse di miscelazione potrebbe essersi piegato. In tal caso, rimuovere la copertura trasparente e centrarlo manualmente.

Suono di risucchio:

La pompa genera un vortice d'acqua simile a quello prodotto durante lo svuotamento di un lavandino o una vasca da bagno. Per ridurre il vortice, aggiungere altra acqua o mescolarla con un cucchiaino; ciononostante non potrà essere eliminato completamente.

Alimenti danneggiati:

il vortice generato dalla pompa potrebbe danneggiare alimenti come uova o filetti di pesce. Si raccomanda di inserire le uova in un sacchetto per evitare che si rompano nel recipiente.

Segnale acustico del livello dell'acqua:

Quando il prodotto è in funzione, il vortice generato dalla pompa può far diminuire il livello dell'acqua all'interno del recipiente; pertanto, potrebbe essere necessario aggiungere dell'acqua affinché non scenda sotto il livello minimo. Se il segnale acustico del livello dell'acqua si attiva dopo pochi secondi di funzionamento, aggiungere altra acqua. A volte il vortice generato dalla pompa causa la fluttuazione del livello dell'acqua. È un fenomeno normale; è sufficiente aggiungere abbastanza acqua.

Se il prodotto non si accende, assicurarsi che la presa di corrente sia funzionante. L'indicatore luminoso potrebbe lampeggiare leggermente quando il prodotto è in funzione; è un fenomeno normale.

PREPARAZIONE PRIMA DELLA COTTURA

1. Selezionare un recipiente adatto.

Un recipiente in metallo di medie o grande dimensioni è l'ideale. Le dimensioni ideali sono: profondità di 20 centimetri, diametro di circa 30 e capacità di circa 11 litri.

2. Inserire il prodotto nel recipiente. Fissare la pinza al bordo del recipiente, immergendo la parte in acciaio inox nell'acqua.

3. Collegare il prodotto alla presa di corrente.

4. Accenderlo e impostare la temperatura e il timer.

Per portare 4 litri d'acqua a 60°C sono necessari 22 minuti. Il conto alla rovescia inizierà al termine del pre-riscaldamento.

5. Sigillare gli alimenti da cuocere.

6. Immergere gli alimenti nel recipiente.

7. Non è necessario monitorare il processo di cottura, ma è possibile dedicarsi alle proprie attività preferite.

8. Servire gli alimenti al termine della cottura.

TEMPI DI COTTURA DI RIFERIMENTO

		Grado di cottura	Temperatura	Tempo	Spessore
Manzo	Bistecca	Al sangue	55°C	2-6 ore	2,5-5 cm
Manzo	Bistecca	Al sangue	60°C	2-6 ore	2,5-5 cm
Manzo	Controfiletto	Al sangue	55°C	2-10 ore	2,5-5 cm
Manzo	Controfiletto	Mediamente cotto	60°C	2-10 ore	2,5-5 cm
Manzo	Costolette	Al sangue	55°C	8-18 ore	2,5-5 cm
Manzo	Costolette	Mediamente cotto	60°C	8-18 ore	2,5-5 cm
Pollo	Petto	Poco cotto	58°C	1-4 ore	2,5 cm
Pollo	Petto	Mediamente cotto	64°C	1-4 ore	2,5 cm
Pollo	Coscia	Poco cotto	60°C	1,5-2 ore	2,5 cm
Pollo	Coscia	Ben cotto	65°C	2-5 ore	2,5 cm
Pollo	Pollo intero	Poco cotto	60°C	4-6 ore	2,5-4 cm
Pollo	Pollo intero	Ben cotto	65°C	4-6 ore	2,5-4 cm
Uova	/	Poco cotte	60°C	45-60 minuti	/
Uova	/	Mediamente cotte	75°C	13 minuti	/
Uova	/	Ben cotte	68°C	minuti	/
Pesce	salmon	Poco cotto	56°C	20-40 minuti	1-5 cm
Pesce	salmon	Mediamente cotto	60°C	20-40 minuti	1-5 cm
Verdure	Patate dolci	/	84°C	45-60 minuti	Piccole
Verdure	Patate dolci	/	84°C	60-90 minuti	Grandi
Montone	Costolette	Poco cotto	50°C	1-2 ore	2,5 cm
Montone	Costolette	Poco cotto	55°C	2-3 ore	2,5 cm
Montone	Costolette	Mediamente cotto	60°C	1-3 ore	2,5 cm
Maiale	Costolette	Poco cotto	55°C	3-6 ore	4 cm

Maiale	Costolette	Mediamente cotto	60°C	2-4 ore	4 cm
Maiale	Costolette	Poco cotto	55°C	5-8 ore	4 cm
Maiale	Costolette	Mediamente cotto	60°C	4-7 ore	4 cm

COME SIGILLARE GLI ALIMENTI SENZA UNA MACCHINA SOTTOVUOTO

Metodo 1:

1. Procurarsi una cannuccia.
2. Inserire gli alimenti in un sacchetto termoresistente.
3. Rimuovere l'aria dal sacchetto manualmente, inserire la cannuccia nel bordo del sacchetto e sigillare il resto.
4. Succhiare l'aria rimanente con la cannuccia.
5. Rimuovere rapidamente la cannuccia e terminare la sigillatura.

Metodo 2:

1. Preparare un piatto pieno d'acqua.
2. Inserire gli alimenti in un sacchetto termoresistente.
3. Sigillare il sacchetto lasciando solo una piccola apertura.
4. Inserire lentamente il sacchetto nell'acqua; la pressione dell'acqua farà uscire l'aria dal sacchetto.
5. Sigillare il sacchetto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Rumorosità:

Quando è il prodotto è in funzione, il motore, la pompa e la ventola di raffreddamento del prodotto emettono del rumore. È un fenomeno normale.

Rumore di attrito:

Il gambo in acciaio inox è allentato; spingerlo fino in fondo nella scanalatura guida e ruotarlo verso destra fino al "clic". Se il gambo è fissato correttamente il rumore scomparirà. In alternativa, l'asse di miscelazione potrebbe essersi piegato. In tal caso, rimuovere il coperchio inferiore della pompa e centrarlo manualmente spingendolo.

Rumore di risucchio:

La pompa genera un vortice d'acqua simile a quello prodotto durante lo svuotamento di un lavandino o una vasca da bagno. Aggiungere altra acqua o mescolarla con un cucchiaino. Tuttavia, non è possibile eliminare completamente il vortice, perché è causato dalla rotazione della pompa.

Rumore gorgogliante:

La pompa sta aspirando aria: aggiungere altra acqua. Questo rumore è tipicamente accompagnato dalla formazione di piccole bolle d'aria nell'acqua.

Alimenti danneggiati:

Il vortice d'acqua generato dalla pompa può danneggiare alimenti come uova o filetti di pesce. Orientare l'uscita della pompa verso la parete del recipiente per ridurre la potenza del getto. Si raccomanda inoltre di inserire le uova in un sacchetto per evitare che si rompano a causa del contatto con il recipiente.

L'apparecchio non si accende:

Assicurarsi che la presa di corrente sia funzionante.

Segnale acustico del livello dell'acqua:

Aggiungere altra acqua; il livello dell'acqua può diminuire quando il prodotto è in funzione a causa del vortice d'acqua generato dalla pompa.

Il segnale acustico del livello dell'acqua si attiva dopo pochi secondi di funzionamento:

Aggiungere altra acqua; la pompa genera delle "onde", che a volte possono causare la fluttuazione del livello dell'acqua in prossimità dei sensori. Se il livello dell'acqua diminuisce in corrispondenza dei sensori, il prodotto emetterà un segnale acustico. È un fenomeno normale; è sufficiente aggiungere abbastanza acqua.

La temperatura indicata dal prodotto non corrisponde a quella indicata da un termometro:

I circolatori sous vide sono calibrati in modo scientifico e sono molto più accurati rispetto ai comuni termometri.

Gli indicatori luminosi lampeggiano leggermente quando il prodotto è in funzione:

È un fenomeno normale, dovuto alla modulazione di potenza del prodotto.

Sul display appare il codice E3 accompagnato da un segnale acustico:

1. Nel recipiente non è presente acqua.
2. La quantità d'acqua è inferiore al livello minimo.
3. Il prodotto è in corto circuito.

SPECIFICHE TECNICHE

Potenza: 120 V, 60 Hz , 1000 W

Temperatura: 95°C max.

Precisione della temperatura: $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$

Volume di ritorno della pompa: 8 lpm max

Timer: 99 ore 59 minuti max

Non smaltire gli apparecchi elettrici insieme ai rifiuti domestici.

Gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti presso gli appositi centri di raccolta e riciclaggio. Rispettare le leggi e le normative in vigore. Per qualsiasi domanda, contattare le autorità locali preposte alla raccolta dei rifiuti.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions-----	01
Introduction-----	02
Installation (pince et récipient)-----	02
Configuration (temp / minuteur)-----	03
Entretien-----	04
Installer le manchon en acier inoxydable-----	04
Désinstaller le manchon en acier inoxydable-----	04
Entretien (nettoyage)-----	04
Nettoyage de la machine-----	05
Problèmes courants et dysfonctionnements-----	05
Préparations avant la cuisson-----	05
Durées de référence pour la cuisson-----	06~07
Comment sceller des aliments sans machine à sceller-----	07
Guide de dépannage-----	07~08
Spécifications techniques-----	08

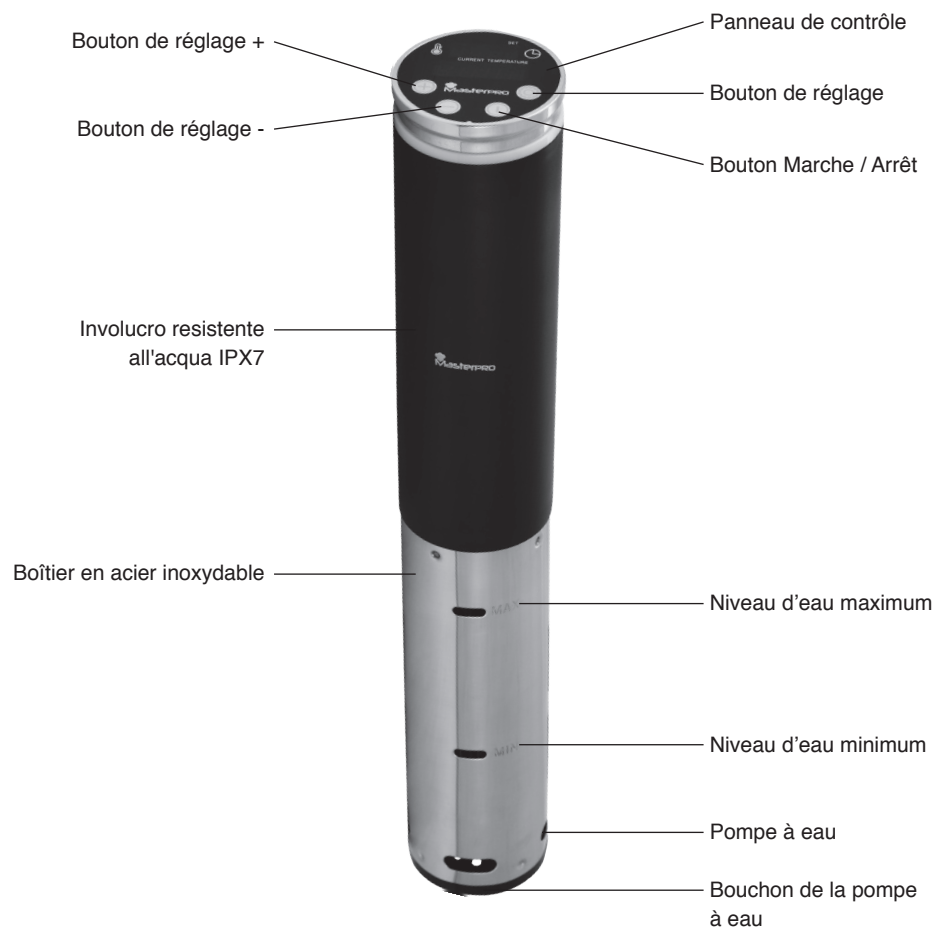
Nous vous remercions d'avoir choisi le MASTERPRO sous vide. Notre produit devient de plus en plus populaire parce que vous pouvez obtenir des plats délicieux comme les meilleurs cuisiniers professionnels. En utilisant notre produit, vous aurez le temps de discuter avec vos amis pendant que vous préparez les plats.

PRÉCAUTIONS

Les dangers potentiels et certaines mesures importantes sont décrits dans le manuel.

1. Veuillez placer le récipient de cuisson dans un endroit pouvant supporter plus de 120 ° C pour éviter tout dommage.
2. Veuillez ne pas modifier le câble d'alimentation d'origine du produit et n'utilisez pas le câble ou la prise d'alimentation si vous détectez un dommage. Veuillez vous assurer d'utiliser une prise secteur appropriée.
3. La quantité d'eau doit être inférieure au niveau d'eau maximal du manchon en acier inoxydable. Seuls le manchon en acier inoxydable et le couvercle transparent peuvent être lavés dans un lave-vaisselle. Veuillez débrancher le câble d'alimentation après l'utilisation ou avant le nettoyage.
4. Danger de brûlure : le récipient de cuisson, le manchon en acier inoxydable et le sac alimentaire peuvent chauffer. Veuillez à utiliser des gants de cuisine ou des pinces pour retirer les aliments du récipient de cuisson.
5. Le produit n'est pas un jouet mais un appareil électrique conçu pour un usage en intérieur.
6. Veuillez suivre toutes les étiquettes d'avertissement. Veuillez ne pas démonter le boîtier de la machine et n'enlevez pas les étiquettes d'avertissement.
7. N'utilisez pas le produit à d'autres fins.
8. La pince de notre produit doit être fixée sur le bord du récipient et maintenue verticale pour éviter tout débordement ou renversement. Veuillez ne pas poser la pince sur une cuisinière ou sur un four.
9. N'utilisez pas d'eau désionisée pour cuisiner.
10. Assurez-vous que la tension domestique correspond à celle qui est indiquée sur la fiche signalétique du produit.
11. Ne laissez pas les enfants utiliser et toucher le produit ni le câble électrique. Placez-les hors de la portée des enfants.
12. Veuillez ne pas utiliser le produit endommagé. Et apportez-le au centre de service spécifié pour le faire vérifier et réparer s'il a été endommagé.
13. Veuillez demander au fabricant, agents ou techniciens qualifiés de procéder au changement du câble ou de la prise d'alimentation en cas de dommage afin d'éviter tout risque de danger.
14. Veuillez ne pas placer le câble d'alimentation sur le récipient de cuisson ou sur la surface chauffée.
15. Veuillez ouvrir la machine pour retirer le câble d'alimentation et les accessoires puis lavez les pièces de rechange si nécessaire.
16. Notre produit ne convient pas aux enfants ni aux personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance relatives à l'utilisation de la machine en toute sécurité.
17. Notre produit doit être utilisé dans l'eau.

INTRODUCTION



INSTALLATION (PINCE ET RÉCIPIENT)


Notre produit nécessite un récipient ou un pot d'une capacité de 5 ou 15 litres.

La pince est utilisée pour fixer le produit sur le bord du récipient ou du pot.




CONFIGURATION (TEMP / MINUTEUR)



1. Branchez le câble d'alimentation dans une prise secteur. Le bouton  s'allumera en rouge et le chauffe-liquide sous vide sera mis en marche.





2. Appuyez et maintenez le bouton  enfoncé durant 3 secondes. Le bouton et l'indicateur lumineux s'allumeront et le mode de veille sera activé.



3. Appuyez sur le bouton . La machine commencera à fonctionner.



4. Appuyez sur le bouton  pour régler l'heure. Vous pourrez voir le minuteur clignoter. Appuyez tout d'abord sur le bouton + ou - pour régler l'heure, puis appuyez de nouveau sur  pour régler les minutes. Le minuteur comptera à rebours lorsque la température définie sera atteinte.



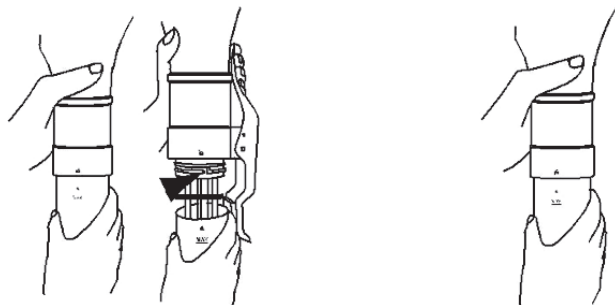
5. La machine s'arrêtera automatiquement lorsque le compte à rebours sera terminé et reviendra à son statut initial.

ENTRETIEN

- Assurez-vous de couper l'alimentation ou de débrancher le câble d'alimentation de la prise secteur en cas de panne.
- Les travaux d'entretien doivent être effectués par un personnel professionnel et technique.
- Assurez-vous que le produit a été contrôlé à la température ambiante. Les dommages incluent tout dommage détecté sur le câble d'alimentation ou sur les surfaces du produit. Si vous constatez que le produit est endommagé, veuillez renvoyer la pièce endommagée au distributeur ou au représentant pour qu'il la change.

INSTALLER LE MANCHON EN ACIER INOXYDABLE

En tenant la machine, assurez-vous que le signe et la flèche de déverrouillage sont alignés ; faites pivoter le manchon en acier inoxydable dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous puissiez voir la flèche et le symbole de verrouillage dans la même position horizontale.



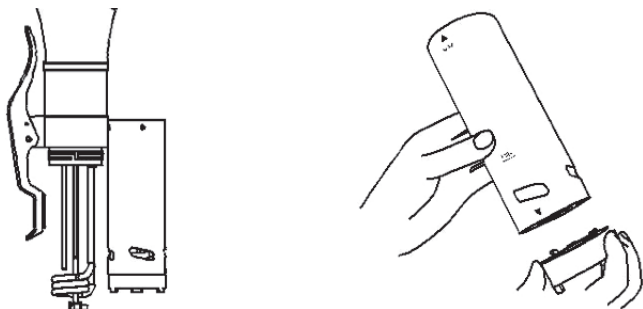
DÉSINSTALLER LE MANCHON EN ACIER INOXYDABLE

Tenez la machine et tournez le manchon en acier inoxydable dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.

ENTRETIEN (NETTOYAGE)

Entretien et nettoyage (du manchon en acier inoxydable et du couvercle transparent)

Tournez le verrou du couvercle transparent et retirez-le. Le couvercle transparent et le manchon en acier inoxydable peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.



NETTOYAGE DE LA MACHINE

Le tube chauffant, l'arbre de la pompe et l'inducteur peuvent être nettoyés à l'eau avec un détergent et une brosse douce. Veuillez ne pas immerger la machine dans l'eau.

PROBLÈMES COURANTS ET DYSFONCTIONNEMENTS

Bruit:

Vous pouvez entendre le bruit du moteur produit par le fonctionnement du générateur, de la pale et du ventilateur de refroidissement lorsque la machine fonctionne normalement.

Bruit de friction : le manchon en acier inoxydable est volumineux et doit être poussé dans la fente de guidage jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Le bruit disparaîtra si le manchon en acier inoxydable est bien fixé. L'axe de mélange peut sembler lâche. Si tel est le cas, vous devez tourner le couvercle transparent et pousser le clapet jusqu'au centre.

Son de cliquetis:

La pompe génère un tourbillon d'eau comme lorsque vous videz l'eau d'un évier, d'une baignoire ou des toilettes, et vous pouvez ajouter plus d'eau ou mélanger l'eau avec une cuillère. Le tourbillon est généré par la rotation de la pompe, qui ne peut pas être diminuée par un moyen quelconque, mais qui disparaît généralement.

Domages dus aux aliments:

Le débit de la pompe peut casser un œuf ou endommager les filets de poisson. La meilleure méthode consiste à mettre les œufs dans un sac pour empêcher les aliments de se fendre dans le récipient.

Alarme de manque d'eau:

La quantité d'eau se réduira parfois à cause des mouvements de la pompe pendant le fonctionnement de la machine. Vous devez donc ajouter de l'eau pour garantir un niveau d'eau supérieur au niveau minimum. Dans ce cas, l'alarme de manque d'eau émettra un son pendant quelques secondes. Il faudra alors ajouter plus d'eau, car la pompe génère des « vagues » qui entraînent des fluctuations du capteur de conduite d'eau. Parfois, les vagues passent sous le capteur du niveau d'eau, ce qui déclenche l'alarme. C'est un phénomène normal, il suffit donc d'ajouter suffisamment d'eau. Veuillez vérifier la prise d'alimentation et le disjoncteur lorsque la machine ne peut pas être démarrée. L'indicateur d'alimentation peut clignoter légèrement pendant le fonctionnement de la machine, ce qui est un phénomène normal.

PRÉPARATIONS AVANT LA CUISSON

1. Choisissez un récipient approprié.

Un récipient en métal de taille moyenne est le meilleur choix pour contenir l'eau. La taille optimale est la profondeur 8 (20 centimètres) et le diamètre d'environ 12 (30 centimètres) car il peut contenir environ 11 litres d'eau.

2. Placez la machine dans le récipient. La pince se fixe sur le bord du récipient et la partie inférieure de la machine se met sous l'eau.

3. Branchez le câble d'alimentation.

4. Mettez la machine en marche et réglez la température et la durée.

Il faut 22 minutes pour préchauffer 4 litres d'eau à 60 ° C. Le minuteur commencera le compte à rebours après le préchauffage.

5. Scellez les aliments que vous désirez cuisiner.

6. Mettez les aliments dans l'eau du récipient.

7. Il n'est pas utile d'observer le processus de cuisson. Vous pouvez prendre un verre ou discuter avec vos amis.

8. Servez les aliments une fois cuits.

DURÉES DE RÉFÉRENCE POUR LA CUISSON

		Cuisson	Température	Durée	Épaisseur
Boeuf	Entrecôte	Saignant	55°C	2-6 heures	1-2 pouces
Boeuf	Entrecôte	Saignant	60°C	2-6 heures	1-2 pouces
Boeuf	Bifteck	Saignant	55°C	2-10 heures	1-2 pouces
Boeuf	Bifteck	À point	60°C	2-10 heures	1-2 pouces
Boeuf	Côtes	Saignant	55°C	8-18 heures	1-2 pouces
Boeuf	Côtes	À point	60°C	8-18 heures	1-2 pouces
Poulet	Blanc	Saignant	58°C	1-4 heures	1 pouce
Poulet	Blanc	À point	64°C	1-4 heures	1 pouce
Poulet	Patte	Saignant	60°C	1,5-2 heures	1 pouce
Poulet	Patte	best	65°C	2-5 heures	1 pouce
Poulet	Poulet entier	Saignant	60°C	4-6 heures	1-1,5 pouce
Poulet	Poulet entier	Optimale	65°C	4-6 heures	1-1,5 pouce
Oeuf	/	Saignant	60°C	45-60 minutes	/
Oeuf	/	À point	75°C	13 minutes	/
Oeuf	/	Bien cuit	68°C	minutes	/
Poisson	saumon	Saignant	56°C	20-40 minutes	0,5-2 pouces
Poisson	saumon	À point	60°C	20-40 minutes	0,5-2 pouces
Légumes	Patate douce	/	84°C	45-60 minutes	Petite
Légumes	Patate douce	/	84°C	60-90 minutes	Grosse
Mouton	Côtes	Saignant	50°C	1-2 heures	1 pouce
Mouton	Côtes	Saignant	55°C	2-3 heures	1 pouce
Mouton	Côtes	À point	60°C	1-3 heures	1 pouce
Porc	Côtelettes	Saignant	55°C	3-6 heures	1,5 pouces

Porc	Côtelettes	À point	60°C	2-4 heures	1,5 pouces
Porc	Côtelettes	Saignant	55°C	5-8 heures	1,5 pouces
Porc	Côtelettes	À point	60°C	4-7 heures	1,5 pouces

COMMENT SCELLER DES ALIMENTS SANS MACHINE À SCELLER

Première méthode:

1. Prenez une paille.
2. Placez les aliments dans un sac de conservation résistant à la température.
3. Enlevez à la main l'air hors du sac en plastique, insérez la paille dans le bord du sac et scellez le reste.
4. Sortez l'air du sac.
5. Maintenez l'aspiration. Enlevez le tube rapidement et scellez le sac.

Deuxième méthode:

1. Remplissez une assiette avec de l'eau.
2. Placez les aliments dans un sac de conservation résistant à la température.
3. Scellez le sac et ne laissez qu'une petite ouverture.
4. Immergez lentement le sac dans l'eau, et la pression de l'eau fera sortir l'air du sac.
5. Scellez le sac.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Bruits:

En fonctionnement normal, le système émettra un bourdonnement dû au fonctionnement du moteur, de la turbine et du ventilateur de refroidissement.

Bruit de broyage:

La jupe en acier inoxydable est lâche. Poussez la jupe en acier inoxydable dans la rainure du guide et tournez-la vers la droite jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Avec la jupe sécurisée, le bruit disparaîtra. Il est également possible que l'arbre d'agitation ait été plié par inadvertance. Dans ce cas, dévissez le disque inférieur de la pompe et poussez doucement l'hélice jusqu'à ce qu'elle soit centrée.

Bruit de lapement:

Votre pompe forme un tourbillon d'eau comme lorsque vous videz un évier ou une baignoire. Ajoutez plus d'eau ou agitez doucement l'eau avec une cuillère. Il n'existe pas de moyen sûr d'empêcher la formation d'un tourbillon en raison de la rotation de la pompe, mais ce bruit disparaîtra généralement avec le temps.

Bruit de gargouillis + aspiration:

La pompe aspire de l'air - ajoutez plus d'eau. Vous devriez également voir de petites bulles se former dans le réservoir.

Dommages causés par les aliments:

Le jet d'eau de la pompe craque les œufs ou endommage les filets de poisson : tournez la sortie de la pompe pour l'orienter vers la paroi du récipient ; cela réduira le débit de sortie de la pompe. Il est également judicieux de mettre les œufs dans un sac pour éviter qu'ils ne soient « fendus » dans certains contenants.

La machine ne démarre pas:

Vérifiez la prise d'alimentation et le disjoncteur.

Alarme de manque d'eau:

Ajoutez de l'eau - le niveau d'eau peut être réduit pendant le fonctionnement de la pompe en raison de la turbulence de l'eau.

L'alarme de manque d'eau s'active après quelques secondes de fonctionnement:

Ajoutez plus d'eau - La pompe génère des « vagues » – et parfois ces vagues feront fluctuer le niveau d'eau au niveau des capteurs. Il arrive que les vagues fassent baisser le niveau d'eau juste sous le capteur et provoquent l'activation de l'alarme de manque d'eau. Ceci est normal et il vous suffit d'ajouter plus d'eau.

La température ne correspond pas au thermomètre:

Le chauffe-liquide sous vide est étalonné sur un calibre scientifique de base en platine, beaucoup plus précis que les thermomètres en magasin.

Les lumières dans la maison clignotent légèrement lorsque la machine est mise en marche:

Ceci est normal car le chauffe-liquide sous vide est un modulateur de puissance.

Le code d'erreur E 3 apparaîtra dans la situation ci-dessous avec une activation de l'alarme:

1. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir
2. Le niveau d'eau est en dessous du niveau minimum
3. La machine est mise en court-circuit

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance: 120 V, 60Hz, 1000 W

Température: 95 ° C au maximum

Écart de température: $\pm 0,1$ ° C

Volume de retour de pompe: 8LPM au maximum

Minuteur: 99 heures 59 minutes au maximum

La machine ne doit pas être jetée avec les déchets domestiques.

La mise au rebut de la machine doit être effectuée par des entreprises de traitement des déchets agréées ou des organismes publics spécialisés dans le traitement des déchets. Veuillez vous conformer aux lois et réglementations en vigueur. Si vous avez des questions, veuillez consulter l'agence locale d'élimination des déchets.

INHALT

Warnhinweise-----	01
Einleitung-----	02
Installation (Klammer und Topf)-----	02
Einstellung (Temp./Timer)-----	03
Wartung-----	04
Befestigen des Edelstahlgehäuses-----	04
Entfernen des Edelstahlgehäuses-----	04
Wartung (Reinigung)-----	04
Reinigung des Geräts -----	05
Probleme und Fehlfunktionen-----	05
Vorbereitung vor dem Kochen-----	05
Referenzgarzeit -----	06~07
Lebensmittel ohne Vakuumierer verpacken-----	07
Fehlerbhebung FAQ-----	07~08
Technische Daten-----	08

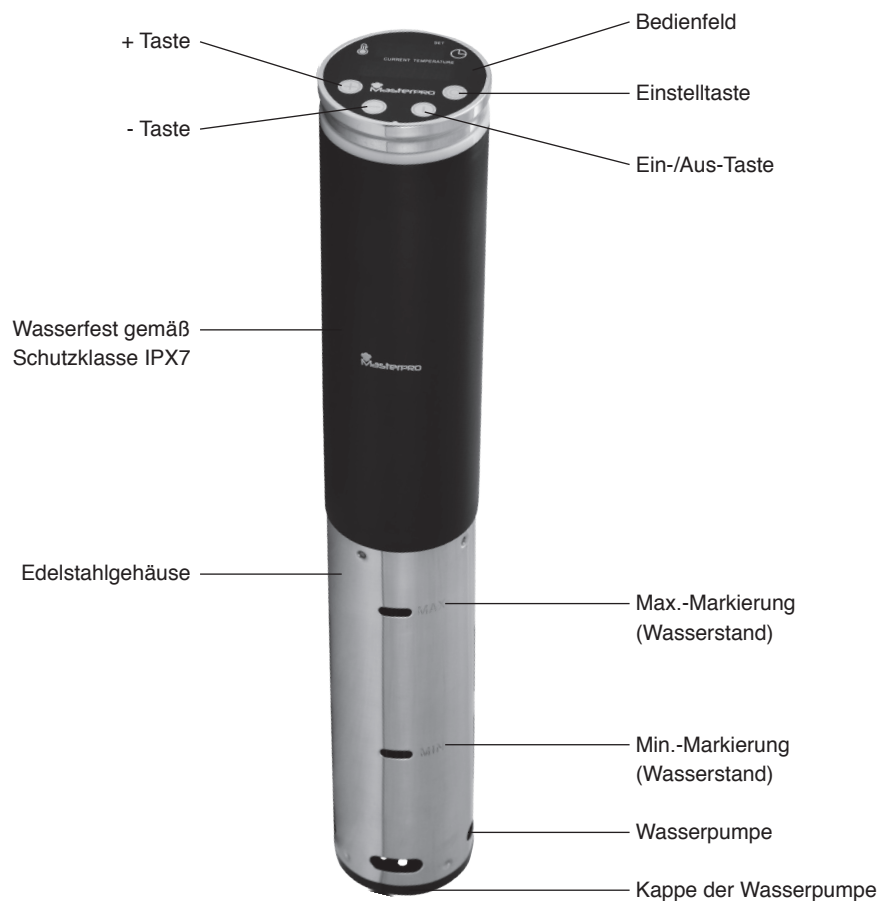
Vielen Dank, dass Sie den Sous Vide-MASTERPRO ausgewählt haben. Unser Produkt wird zunehmend beliebter, denn es ermöglicht, köstliche Speisen wie ein Profi zuzubereiten. Mit unserem Produkt können Sie sich mit Freunden unterhalten, während Sie die Speisen zubereiten.

WARNHINWEISE

Hinweise zu möglichen Gefahren und einige wichtige Sicherheitsvorkehrungen finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.

- Bitte stellen Sie den Garbehälter auf eine Fläche, die einer Temperatur von mehr als 120 °C standhalten kann, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Bitte ersetzen Sie nicht das Originalkabel des Produkts und verwenden Sie keine defekten Kabel und Steckdosen. Bitte achten Sie darauf, dass Sie geeignete Steckdosen benutzen.
- Der Wasserstand sollte sich unter der Max.-Markierung am Edelstahlgehäuse befinden. Nur das Edelstahlgehäuse und die transparente Abdeckung sind geschirrspülmaschinenfest. Bitte ziehen Sie den Stecker rechtzeitig oder vor dem Reinigen aus der Steckdose.
- Verbrennungsgefahr: Garbehälter, Edelstahlstab und Lebensmittelbeutel können sehr heiß sein. Verwenden Sie unbedingt Ofenhandschuhe oder Klammern, um Lebensmittel aus dem Garbehälter zu nehmen.
- Das Produkt ist kein Spielzeug, sondern ein elektrisches Gerät für den Gebrauch in Innenbereichen.
- Bitte beachten Sie die Warnetiketten. Zerlegen Sie das Gerät nicht und entfernen Sie keine Warnetiketten.
- Verwenden Sie das Produkt zu keinem anderen Zweck.
- Die Klammer unseres Produkts sollte am Rand befestigt und senkrecht gehalten werden, um Überlaufen und Umfallen zu vermeiden. Bitte legen Sie die Klammer nicht auf den Herd oder in den Backofen.
- Bitte verwenden Sie zum Garen kein entionisiertes Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild am Produkt übereinstimmt.
- Erlauben Sie Kindern nicht, das Produkt zu benutzen oder das Produkt und das Kabel anzufassen. Halten Sie beides außer Reichweite von Kindern.
- Bitte benutzen Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist. Bringen Sie es zu dem angegebenen Service-Center, um es überprüfen und reparieren zu lassen, falls es beschädigt wurde.
- Wenden Sie sich aus Sicherheitsgründen an den Hersteller, Kundendienst oder Fachleute, um das Kabel ersetzen zu lassen, wenn es beschädigt ist.
- Bitte legen Sie das Kabel nicht auf den Garbehälter oder die heiße Oberfläche.
- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile entfernen und reinigen, falls diese verschmutzt sind.
- Unser Produkt ist nicht für Kinder geeignet und Personen, deren sensorischen oder mentalen Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Kenntnis des Produkts mangelt.
- Unser Produkt muss in Wasser benutzt werden.

EINLEITUNG



INSTALLATION (KLAMMER UND TOPF)

Für die Benutzung unseres Produkts benötigen Sie einen Behälter oder Topf mit einem Fassungsvermögen von 5 bis 15 Litern.

Die Klammer unseres Produkts dient dazu, das Produkt am Rand des Behälters oder Topfes zu fixieren.



EINSTELLUNG (TEMP./TIMER)



1. Verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose. Die Taste **I** leuchtet rot auf und signalisiert, dass der Sous Vide-Garer betriebsbereit ist.



2. Halten Sie die Taste **I** für mindestens 3 Sekunden gedrückt. Die Taste und Kontrollanzeige leuchten; das Gerät ist nun im Stand-by-Modus.



3. Drücken Sie die Taste **I**. Das Gerät ist jetzt eingeschaltet.



4. Drücken Sie die Taste **⚙**, um die Garzeit einzustellen. Der Timer beginnt zu blinken. Drücken Sie die Taste **+** oder **-**, um zunächst die Stunde einzustellen, drücken Sie dann noch einmal **⚙**, um die Minuten einzustellen. Der Timer startet den Countdown, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.



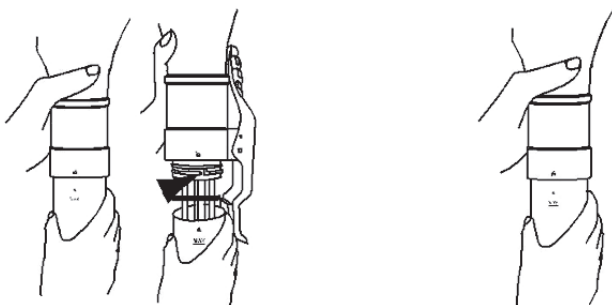
5. Das Gerät stoppt automatisch, wenn die Zeit abgelaufen ist und schaltet in den Stand-by-Modus.

WARTUNG

- Bitte achten Sie darauf, den Strom abzuschalten oder das Kabel aus der Steckdose zu ziehen, wenn das Produkt nicht funktioniert.
- Reparaturen müssen von qualifizierten Fachleuten ausgeführt werden.
- Es ist darauf zu achten, dass das Produkt bei Raumtemperatur geprüft wird. Defekte umfassen Beschädigungen des Kabels oder der Produktoberfläche. Wenn Sie Beschädigungen am Produkt bemerken, bringen Sie es bitte zum Fachhändler oder dem Kundendienst zwecks Umtauschs.

BEFESTIGEN DES EDELSTAHLGEHÄUSES

Halten Sie das Gerät fest. Achten Sie darauf, dass der Pfeil am Symbol des geöffneten Schlosses ausgerichtet ist. Drehen Sie das Edelstahlgehäuse dann im Uhrzeigersinn fest, bis der Pfeil auf das geschlossene Schloss zeigt.



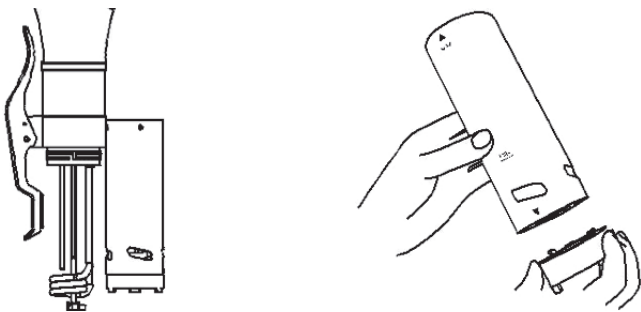
ENTFERNEN DES EDELSTAHLGEHÄUSES

Halten Sie das Gerät fest und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, um das Edelstahlgehäuse zu entfernen.

WARTUNG (REINIGUNG)

Wartung und Reinigung (Edelstahlgehäuse und transparente Abdeckung)

Öffnen Sie die Verriegelung der transparenten Abdeckung und entfernen Sie diese. Die transparente Abdeckung und die Edelstahlhülse können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



REINIGUNG DES GERÄTS

Heizrohr, Pumpenschacht und Induktorspule können in Wasser mit Geschirrspülmittel und einer weichen Bürste abgewaschen werden. Bitte tauchen Sie nicht das ganze Gerät in Wasser.

PROBLEME UND FEHLFUNKTIONEN

Geräusch:

Eventuell hören Sie ein Brummen, das durch den Motor, der Umwälzpumpe und das Kühlgebläse während des normalen Betriebs erzeugt wird. Reibende Geräusche:

Das Edelstahlgehäuse ist groß und muss in die Führungsnut gedrückt werden, bis sie hörbar einrastet. Das Geräusch verschwindet, wenn das Edelstahlgehäuse korrekt befestigt ist. Die Mischachse biegt sich möglicherweise; öffnen Sie in diesem Fall die transparente Abdeckung und stellen Sie die Achse wieder gerade.

Klickgeräusch:

Die Pumpe erzeugt einen Wirbel, so als würden Sie Wasser aus einem Waschbecken oder einer Badewanne ablaufen lassen. Sie können mehr Wasser hinzufügen oder den Wirbel durch Rühren mit einem Löffel stören. Der Wirbel wird durch die Pumpe, die das Wasser umwälzt, erzeugt. Er kann also nicht verringert werden kann. Allerdings verschwindet er gewöhnlich allmählich von selbst.

Beschädigung der Lebensmittel:

Durch den Wasserstrahl der Pumpe können Eier zerbrochen oder Fischfilets beschädigt werden. Es empfiehlt sich, Eier in einen Beutel zu legen, um zu verhindern, dass sie im Behälter zerbrechen.

Alarm bei niedrigem Wasserstand:

Die Pumpe erzeugt während des Betriebs Wellen, so dass bestimmte Stellen hin und wieder nicht mit Wasser bedeckt sind. Sie müssen also Wasser hinzufügen, damit der Wasserstand über der Min.-Markierung bleibt. Der Alarm wird bei niedrigem Wasserstand für einige Sekunden aktiviert. Sie müssen mehr Wasser hinzufügen, weil durch die von der Pumpe erzeugten „Wellen“ der schwankt der Wasserstand. Daher liegt der Wasserstand-Sensor hin und wieder im Trockenen, wodurch der Alarm ausgelöst wird. Dies ist ein normales Phänomen. Sie müssen lediglich Wasser nachfüllen.

Bitte prüfen Sie den Netzstecker und den Schutzschalter, wenn das Gerät nicht gestartet werden kann. Die Betriebsanzeige kann während des Betriebs des Geräts leicht flackern. Dies ist ganz normal.

VORBEREITUNG VOR DEM KOCHEN

1. Wählen Sie einen geeigneten Behälter.

Ein mittelgroßer Metallbehälter eignet sich am besten als Gefäß für das Wasser. Die optimale Größe ist eine Tiefe von 20 Zentimetern und ein Durchmesser von 30 Zentimetern mit einem Fassungsvermögen von 11 Liter Wasser.

2. Stellen Sie das Gerät in den Behälter. Die Klammer wird am Rand des Behälters befestigt und der Metallteil wird in Wasser gehängt.

3. Verbinden Sie das Gerät mit der Steckdose.

4. Schalten Sie es ein und stellen Sie Temperatur und Garzeit ein.

Es dauert 22 Minuten, um 4 Liter Wasser auf 60 °C vorzuheizen. Der Countdown beginnt, nach dem die Temperatur erreicht ist.

5. Vakuumieren Sie die Lebensmittel, die Sie garen möchten.

6. Legen Sie die Lebensmittel in den Topf mit Wasser.

7. Sie müssen den Garvorgang nicht überwachen. Sie können währenddessen entspannen oder sich mit Freunden unterhalten.

8. Servieren Sie die Speisen, wenn sie gar sind.

REFERENZGARZEIT

		Gargrad	Temperatur	Zeit	Dicke
Rindfleisch	Rib-eye-Steak	blutig	55°C	2 bis 6 Stunden	2,5 bis 5 cm
Rindfleisch	Rib-eye-Steak	blutig	60°C	2 bis 6 Stunden	2,5 bis 5 cm
Rindfleisch	Sirloin	blutig	55°C	2 bis 10 Stunden	2,5 bis 5 cm
Rindfleisch	Sirloin	halb durch	60°C	2 bis 10 Stunden	2,5 bis 5 cm
Rindfleisch	Rippchen	blutig	55°C	8 bis 18 Stunden	2,5 bis 5 cm
Rindfleisch	Rippchen	halb durch	60°C	8 bis 18 Stunden	2,5 bis 5 cm
Huhn	Brust	blutig	58°C	1 bis 4 Stunden	2,5 cm
Huhn	Brust	halb durch	64°C	1 bis 4 Stunden	2,5 cm
Huhn	Schenkel	blutig	60°C	1,5 bis 2 Stunden	2,5 cm
Huhn	Schenkel	durch	65°C	2 bis 5 Stunden	2,5 cm
Huhn	Ganzes Hähnchen	blutig	60°C	4 bis 6 Stunden	2,5 bis 3,8 cm
Huhn	Ganzes Hähnchen	durch	65°C	4 bis 6 Stunden	2,5 bis 3,8 cm
Eier	/	sehr weich	60°C	45 bis 60 Minuten	/
Eier	/	weich	75°C	13 Minuten	/
Eier	/	hart	68°C	Minuten	/
Fisch	Lachs	blutig	56°C	20 bis 40 Minuten	1,25 bis 5 cm
Fisch	Lachs	halb durch	60°C	20 bis 40 Minuten	1,25 bis 5 cm
Gemüse	Süßkartoffel	/	84°C	45 bis 60 Minuten	klein
Gemüse	Süßkartoffel	/	84°C	60 bis 90 Minuten	groß
Lamm	Rippchen	blutig	50°C	1 bis 2 Stunden	2,5 cm
Lamm	Rippchen	blutig	55°C	2 bis 3 Stunden	2,5 cm
Lamm	Rippchen	halb durch	60°C	1 bis 3 Stunden	2,5 cm
Schweinefleisch	Schweinekoteletts	blutig	55°C	3 bis 6 Stunden	3,8 cm

Schweinefleisch	Schweinekoteletts	halb durch	60°C	2 bis 4 Stunden	3,8 cm
Schweinefleisch	Schweinekoteletts	blutig	55°C	5 bis 8 Stunden	3,8 cm
Schweinefleisch	Schweinekoteletts	halb durch	60°C	4 bis 7 Stunden	3,8 cm

LEBENSMITTEL OHNE VAKUUMIERER VERPACKEN

1. Methode:

1. Nehmen Sie einen Trinkhalm vor.
2. Legen Sie die Lebensmittel in einen Frischhaltebeutel, der hitzebeständig ist.
3. Pressen Sie mit der Hand die Luft aus dem Plastikbeutel, schieben Sie den Trinkhalm in den Rand des Beutels und verschließen Sie den Rest.
4. Saugen Sie die Luft aus dem Beutel.
5. Halten Sie das Vakuum aufrecht. Ziehen Sie den Trinkhalm schnell heraus und verschließen Sie den Beutel.

2. Methode:

1. Bereiten Sie einen Teller mit Wasser vor.
2. Legen Sie die Lebensmittel in einen hitzebeständigen Frischhaltebeutel.
3. Verschließen Sie den Beutel und lassen Sie nur eine kleine Öffnung.
4. Legen Sie den Beutel langsam in das Wasser. Durch den Druck des Wassers wird die Luft aus dem Beutel gepresst.
5. Verschließen Sie den Beutel.

FEHLERBHEBUNG FAQ

Geräusch:

Bei normalem Betrieb summt das System aufgrund des laufenden Motors, Rotors und Kühlgebläses.

Knirschendes Geräusch:

Das Edelstahlgehäuse hat sich gelockert. Schieben Sie das Edelstahlgehäuse nach oben in die Führungsnut und drehen Sie es nach rechts, bis Sie ein Klicken hören. Wenn das Gehäuse fixiert ist, verstummt das Geräusch. Es besteht auch die Möglichkeit, dass die Rührwelle versehentlich verbogen wurde. Schrauben Sie in diesem Fall die untere Pumpenkappe ab und schieben Sie den Rotor vorsichtig, bis er zentriert ist.

Schlüpfendes Geräusch:

Ihre Pumpe erzeugt einen Wirbel vergleichbar mit dem Wirbel, der entsteht, wenn Sie Wasser aus einem Waschbecken oder einer Badewanne ablassen. Geben Sie mehr Wasser in den Behälter oder rühren Sie das Wasser vorsichtig mit einem Löffel um. Es gibt keine bestimmte Methode, um die Bildung eines Wirbels aufgrund der Pumpbewegung zu verhindern, aber normalerweise verschwindet der Wirbel von selbst.

Gurgelndes und zischendes Geräusch:

Die Pumpe saugt Luft an – füllen Sie Wasser nach. Sie sollten außerdem kleine Luftblasen in Ihrem Behälter sehen.

Beschädigte Lebensmittel:

Die Wasserdüse der Pumpe zerbricht Eier oder beschädigt Fischfilets. Drehen Sie den Pumpenausgang zur Behälterwand; dadurch wird der Wasserstrom aus dem Pumpenausgang reduziert. Es empfiehlt sich zudem, Eier in einen Beutel zu legen, um zu verhindern, dass sie in bestimmten Behältern umher geschleudert werden.

System schaltet sich nicht ein:

Prüfen Sie den Netzstecker und die Schutzschalter.

Alarm bei niedrigem Wasserstand:

Füllen Sie Wasser nach – Der Wasserstand kann während des Betriebs der Pumpe aufgrund der Wasserbewegung sinken.

Der Alarm bei niedrigem Wasserstand schaltet sich nach einigen Sekunden Betrieb ein:

Füllen Sie Wasser nach – Die Pumpe erzeugt „Wellen“ – manchmal steigt und sinkt deswegen die Wasserlinie an den Sensoren. Durch die Wellen sinkt die Wasserlinie manchmal direkt unter dem Sensor, wodurch der Wasserstand-Alarm ausgelöst wird. Das ist ganz normal und Sie müssen nur Wasser nachfüllen.

Temperaturanzeige stimmt nicht mit dem Thermometer überein:

Sous Vide-Zirkulatoren sind nach einer hochgenauen wissenschaftlichen Norm kalibriert, die weitaus präziser als ein normales Thermometer ist.

Die Beleuchtung im Haus flackert leicht, wenn das System eingeschaltet ist:

Dies ist normal, da der Zirkulator die Leistung moduliert.

Fehlercode E3 wird in den nachfolgenden Situationen angezeigt und der Alarm ertönt:

1. Kein Wasser im Behälter.
2. Wasserstand unter dem Minimum-Level.
3. Ein Kurzschluss wurde ausgelöst.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 120 V, 60 Hz , 1.000 W

Temperatur: maximal 95 °C

Temperaturunterschied: $\pm 0,1$ °C

Durchflussmenge: maximal 8 LPM

Timer: maximal 99 Stunden 59 Minuten

Gerät sollte nicht mit den normalen Abfällen entsorgt werden.

Das Gerät muss von regulär registrierten Entsorgungsunternehmen oder den öffentlichen Behörden gehandhabt werden. Bitte befolgen Sie die relevanten Gesetze und Vorschriften. Wenn Sie Fragen haben, ziehen Sie bitte Ihre lokale Abfallbeseitigungsbehörde zurate.

ÍNDICE

Precauções-----	01
Introdução-----	02
Montagem (braçadeira e recipiente)-----	02
Definições (temperatura/temporizador)-----	03
Manutenção-----	04
Instalar a manga de aço inoxidável-----	04
Desinstalar a manga de aço inoxidável-----	04
Limpeza e manutenção-----	04
Limpeza da máquina-----	05
Problemas Comuns e mau funcionamento-----	05
Preparação antes de cozinhar-----	05
Tempo de referência da confeção-----	06~07
Como selar os alimentos sem máquina de selar-----	07
Resolução de problemas e perguntas frequentes-----	07~08
Características Técnicas-----	08

Agradecemos a sua preferência pelo MASTERPRO a vácuo. O nosso produto é cada vez mais popular, pois pode cozinhar deliciosos alimentos tal como os grandes cozinheiros. Com o nosso produto, ainda tem tempo para conversar com os amigos enquanto prepara os pratos.

PRECAUÇÕES

Os potenciais perigos e algumas medidas importantes são apresentados no manual.

1. Por favor, coloque o recipiente de confeção num lugar que aguarde mais de 120 °C, para evitar danos.
2. Não altere o fio da alimentação original do produto e não use fios nem tomadas danificadas. Certifique-se de que usa tomadas adequadas.
3. A linha de água deverá ficar abaixo do sinal do nível máximo da água na manga de aço inoxidável. Apenas a manga de aço inoxidável e a cobertura transparente podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Retire a ficha da tomada antes de proceder à limpeza.
4. Perigo de queimaduras: O recipiente de confeção, a manga de aço inoxidável e saco dos alimentos podem aquecer. Certifique-se de que usa luvas para o forno ou uma pinça para retirar os alimentos do recipiente de confeção.
5. O produto não é um brinquedo. Trata-se de um aparelho elétrico para ser usado no interior.
6. Siga todas as etiquetas de aviso. Por favor, não desmonte a estrutura da máquina nem retire as etiquetas de aviso.
7. Não use o produto com outros intuitos.
8. A braçadeira do seu produto deverá ser fixada no rebordo e mantida na vertical, para evitar o transbordo ou queda da máquina. Não coloque a braçadeira no forno ou fogão.
9. Não use água desionizada para cozinhar.
10. Certifique-se de que a voltagem corresponde à etiqueta no produto.
11. Não permita que crianças usem nem toquem no produto ou no fio da alimentação. Coloque-os fora do alcance das crianças.
12. Não use o produto danificado. Leve-o ao centro de reparação especificado para verificá-lo e repará-lo, caso tenha sido danificado.
13. Caso o fio da alimentação fique danificado, peça ao fabricante, agente ou uma pessoa igualmente qualificada que o substitua, para evitar perigos.
14. Não coloque o fio da alimentação no recipiente de confeção nem numa superfície aquecida.
15. Rode os pés de aço inoxidável, retire a ficha da tomada e depois pode retirar e lavar as peças sobresselentes, caso seja necessário lavá-las.
16. O nosso produto não é adequado para crianças nem para pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas.
17. O nosso produto tem de ser usado dentro de água.

INTRODUÇÃO



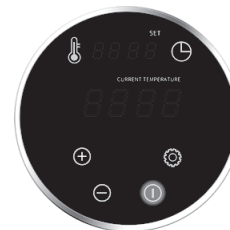
MONTAGEM (BRAÇADEIRA E RECIPIENTE)

O nosso produto precisa de um recipiente com uma capacidade de 5 ou 15 litros.

A braçadeira no nosso produto é usada para fixar no rebordo do recipiente.



DEFINIÇÕES (TEMPERATURA/TEMPORIZADOR)



1. Ligue a ficha a uma tomada.
O botão acende a vermelho e o aparelho está ligado.



2. Prima e mantenha premido o botão durante mais de 3 segundos.
O botão e a luz de funcionamento acendem e o aparelho entra no estado inativo.



3. Prima o botão e a máquina começa a funcionar.



4. Prima o botão para definir o tempo.
O temporizador começa a piscar.
Primeiro, prima o botão + ou - para acertar as horas, depois prima de novo para acertar os minutos.
O temporizador começa a contagem decrescente quando atingir a temperatura definida.



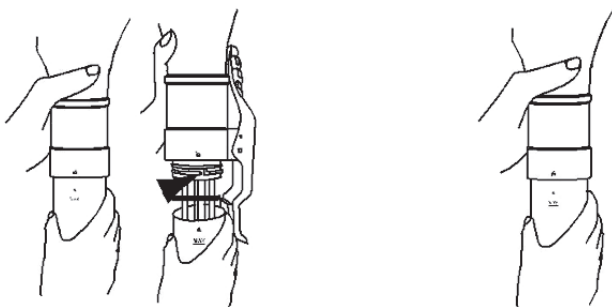
5. A unidade pára automaticamente quando o tempo terminar e volta ao estado inicial.

MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que desliga a alimentação ou retira a ficha da tomada quando for necessário efetuar a manutenção.
- A manutenção só deve ser efetuada por pessoal técnico profissional.
- Certifique-se de que o produto é verificado à temperatura no interior. Os danos incluem problemas no fio da alimentação ou danos na superfície do produto. Se achar que o produto está danificado, devolva as partes danificadas ao agente ou revendedor para que se proceda à substituição.

INSTALAR A MANGA DE AÇO INOXIDÁVEL

Segure a máquina e certifique-se de que o sinal de desbloqueio e a seta ficam alinhados. Para isso, tem de rodar a manga de aço inoxidável no sentido dos ponteiros do relógio até ver a seta e o símbolo de bloqueio na mesma posição horizontal.



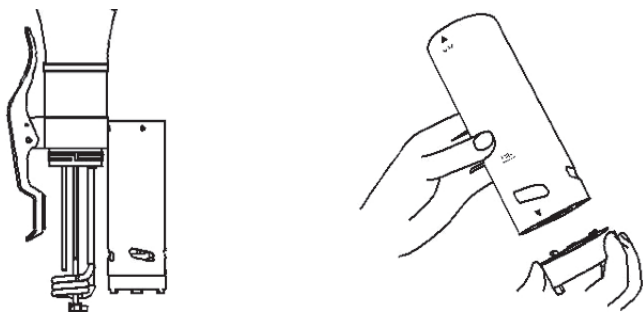
DESINSTALAR A MANGA DE AÇO INOXIDÁVEL

Segure a máquina e rode no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para retirar a manga de aço inoxidável.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza e manutenção (manga de aço inoxidável e cobertura transparente)

Rode o bloqueio da cobertura transparente e retire-a. A cobertura transparente e a manga de aço inoxidável podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.



LIMPEZA DA MÁQUINA

O tubo de aquecimento, eixo da bomba e indutor podem ser lavados com água, detergente e uma escova suave. Não coloque a máquina por completo dentro de água.

PROBLEMAS COMUNS E MAU FUNCIONAMENTO

Ruído:

Pode escutar o som produzido pelo funcionamento do gerador, hélice e ventoinha de arrefecimento quando a máquina estiver a funcionar normalmente. Som de fricção:

A manga de aço inoxidável tem de ser pressionada contra a ranhura de orientação até ouvir um clique. O ruído desaparece se a manga de aço inoxidável estiver bem fixada. O eixo de mistura pode parecer torcido. Se for o caso, deverá rodar a cobertura transparente e pressioná-la até que o eixo volte a ficar direito.

Cliques:

A bomba gera um vórtice de água tal como quando lava lavatórios e banheira. Pode adicionar mais água ou mexer a água com uma colher. O vórtice é gerado pela rotação da bomba, que pode ser diminuído através de vários métodos, acabando habitualmente por desaparecer.

Danos alimentares:

O fluxo da bomba parte ovos ou danifica filetes de peixe. O melhor método é colocar o ovo num saco, para evitar que fique partido no recipiente.

Alarme de água baixa:

Alguns locais com água descem devido às ondas criadas pela bomba durante o funcionamento. Assim, tem de adicionar água para garantir que o nível da água fica superior ao nível mínimo da água. Terá de adicionar mais água devido às ondas geradas que dão origem à flutuação do sensor do nível da água. Por vezes, as ondas ficam abaixo do sensor do nível da água, dando origem à ativação do alarme. É um fenómeno normal. Só tem de adicionar água.

Verifique a ficha da alimentação e o disjuntor quando a máquina não ligar. O indicador de funcionamento pode começar a piscar durante o funcionamento da máquina. Isso é normal.

PREPARAÇÃO ANTES DE COZINHAR

1. Escolha um recipiente adequado.

Um recipiente de metal médio é a melhor opção para ter a água. O tamanho adequado é uma profundidade de 20 centímetros e um diâmetro de cerca de 30 centímetros, onde pode adicionar 11 litros de água.

2. Coloque a máquina no recipiente. A braçadeira é fixada no rebordo do recipiente e a parte de metal é colocada dentro de água.

3. Ligue à fonte de alimentação.

4. Ligue o aparelho e defina a temperatura e o tempo.

Leva 22 minutos a pré-aquecer 4 litros de água a 60 °C. A contagem decrescente é iniciada após o pré-aquecimento.

5. Vede os alimentos que precisa de cozinhar.

6. Coloque os alimentos no recipiente com água.

7. Não precisa de supervisionar o processo de confeção. Pode ir beber uma bebida ou conversar com os seus amigos.

8. Sirva quando os alimentos estiverem bem cozinhados.

TEMPO DE REFERÊNCIA DA CONFEÇÃO

		Maturidade	Temperatura	Tempo	Espessura
Vaca	Bife	Mal passado	55°C	2-6 horas	2 a 5 cm
Vaca	Bife	Mal passado	60°C	2-6 horas	2 a 5 cm
Vaca	Lombo de vaca	Mal passado	55°C	2-10 horas	2 a 5 cm
Vaca	Lombo de vaca	Médio	60°C	2-10 horas	2 a 5 cm
Vaca	Costeletas	Mal passado	55°C	8-18 horas	2 a 5 cm
Vaca	Costeletas	Médio	60°C	8-18 horas	2 a 5 cm
Frango	Peito	Mal passado	58°C	1-4 horas	2,5 cm
Frango	Peito	Médio	64°C	1-4 horas	2,5 cm
Frango	Perna	Mal passado	60°C	1.5-2 horas	2,5 cm
Frango	Perna	Bem passado	65°C	2-5 horas	2,5 cm
Frango	Frango inteiro	Mal passado	60°C	4-6 horas	2,5~3 cm
Frango	Frango inteiro	Bem passado	65°C	4-6 horas	2,5~3 cm
Ovos	/	Mal passado	60°C	45-60 minutos	/
Ovos	/	Médio	75°C	13 minutos	/
Ovos	/	Bem passado	68°C	minutos	/
Peixe	Salmão	Mal passado	56°C	20-40 minutos	1~2,5 cm
Peixe	Salmão	Médio	60°C	20-40 minutos	1~2,5 cm
Vegetais	Batata doce	/	84°C	45-60 minutos	Pequeno
Vegetais	Batata doce	/	84°C	60-90 minutos	Grande
Carneiro	Costeletas	Mal passado	50°C	1-2 horas	2,5 cm
Carneiro	Costeletas	Mal passado	55°C	2-3 horas	2,5 cm
Carneiro	Costeletas	Médio	60°C	1-3 horas	2,5 cm
Porco	Costeleta de porco	Mal passado	55°C	3-6 horas	3 cm

Porco	Costeleta de porco	Médio	60°C	2-4 horas	3 cm
Porco	Costeleta de porco	Mal passado	55°C	5-8 horas	3 cm
Porco	Costeleta de porco	Médio	60°C	4-7 horas	3 cm

COMO SELAR OS ALIMENTOS SEM MÁQUINA DE SELAR

Método um:

1. Prepare um tubo de aspiração.
2. Coloque o alimento num saco de conservação resistente à temperatura.
3. Retire o ar do saco de plástico manualmente, insira o tubo na extremidade do saco e vede o resto.
4. Aspire o ar do saco.
5. Mantenha a aspiração. Retire rapidamente o tubo e vede.

Método dois:

1. Prepare um prato com água.
2. Coloque o alimento num saco de conservação resistente à temperatura.
3. Vede o saco e deixe apenas uma pequena abertura.
4. Coloque o saco lentamente na água e a pressão da água fará o ar sair do saco.
5. Vede o saco.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E PERGUNTAS FREQUENTES

Ruído:

A funcionar normalmente, o sistema faz um zumbido devido ao funcionamento do motor, hélice e ventoinha de arrefecimento.

Ruído de moer:

A saia de aço inoxidável está solta. Pressione a saia de aço inoxidável para a ranhura de orientação e rode para a direita até ouvir um clique. Com a saia fixada, o ruído desaparece. Também se pode dar o caso de o eixo de agitação ter ficado dobrado. Se for o caso, desenrosque o disco inferior da bomba e pressione suavemente a hélice até ficar centrada.

Ruído de sorver:

A sua bomba formou um vórtice de água, tal como quando esvazia uma banheira ou lavatório. Adicione mais água ou mexa suavemente a água com uma colher. Não há nenhuma maneira completamente eficaz para eliminar o vórtice criado pela rotação da bomba. Habitualmente, este costuma desaparecer sozinho.

Ruído de balbuciar e de aspiração:

A bomba está a aspirar ar. Adicione mais água. Também deverá ver pequenas bolhas no seu depósito.

Danos alimentares:

O jato de água da bomba está a partir os ovos ou a danificar filetes de peixe: Rode a saída da bomba

para ficar virada para a parede do recipiente. Isto ajuda a baixar o fluxo de saída da bomba. Também aconselhamos a colocar os ovos dentro de um saco, para evitar que estes se partam nalguns recipientes.

O sistema não liga:

Verifique o fio da alimentação, ficha e fusível.

Alarme de nível baixo da água:

Adicione mais água. O nível da água pode descer durante o funcionamento devido à turbulência da água criada pela bomba.

O alarme de nível baixo da água liga-se passados alguns segundos de funcionamento:

Adicione mais água. A bomba cria ondas e, por vezes, estas ondas fazem com que o nível da água nos sensores suba e desça. Por vezes, as ondas descem o nível da água mesmo por baixo do sensor e fazem com que o alarme de nível baixo da água seja ativado. É um fenómeno normal. Só tem de adicionar água.

A leitura da temperatura não corresponde ao termómetro:

Os circuladores a vácuo são calibrados através de uma norma primária científica que é mais precisa do que os termómetros disponíveis comercialmente.

As luzes em casa ficam a piscar quando o sistema é ativado:

Isto é normal, pois o circulador cria uma oscilação de energia.

Código de erro E3 aparece na situação apresentada abaixo, com som de alarme:

1. Não há água no depósito
2. A água está abaixo do nível mínimo
3. O aparelho está em curto-circuito

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potência: 120V, 60Hz, 1000W

Temperatura: Máxima 95 °C

Diferença na temperatura: $\pm 0,1$ °C

Volume de retorno da bomba: Máximo 8LPM

Temporizador: Máximo 99 horas e 59 minutos

As máquinas não deverão ser eliminadas juntamente com o lixo doméstico comum.

A eliminação das máquinas tem de ser feita por empresas registadas de eliminação de resíduos ou agências públicas de eliminação de resíduos. Por favor, siga as leis e normas relevantes. Se tiver qualquer questão, por favor consulte a agência local de eliminação de resíduos.