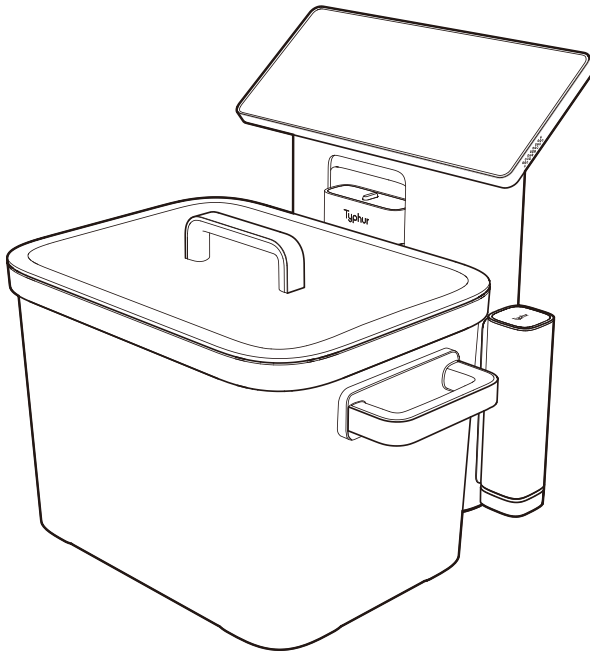


Typhur

# Typhur Sous Vide Station

User Manual



v3.0 2024.02

**EN**

User Manual

01

**DE**

Gebrauchsanleitung

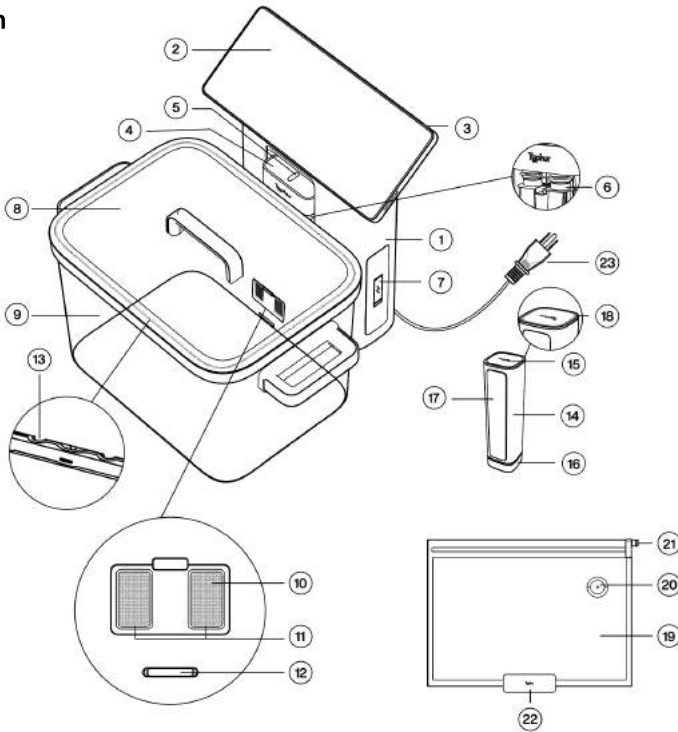
15

**FR**

Manuel d'Instruction

29

Diagram



- |    |                            |    |                                    |
|----|----------------------------|----|------------------------------------|
| 1  | Circulator Tower           | 13 | Notch                              |
| 2  | Touch Panel                | 14 | Vacuum Sealer                      |
| 3  | Power Button               | 15 | Vacuum Sealer On/Off Button        |
| 4  | Container Lock             | 16 | Storage Cap (on the Vacuum Sealer) |
| 5  | Release Button             | 17 | Wireless Charging Receiver         |
| 6  | Silicone Rubber Seal Rings | 18 | Vacuum Sealer Indicator Light      |
| 7  | Wireless Charger           | 19 | Vacuum Bag                         |
| 8  | Sous Vide Container Lid    | 20 | Valve                              |
| 9  | Sous Vide Container        | 21 | Hook                               |
| 10 | Filter                     | 22 | Snap Weight                        |
| 11 | Water Inlet                | 23 | Plug                               |
| 12 | Water Outlet               |    |                                    |

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**WARNING:** Read all safety warnings and instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in electric shock, fire and/or serious injury.

- 1 Read all instructions.
- 2 **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3 To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or the Circulator Tower in water or other liquid.
- 4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 6 **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- 7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 8 **DO NOT** use outdoors.
- 9 **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 10 **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven
- 11 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 12 To disconnect, turn any control to "**off**", then remove plug from wall outlet.
- 13 Do not use appliance for other than intended use.
- 14 Extension Cord:
  - a) A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a longer cord.
  - b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
  - c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
    - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
    - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
    - 3) If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

**15** Battery using instruction:

- a) Prevent unintentional starting. Ensure the switch is in the off-position before connecting to battery pack, picking up or carrying the appliance. Carrying the appliance with your finger on the switch or energizing appliance that have the switch on invites accidents.
- b) Recharge only with the charger specified by the manufacturer. A charger that is suitable for one type of battery pack may create a risk of fire when used with another battery pack.
- b) Use appliances only with specifically designated battery packs. Use of any other battery packs may create a risk of injury and fire.
- d) Under abusive conditions, liquid may be ejected from the battery; avoid contact. If contact accidentally occurs, flush with water. If liquid contacts eyes, additionally seek medical help. Liquid ejected from the battery may cause irritation or burns.
- e) **DO NOT** use a battery pack or appliance that is damaged or modified. Damaged or modified batteries may exhibit unpredictable behavior resulting in fire, explosion or risk of injury.
- f) **DO NOT** expose a battery pack or appliance to fire or excessive temperature. Exposure to fire or temperature above 130°C may cause explosion. The temperature of 130°C can be replaced by the temperature of 265°F.
- g) Follow all charging instructions and do not charge the battery pack or appliance outside of the temperature range specified in the instructions. Charging improperly or at temperatures outside of the specified range may damage the battery and increase the risk of fire.
- h) Have servicing performed by a qualified repair person using only identical replacement parts. This will ensure that the safety of the product is maintained.
- i) **DO NOT** modify or attempt to repair the appliance or the battery pack (as applicable) except as indicated in the instructions for use and care.
- j) **DO NOT** charge the battery at ambient temperature below 39°F/4°C or above 104 °F/40°C. Also keeping the temperature range of between 39-104°F when storing unit or during use.

**16** The food must be vacuum sealed in a Vacuum Bag before Sous Vide cooking.

**17** An acid bath must be performed when there is an alert on the Touch Panel to clean the mineral deposits.

**18** **DO NOT** block the Water Inlet and Outlet of the Sous Vide Container.

**19** **DO NOT** immerse the Vacuum Sealer in water.

**20** This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental

## Typhur Sous Vide Station User Manual

---

capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

- 21** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- a) Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - b) Farm houses;
  - b) By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - d) Bed and breakfast type environments.
- 22** The heating element surface is subject to residual heat after use
- 23** A warning of potential injury from misuse.
- 24** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 25** Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
- 26** The appliance is intended for use at altitudes not exceeding 5000m.
- 27** Household use only.

### **Save these Instructions.**

## Vacuum Sealer

### Vacuum sealing the bags

- Place the Vacuum Sealer on the Valve of the Vacuum Bag.
- Press the On/Off button on the Vacuum Sealer to start.
- The Vacuum Sealer stops automatically when the vacuum pressure reaches the right level.
- The Vacuum Sealer can be manually stopped by pressing the On/Off button.
- Pour away excessive liquid in the Storage Cap of the Vacuum Sealer, if any.

### Reading indicator light

- White indicator light flashing 1x: Vacuum sealing complete.
- Red indicator light continuous flashing: Battery power is low.
- White indicator light continuous flashing: Charging in process.
- White indicator light fast flashing 3x: Fully charged.
- Red indicator light fast flashing 5x: Liquid enters the Storage Cap.

### Charging the Vacuum Sealer

- Magnetically attach the Vacuum Sealer to the right side of the Circulator Tower to charge automatically.
- Check the charging status by reading the indicator light.

## Switching On and Off

### Switching on Sous Vide Station

- The appliance will automatically switch on when the power cord is plugged in.
- When the appliance is switched off, press the Power Button and hold for 3 seconds to switch it on.

### Switching off Sous Vide Station

- When the appliance is switched on, press the Power Button and hold for 3 seconds to switch it off.
- To save energy, the appliance switches off automatically after 20 minutes when not in use.
- After switching off the appliance, unplug it when it is not in use.

## Connect and Disconnect to App

- Download the free Typhur app from Google Play or App Store, or you can scan the QR code to download it.



US



UK

- Open the app and follow the on-screen instructions to connect Sous Vide Station to the app. Click the "Wi-Fi" page on the Touch Panel, turn on the Wi-Fi switch button, select your Wi-Fi in the Wi-Fi list and enter the password, then click "Connect" to connect to Wi-Fi.
- To disconnect Sous Vide Station from the app, you can follow the instructions on the Touch Panel's "Account" page, or follow the instructions on the app. Select the "Wi-Fi" page on the Touch Panel, select the connected Wi-Fi to enter the Wi-Fi details page, then click "Forget Network" to disconnect, or you can directly turn off the Wi-Fi switch button to disconnect Wi-Fi.



## Sous Vide Cooking

### Check before cooking

- The Circulator Tower and the Sous Vide Container must be used on a flat and level surface.
- The Silicon Rubber Seal Rings must be installed on the Circulator Tower.
- Make sure the Silicon Rubber Seal Rings and their corresponding parts on the Sous Vide Container are clean.
- Make sure the Sous Vide Container and the water pipes inside are clean.
- Make sure the Filter is clean and is properly installed on the Sous Vide Container.
- The food must be vacuum sealed in a Vacuum Bag.

### Setting up

- Attach the plug to the wall outlet.
- Fill the Sous Vide Container with water and keep the water level between the **MIN** and **MAX** scales. Soft or softened water is recommended to maintain appliance performance and reduce mineral deposits.
- Align the Sous Vide Container with the Circulator Tower, press the Container Lock, until a "click" sound is heard.
- Place ingredients in a Vacuum Bag, then use the Vacuum Sealer to vacuum the bag. Clamp the bag with the Snap Weight to stop the food from floating, if necessary.
- Affix the Vacuum Bag to the side of the Sous Vide Container via the Hook on the bag and its corresponding part on the inner rim of the Sous Vide Container.
- Close the Lid of the Sous Vide Container to get better cooking results and ensure safety.

### Cooking

- Set the temperature and time on the Touch Panel, then start the cooking.
- When cooking has finished, press the Release Button on the center of the Container Lock to return to its original location, to detach the Sous Vide Container.

**Note:** Further details on cooking process, recipe cooking, schedule cooking can be found in the operating instructions on the Touch Panel.

## Cleaning and Maintenance

### Before cleaning

- Remove the plug from the Wall Outlet and let the appliance cool down.

### Cleaning the Sous Vide Container

- Pour away the water in the Sous Vide Container.
- Wash the Sous Vide Container with a non-abrasive sponge.

### Cleaning the Circulator Tower

- Wipe the body of the Circulator Tower with a dry or slightly damp cloth.
- Gently wipe the Touch Panel with a slightly damp microfiber cloth.
- Gently wipe the Touch Panel with a dry microfiber cloth.

### Cleaning the Vacuum Sealer

- Pour away the liquid in the Storage Cap, if any.
- Wash the Storage Cap with mild dish soap or place it in the dishwasher.
- Wipe the body of the Vacuum Sealer with a dry or slightly damp cloth.

### Cleaning the Snap Weight

- Wash the Snap Weight with mild soap or place it in the dishwasher.

### Cleaning the mineral deposits

- An acid bath must be performed when there is an alert on the Touch Panel to clean the mineral deposits.
- Otherwise, the water circulation and heating system could be damaged by the mineral deposits.
- You can perform an acid bath whenever you can see a lot of mineral deposits in the Sous Vide Container.
- Follow the instructions on the Touch Panel's "**Maintenance**" page, mix the citric acid powder with water into a 5% solution, and run the cleaning program.

### Cleaning the Vacuum Sealer

- Unplug the Sous Vide Station when not in use.
- Make sure all parts are clean and dry before you store the Sous Vide Station.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

## Troubleshooting

| Problem   | Possible causes   | Solution   |
|---|---|--|
| <b>The Sous Vide Container can not be attached to the Circulator Tower.</b> | The Circulator Tower and the SousVide Container are not placed on a flat and level countertop or not aligned. | Place the Circulator Tower and the Sous Vide Container on a flat and level countertop, and make sure they are aligned.         |
|   | The Silicone Rubber Seal Rings or their corresponding parts on the Sous Vide Container are not clean.         | Clean the Silicone Rubber Seal Rings and their corresponding parts on the Sous Vide Container.                                 |
|   | The Release Button is pressed.  | Press the Container Lock only and keep the Release Button free when attaching the Sous Vide Container to the Circulator Tower. |
| <b>There are many bubbles coming out of the Water Outlet.</b>               | The cooking started not long ago.   | It is normal to have bubbles when cooking has just started. Wait for 1-2 minutes after cooking starts, then check again.       |
|   | Cooking temperature above local boiling point minus 20°C.   | A little bubble is normal when the cooking temperature is closer to the local boiling point.                                   |
|   | The Circulator Tower and the Sous Vide Container are not placed on a flat and level countertop.               | Place the Circulator Tower and the Sous Vide Container on a flat and level countertop.   |
|   | The Silicone Rubber Seal Rings or their corresponding parts on the Sous Vide Container are not clean.         | Clean the Silicone Rubber Seal Rings and their corresponding parts on the Sous Vide Container.                                 |

# Typhur Sous Vide Station User Manual

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p><b>The Sous Vide Container can not be detached from the Circulator Tower.</b></p>   | <p>Cooking in process.</p>   | <p>The Sous Vide Container is locked while cooking for safety. Please stop cooking before detaching the Container.</p>                                  |
|  | <p>The Circulator Tower is unplugged during cooking.</p>   | <p>Stop cooking before you unplug so that you can freely operate the Container Lock.</p>  |
|  | <p>There is a power outage during cooking.</p>   | <p>Switching on the Circulator Tower after the power returns, then stop cooking if you still want to detach the Sous Vide Container.</p>                |
| <p><b>The Touch Panel reports an error.</b></p>  | <p>Failures may have occurred.</p>   | <p>Follow the instructions on the Touch Panel.</p>  |
| <p><b>The Vacuum Sealer does not respond to the On/Off button.</b></p>   | <p>The Vacuum Sealer's battery is low or not charged.</p>  | <p>Recharge the Vacuum Sealer.</p>  |
| <p><b>The Vacuum Sealer does not create vacuum when placed on the bag or the vacuum pressure does not reach the right level.</b></p> | <p>The bag is not properly closed.</p>   | <p>Check that the bag is properly closed.</p>   |
|  | <p>The Vacuum Sealer sits too loosely on the Valve.</p>  | <p>When you vacuum seal, lightly press the Vacuum Sealer onto the dock of the Valve to create a tight seal between the Vacuum Sealer and the Valve.</p> |
| <p><b>White indicator light of the Vacuum Sealer flashing 2x.</b></p>  | <p>Vacuumping a single bag takes more than 5 minutes before the vacuum pressure reaches the right level.</p> | <p>Lightly press the Vacuum Sealer onto the dock of the Valve to create a tight seal between the Vacuum Sealer and the Valve.</p>                       |
| <p><b>Red indicator light of the Vacuum Sealer fast flashing 5x.</b></p>   | <p>Liquid enters Storage Cap.</p>  | <p>Pour away the liquid in the Storage Cap.</p>   |

# Typhur Sous Vide Station User Manual

---

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>White indicator light of the Vacuum Sealer lights up for 5 seconds and then turns off.</b> | Charging is not allowed when the ambient temperature is lower than 4°C or higher than 40°C. | Charge the Vacuum Sealer at an ambient temperature of 4~40°C.                    |
| <b>Red indicator light of the Vacuum Sealer lights up for 5 seconds and then turns off.</b>   | A wireless charging fault occurred.   | Stop charging and let the Vacuum Sealer cool down for 5 minutes, then try again. |
| <b>The above problems cannot be solved.</b>   | Sous Vide Station malfunction.  | Contact customer service.  |

Please contact our Customer Support Team if you have any questions

Phone: 1(888) 838-6563 (USA)

Email: [support@typhur.com](mailto:support@typhur.com)

Website: [www.typhur.com/contact-us](http://www.typhur.com/contact-us) (USA), [uk.typhur.com/contact-us](http://uk.typhur.com/contact-us) (UK)

## Limited One-Year Warranty

This appliance carries a limited one-year warranty against defects from the date of purchase. Full details are stated in Typhur's warranty policy at [www.typhur.com/warranty](http://www.typhur.com/warranty)

## For Europe

Operational frequency and EIRP:

| Wireless function | Frequency range | Max E.I.R.P |
|-------------------|-----------------|-------------|
| Bluetooth         | 2402-2480MHz    | 9dBm        |
| 2.4GHz WiFi       | 2412-2472MHz    | 18dBm       |
| 5GHz WiFi         | 5150-5850MHz    | 20dBm       |

5150-5350MHz are restricted in indoor used for all EU members.

Hereby, [Shenzhen Typhur Technology Co., Ltd] declares that the radio equipment type [SV03] is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at th following internet address: <https://explore.typhur.com/ce-declaration>

## FCC Statement

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

**Caution:** The user is cautioned that changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

## FCC Radiation Exposure Statement

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with minimum distance 20cm between the radiator & your body.

## FCC Supplier's Declaration of Conformity

Product Name: Typhur Sous Vide Station

Model number: SVO3

Suppliers Name: Typhur Inc.

Suppliers Address (USA): 2890 Zanker Rd, Suite 120, San Jose CA 95134

Suppliers contact mail: allen.f@typhur.com

## ISED statement

This device contains licence-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:

- 1 This device may not cause interference.
- 2 This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes:

- 1 L'appareil doit pas produire de brouillage;
- 2 L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

## ISED Radiation Exposure Statement

This equipment complies with ISED RSS-102 radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 20cm between the radiator and any part of your body.

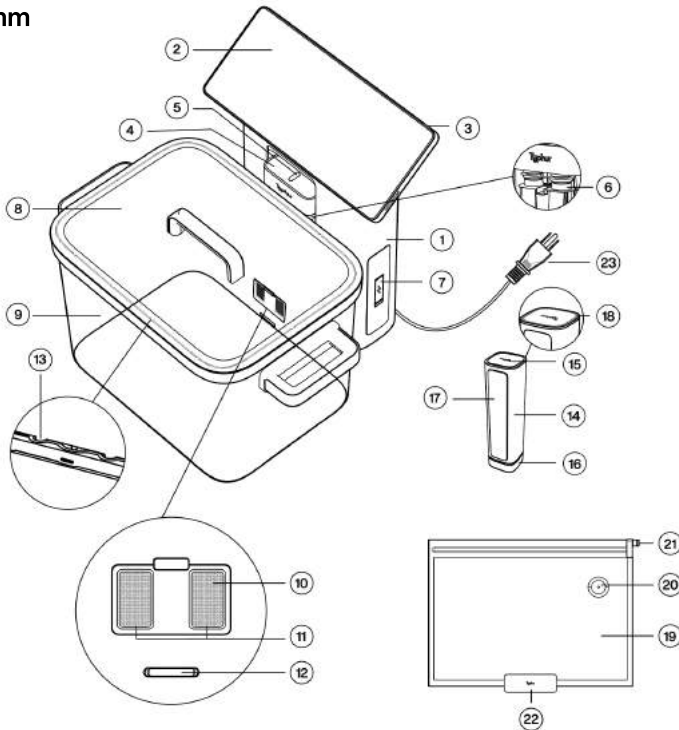
Pour se conformer aux exigences de conformité CNR 102 RF exposition, une distance de séparation d'au moins 20 cm doit être maintenue entre l'antenne de cet appareil et toutes les personnes.



This symbol, affixed to the product or its packaging, indicates that the product must not be processed with household waste. It must be brought to an electric or electronic waste collection point for recycling and disposal. By ensuring the appropriate disposal of this product you also help in preventing potentially negative consequences for the environment and human health. The recycling of materials helps preserve our natural resources. For further information regarding the recycling of this product, please contact your municipality, local waste disposal centre or the store where the product was purchased.



## Diagramm



- |   |   |
|---|---|
| 1 Zentraleinheit                        | 13 Kerbe                                |
| 2 Bedienungsfeld                        | 14 Vakuumierer                          |
| 3 Ein/Aus-Schalter der Zentraleinheit   | 15 Ein/Aus-Schalter des Vakuumierers    |
| 4 Verschluss für den Sous-Vide-Behälter | 16 Schmutzbehälter (an dem Vakuumierer) |
| 5 Entriegelungsknopf                    | 17 Kabelloser Ladeempfänger             |
| 6 Dichtungsringe aus Silikonkautschuk   | 18 Kontrollleuchte des Vakuumierers     |
| 7 Kabelloses Ladepad                    | 19 Vakuumbbeutel                        |
| 8 Deckel des Sous-Vide-Behälters        | 20 Ventil                               |
| 9 Sous-Vide-Behälter                    | 21 Haken                                |
| 10 Filter                               | 22 Magnetisches Gewicht                 |
| 11 Wasserzulauf                         | 23 Stecker                              |
| 12 Wasserauslauf                        |   |

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**WARNUNG:** Bitte lesen und befolgen Sie alle folgenden Warnungen und Sicherheitshinweise. Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen, Bränden und/oder schwere Verletzungen.

- 1 Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch
- 2 Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Fassen Sie stets Handgriffe und Knäufe an
- 3 Tauchen Sie keinesfalls Anschlusskabel, Stecker oder die Zentraleinheit in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein zum Schutz vor elektrischen Schlägen.
- 4 Beaufsichtigen Sie Kinder aufmerksam, wenn sich Geräte in deren Nähe befinden oder von diesen bedient werden.
- 5 Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn es gereinigt werden soll, ziehen Sie den Stecker ab. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen und vor dem Anbringen bzw. Entfernen von Teilen abkühlen.
- 6 Betreiben Sie Geräte nicht, falls Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind oder Fehlfunktionen oder Beschädigungen aufgetreten sind. Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Reparaturwerkstatt, wenn es geprüft, repariert oder eingestellt werden muss.
- 7 Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Andernfalls besteht die Gefahr von Verletzungen.
- 8 Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- 9 Lassen Sie das Netzkabel nicht über Kanten hängen. Halten Sie es fern von heißen Oberflächen.
- 10 Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Gas- oder Elektrokochern oder in einem heißen Ofen auf.
- 11 Gehen Sie beim Transportieren eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, besonders vorsichtig vor.
- 12 Um das Gerät auszuschalten, schalten Sie zuerst alle Schalter auf "aus", dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 13 Verwenden Sie das Gerät nur zum vorgesehenen Zweck.
- 14 Verlängerungskabel:
  - a) Das Netzkabel ist kurz, damit die Gefahr des Verfangens im Kabel oder des Stolperns darüber verringert wird.
  - b) Längere abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel können bei sachgemäßem Einsatz verwendet werden.
  - c) Bei Verwendung eines längeren abnehmbaren Netzkabels oder Verlängerungskabels:

- 1) Die markierte elektrische Nennleistung des Verlängerungskabels sollte mindestens so hoch sein wie die elektrische Nennleistung des Geräts;
- 2) Das Verlängerungskabel muss so geführt werden, dass es nicht über den Kanten hängt, damit Kinder nicht unbeabsichtigt daran ziehen oder darüber stolpern können; und
- 3) Für geerdetes Gerät sollte das Verlängerungskabel ein geerdetes 3-adriges Kabel sein.

### 15 Gebrauchsanweisung von Akku:

- a) Unbeabsichtigtes Einschalten verhüten. Vergewissern Sie sich, dass sich der Ein/Aus-Schalter in der Aus-Stellung befindet, bevor Sie den Akku anschließen bzw. das Gerät aufheben oder tragen. Das Tragen von dem Gerät mit dem Finger am Ein/Aus-Schalter oder das Anschließen bei eingeschaltetem Ein/Aus-Schalter führt zu Unfällen.
- b) Laden Sie das Gerät nur mit dem vom Hersteller vorgeschriebenen Ladegerät. Ein Ladegerät, das für einen Akkutyp geeignet ist, kann bei Verwendung mit einem anderen Akku eine Brandgefahr darstellen.
- c) Benutzen Sie das Gerät nur mit den ausdrücklich vorgeschriebenen Akkus. Bei Verwendung irgendwelcher anderer Akkus besteht Verletzungs- und Brandgefahr.
- d) Bei Missbrauch kann Flüssigkeit aus dem Akku austreten; Vermeiden Sie Kontakt mit dieser Flüssigkeit. Falls Sie versehentlich mit der Flüssigkeit in Berührung kommen, spülen Sie die betroffenen Stellen mit Wasser ab. Falls die Flüssigkeit in die Augen gelangt, suchen Sie:zusätzlich ärztliche Hilfe auf. Die vom Akku austretende Flüssigkeit kann Hautreizungen oder Verätzungen verursachen.
- e) Verwenden Sie keine Akkus oder Geräte, die beschädigt oder modifiziert sind. Beschädigte oder modifizierte Akkus können unvorhersehbares Verhalten zeigen, das zu einem Brand, einer Explosion oder Verletzungsgefahr führen kann.
- f) Setzen Sie einen Akku oder ein Gerät nicht Feuer oder übermäßigen Temperaturen aus. Bei Einwirkung von Feuer oder Temperaturen über 130°C/265F kann es zu einer Explosion kommen.
- g) Befolgen Sie alle Ladeanweisungen, und laden Sie den Akku bzw. das Gerät nicht außerhalb des in den Anweisungen angegebenen Temperaturbereichs. Wird der Ladevorgang unsachgemäß oder bei Temperaturen außerhalb des angegebenen Bereichs durchgeführt, kann es zu einer Beschädigung des Akkus und erhöhter Brandgefahr kommen.
- h) Lassen Sie Ihr Gerät nur unter Verwendung identischer Ersatzteile von einem qualifizierten Wartungstechniker warten. Dadurch wird die Aufrechterhaltung der Sicherheit des Geräts gewährleistet.
- i) Versuchen Sie nicht, das Gerät oder den Akku (falls zutreffend) zu verändern oder reparieren, es sei denn, dies ist in der Gebrauchs- und Pflegeanleitung angegeben.

## Typhur Sous Vide Station Gebrauchsanleitung

---

- j) Laden Sie den Akku nicht bei einer Umgebungstemperatur unter 39°F (4°C) oder über 104°F (40°C). Halten Sie auch bei der Lagerung oder dem Gebrauch des Geräts die Temperatur bei 39-104°F.
- 16** Lebensmittel müssen zuerst in einem Vakuumbbeutel vakuumiert werden vor dem Sous-Vide-
- 17** Garen Ein Säurebad muss durchgeführt werden, wenn eine Warnung auf dem Bedienungsfeld erscheint, um die Mineralablagerungen zu reinigen.
- 18** Der Wasserzulauf und -auslauf des Sous-Vide-Behälters darf nicht verstopft werden.
- 19** Tauchen Sie den Vakuuierer nicht in Wasser ein.  
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie bei der
- 20** Anwendung beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Wartung des Geräts dürfen von Kindern ausgeführt werden, nur wenn sie älter als 8 Jahre sind oder von einem Erwachsenen überwacht werden. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät und dem Netzkabel fern Dieses Gerät kann von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Kenntnissen oder Erfahrung benutzt werden, wenn sie bei der Anwendung beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- 21** Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z. B.:
  - a) In Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern;
  - b) In Bauernhäusern;
  - b) Von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
  - d) In Wohnbereichen wie Pensionen.
- 22** Die Oberfläche des Heizelements ist auch nach der Verwendung heiß.
- 23** Eine Warnung vor möglichen Verletzungen durch unsachgemäßen Gebrauch.
- 24** Wenn das Stromkabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlichqualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 25** Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn es gereinigt werden soll, ziehen Sie den Stecker ab.
- 26** Das Gerät ist für den Einsatz in Höhenlagen von nicht mehr als 5000m vorgesehen.
- 27** Dieses Gerät ist nur zur Verwendung in Haushalten vorgesehen.

**Bewahren Sie diese Anweisungen auf.**

## Vakuuierer

### Vakuubeutel vakuuieren

- Setzen Sie den Vakuuierer auf das Ventil des Vakuubeutel.
- Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter des Vakuuierers, um ihn einzuschalten.
- Wenn der Druck im Vakuubeutel das entsprechende Niveaureicht, stoppt der Vakuuierer automatisch.
- Der Vakuuierer kann durch ein Drücken des Ein/Aus-Schalteers manuell ausgeschaltet werden.
- Falls es Flüssigkeit in dem Schmutzbehälter am Vakuuierergibt, gießen Sie die Flüssigkeit ab.

### Kontrollleuchte ablesen

- Die Kontrollleuchte blinkt 1 Mal weiß: Das Vakuuieren ist fertig.
- Die Kontrollleuchte blinkt stetig rot: Die Batterie ist fast leer.
- Die Kontrollleuchte blinkt stetig weiß: Die Batterie ist nun aufgeladen.
- Die Kontrollleuchte blinkt 3 Mal weiß schnell: Die Batterie ist voll aufgeladen.
- Die Kontrollleuchte blinkt 5 Mal rot schnell: Flüssigkeit tritt in den Schmutzbehälter ein.

### Vakuuierer aufladen

- Bringen Sie den Vakuuierer magnetisch an der rechten Seite der Zentraleinheit an, um ihn automatisch aufzuladen.
- Informieren Sie sich über den Ladezustand durch Ablesen der Kontrollleuchte.

## Ein- und Ausschalten

### Sous-Vide-Station einschalten

- Das Gerät schaltet sich automatisch ein, sobald das Netzkabel eingesteckt wird.
- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, können Sie den Ein/Aus-Schalter 3 Sekunden lang drücken, um es einzuschalten.

### Sous-Vide-Station ausschalten

- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, können Sie den Ein/Aus-Schalter 3 Sekunden lang drücken, um es auszuschalten.
- Um Energie zu sparen, wird sich das Gerät automatisch ausschalten, wenn es 20 Minuten lang nicht benutzt wird.
- Trennen Sie das Gerät nach dem Ausschalten von der Steckdose, wenn es nicht verwendet ist.

### Verbindung zu App herstellen und trennen

- Um die kostenlose Typhur-App herunterzuladen, können Sie im Google Play oder App Store nach "Typhur" suchen oder den untenstehenden QR-Code scannen.



- Öffnen Sie die Typhur-App und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um Ihre Sous-Vide-Station mit der App zu verbinden. Tippen Sie in die "Wi-Fi" Seite auf dem Bedienungsfeld rein, dann schalten Sie den Wi-Fi-Schalter ein. Wählen Sie Ihren Wi-Fi in der Liste aus und geben Sie Ihr Passwort ein, dann tippen Sie auf "Verbinden", um Wi-Fi-Verbindung herzustellen.
- Um die Verbindung zwischen der App und der Sous-Vide-Station zu trennen, können Sie den Anweisungen in der App oder auf der "Konto" Seite auf dem Bedienungsfeld folgen. Tippen Sie in die "Wi-Fi" Seite auf dem Bedienungsfeld rein, wählen Sie den verbundenen Wi-Fi aus, dann tippen Sie in die Detailseite von diesem Wi-Fi rein und tippen Sie auf "Netzwerk vergessen". Sie können auch den Wi-Fi-Schalter direkt ausschalten, um die Wi-Fi-Verbindung zu trennen.

## Sous-Vide-Kochen

### Überprüfen vor dem Kochen

- Die Zentraleinheit und der Sous-Vide-Behälter müssen auf einer flachen und ebenen Oberfläche stehen.
- Die Dichtungsringe aus Silikonkautschuk müssen an der Zentraleinheit installiert werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtungsringe aus Silikonkautschuk und die entsprechenden Teile am Sous-Vide-Behälter sauber sind.
- Vergewissern Sie sich, dass der Sous-Vide-Behälter und die darin befindlichen Wasserleitungen sauber sind.
- Stellen Sie sicher, dass der Filter sauber ist und richtig an dem Sous-Vide-Behälter installiert ist.
- Die Lebensmittel müssen in einem Vakuumbbeutel vakuumiert werden.

### Einstellen

- Schließen Sie zuerst den Stecker an die Steckdose an.
- Füllen Sie den Sous-Vide-Behälter mit Wasser und halten Sie den Wasserstand zwischen der **MIN**- und **MAX**-Skala. Wir empfehlen, weiches oder enthärtetes Wasser im Sous-Vide-Behälter zu verwenden, um die Leistung des Geräts zu erhalten und Mineralablagerungen zu reduzieren.
- Richten Sie den Sous-Vide-Behälter mit der Zentraleinheit aus und drücken Sie den Verschluss, bis Sie ein "**Knack**" hören.
- Packen Sie die Zutaten in einen Vakuumbbeutel ein und vakuumieren Sie den Beutel mit dem Vakuumierer. Klemmen Sie den Beutel ggf. mit dem magnetischen Gewicht fest, damit die Lebensmittel nicht aufschwimmen.
- Befestigen Sie den Vakuumbbeutel an dem Sous-Vide-Behälter, indem Sie den Haken des Beutels auf die entsprechende Kerbe am inneren Rand des Sous-Vide-Behälters hängen.
- Schließen Sie den Deckel des Sous-Vide-Behälters, um die Zutaten besser zu garen und gleichzeitig die Sicherheit zu gewährleisten.

### Beim Kochen

- Stellen Sie die Temperatur und Zeit auf dem Bedienungsfeld ein, dann beginnen Sie mit dem Kochen.
- Wenn die Zutaten fertig gegart sind, drücken Sie den Entriegelungsknopf in der Mitte des Verschlusses, um den Sous-Vide-Behälter abzunehmen.

**Hinweis:** Weitere Informationen über Kochvorgang, Rezepte und Buchung eines Kochens können Sie in der Bedienungsanleitung auf dem Bedienungsfeld finden.

## Reinigung und Pflege

### Vor der Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät zuerst abkühlen.

### Reinigung des Sous-Vide-Behälters

- Gießen Sie das Wasser im Sous-Vide-Behälter ab.
- Waschen Sie den Sous-Vide-Behälter mit einem kratzfreien Schwamm.

### Reinigung der Zentraleinheit

- Wischen Sie den Körper der Zentraleinheit mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch.
- Wischen Sie das Bedienungsfeld vorsichtig mit einem leicht feuchten Mikrofasertuch.
- Wischen Sie das Bedienungsfeld vorsichtig mit einem trockenen Mikrofasertuch.

### Reinigung des Vakuuierers

- Falls es Flüssigkeit in dem Schmutzbehälter gibt, gießen Sie die Flüssigkeit ab
- Waschen Sie den Schmutzbehälter mit mildem Spülmittel oder räumen Sie ihn in die Spülmaschine ein.
- Wischen Sie den Körper des Vakuuierers mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch.

### Reinigung des magnetischen Gewichts

- Waschen Sie das magnetische Gewicht mit mildem Spülmittel oder räumen Sie ihn in die Spülmaschine ein.

### Reinigung der Mineralablagerungen

- Ein Säurebad muss durchgeführt werden, wenn eine Warnung auf dem Bedienungsfeld erscheint, um die Mineralablagerungen zu reinigen. Andernfalls könnten der Wasserkreislauf und das Heizsystem durch die Mineralablagerungen beschädigt werden.
- Sie können ein Säurebad immer dann durchführen, wenn Sie viele Mineralablagerungen im Sous-Vide-Behälter sehen.
- Folgen Sie den Anweisungen auf der "**Pflege**" Seite auf dem Bedienungsfeld, mischen Sie das Zitronensäurepulver mit Wasser zu einer 5%igen Lösung, dann starten Sie den Reinigungsmodus.

### Pflege

- Ziehen Sie den Stecker der Sous-Vide-Station ab, wenn sie nicht verwendet wird.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Sous-Vide-Station sauber und trocken sind, bevor Sie sie einlagern.
- Alle anderen Wartungsarbeiten sollten nur von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchgeführt werden.



## Fehlersuche

| Problème   | Mögliche Ursachen   | Lösung  |
|--|---|---|
| <b>Der Sous-Vide-Behälter kann nicht an der Zentraleinheit befestigt werden.</b> | Die Zentraleinheit und der Sous-Vide-Behälter stehen nicht auf einer flachen und ebenen Arbeitsplatte oder sind nicht ausgerichtet. | Legen Sie die Zentraleinheit und den Sous-Vide-Behälter auf einer flachen und ebenen Arbeitsplatte und stellen Sie sicher, dass sie ausgerichtet sind.                  |
|  | Die Dichtungsringe aus Silikonkautschuk oder die entsprechenden Teile am Sous-Vide-Behälter sind nicht gereinigt.                   | Reinigen Sie die Dichtungsringe aus Silikonkautschuk und die entsprechenden Teile am Sous-Vide-Behälter.  |
|  | Der Entriegelungsknopf ist gedrückt.  | Drücken Sie nur den Verschluss für den Sous-Vide-Behälter und halten Sie den Entriegelungsknopf frei, wenn Sie den Sous-Vide-Behälter an der Zentraleinheit befestigen. |
| <b>Aus dem Wasserauslauf kommen viele Blasen.</b>                                | Das Sous-Vide-Garen ist erst vor kurzem begonnen.   | Es ist normal, dass sich Blasen bilden, wenn das Sous-Vide-Garen erst begonnen hat. Warten Sie 1-2 Minuten nach dem Beginn des Garens, dann prüfen Sie noch einmal.     |
|  | Die Gartemperatur liegt über dem lokalen Siedepunkt minus 20°C.   | Ein paar Blasen sind normal, wenn die Gartemperatur näher an dem lokalen Siedepunkt steigt.   |
|  | Die Zentraleinheit und der Sous-Vide-Behälter stehen nicht auf einer flachen und ebenen Arbeitsplatte.                              | Legen Sie die Zentraleinheit und den Sous-Vide-Behälter auf einer flachen und ebenen Arbeitsplatte.   |
|  | Die Dichtungsringe aus Silikonkautschuk oder die entsprechenden Teile am Sous-Vide-Behälter sind nicht gereinigt.                   | Reinigen Sie die Dichtungsringe aus Silikonkautschuk und die entsprechenden Teile am Sous-Vide-Behälter.  |

## Typhur Sous Vide Station Gebrauchsanleitung

---

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Der Sous-Vide-Behälter kann nicht von der Zentraleinheit abgenommen werden.</b>  | Das Gerät ist beim Garen.  | Aus Sicherheitsgründen ist der Sous-Vide-Behälter während des Garens verriegelt. Hören Sie bitte zuerst mit dem Garen auf, bevor Sie den Sous-Vide-Behälter abnehmen.                     |
|   | Während des Garens wurde der Stecker der Zentraleinheit abgezogen.   | Hören Sie zuerst mit dem Garen auf, bevor Sie den Stecker abziehen, damit Sie den Verschluss für den Sous-Vide-Behälter frei bedienen können.   |
|   | Der Strom fällt beim Garen aus.  | Schalten Sie die Zentraleinheit ein, nachdem die Stromversorgung wieder hergestellt wird. Dann hören Sie zuerst mit dem Garen auf, falls Sie den Sous-Vide-Behälter noch abnehmen wollen. |
| <b>Das Bedienungsfeld meldet einen Fehler.</b>  | Fehler könnten aufgetreten sein.   | Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bedienungsfeld.  |
| <b>Der Vakuuierer reagiert nicht auf den Ein/Aus-Schalter.</b>  | Die Batterie des Vakuuierers ist schwach oder nicht aufgeladen worden.   | Laden Sie den Vakuuierer auf.   |
| <b>Wenn der Vakuuierer auf den Beutel aufgesetzt wird, vakuumiert er nicht, oder kann der Druck im Vakuubeutel das richtige Niveau nicht erreichen.</b> | Der Vakuubeutel ist nicht richtig verschlossen.  | Stellen Sie sicher, dass der Beutel richtig verschlossen ist.   |
|   | Der Vakuuierer ist zu locker auf das Ventil gesetzt.   | Während Sie den Beutel vakuumieren, drücken Sie den Vakuuierer leicht auf den Anschluss des Ventils, um eine dichte Verbindung zwischen dem Vakuuierer und dem Ventil herzustellen.       |
| <b>Die Kontrollleuchte des Vakuuierers blinkt 2 Mal weiß.</b>   | Das Vakuumieren eines einzelnen Beutels dauert mehr als 5 Minuten, bis der Druck im Beutel das richtige Niveau erreicht. | Drücken Sie den Vakuuierer leicht auf den Anschluss des Ventils, um eine dichte Verbindung zwischen dem Vakuuierer und dem Ventil herzustellen.   |

## Typhur Sous Vide Station Gebrauchsanleitung

---

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Die Kontrollleuchte des Vakuierers blinkt 5 Mal rot schnell.</b>                        | Flüssigkeit tritt in den Schmutzbehälter ein.  | Gießen Sie die Flüssigkeit im Schmutzbehälter ab.  |
| <b>Die Kontrollleuchte des Vakuierers leuchtet 5 Sekunden lang weiß und dann erlischt.</b> | Der Vakuierer darf nicht bei Umgebungstemperatur unter 4°C oder über 40°C aufgeladen werden. | Laden Sie den Vakuierer bei Umgebungstemperatur zwischen 4-40°C.   |
| <b>Die Kontrollleuchte des Vakuierers leuchtet 5 Sekunden lang rot und dann erlischt.</b>  | Es gibt einen Fehler beim kabellosen Aufladen.   | Hören Sie mit dem Aufladen auf und lassen Sie den Vakuierer 5 Minuten lang abkühlen, dann versuchen Sie noch einmal. |
| <b>Die oben genannten Probleme lassen sich nicht lösen.</b>                                | Die Sous-Vide-Station hat eine Funktionsstörung.   | Kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.   |

Kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst, wenn Sie Fragen haben.

E-Mail: [support@typhur.com](mailto:support@typhur.com)

Website: [de.typhur.com/contact-us](http://de.typhur.com/contact-us)

## Beschränkte Einjährige Garantie

Für dieses Gerät gilt eine beschränkte einjährige Garantie ab dem Kaufdatum. Über die vollständigen Details können Sie sich in Typhurs Garantiebestimmungen unter [www.typhur.com/warranty](http://www.typhur.com/warranty) informieren.

## Für Europa

Betriebsfrequenz und EIRP:

| Funktion Drahtlos | Frequenzbereich | Max E.I.R.P |
|-------------------|-----------------|-------------|
| Bluetooth         | 2402-2480MHz    | 9dBm        |
| 2.4GHz WiFi       | 2412-2472MHz    | 18dBm       |
| 5GHz WiFi         | 5150-5850MHz    | 20dBm       |

Die Frequenzbereiche 5150-5350MHz sind für die Innenraumnutzung in allen EU-Mitgliedsländern eingeschränkt.

Hiermit erklärt [Shenzhen Typhur Technology Co., Ltd], dass der Funkanlagentyp [SV03] der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgender Internetadresse verfügbar: <https://explore.typhur.com/ce-declaration>

## FCC-Erklärung

Dieses Gerät wurde getestet und erfüllt die Grenzwerte für ein Digitalgerät der Klasse B gemäß Abschnitt 15 der FCC-Richtlinie. Diese Grenzwerte sind ausgelegt auf einen angemessenen Schutz gegen Störstrahlung durch Geräte im Wohnbereich. Dieses Gerät erzeugt und verwendet hochfrequente Strahlung und kann solche abstrahlen. Bei nicht ordnungsgemäßer Montage oder Benutzung kann das Gerät Funkstörungen verursachen. Es gibt jedoch keine Gewähr, dass bei einer bestimmten Montage keine Störstrahlung auftritt. Sofern das Gerät Störstrahlung verursacht, die den Rundfunk- oder Fernsehempfang beeinträchtigt - was sich durch Ein- und Ausschalten des Geräts feststellen lässt - wird der Benutzer aufgefordert, mit Hilfe einer der folgenden Maßnahmen zu versuchen, die Störstrahlung zu beseitigen:

- Die Empfängerantenne anders ausrichten oder an einer anderen Stelle montieren.
- Den Abstand zwischen dem Gerät und dem Empfänger vergrößern.
- Das Gerät an eine Steckdose anschließen, die zu einem anderen Stromkreis als der Empfänger gehört.
- Den Händler oder einen erfahrenen Rundfunk- / Fernsichttechniker zu Rate ziehen.

**Vorsicht:** Seitens des Benutzers ohne ausdrückliche Zustimmung der für die Einhaltung der FCC-Richtlinie verantwortlichen Partei vorgenommene Änderungen können zum Erlöschen der Betriebserlaubnis für das Gerät führen.

### FCC-Erklärung zur Strahlenbelastung

Dieses Gerät hält die von der FCC für Funkstrahlung in einer unkontrollierten Umgebung festgelegten Grenzwerte ein. Dieses Gerät muss mit einem Abstand von mindestens 20 cm zwischen der Strahlungsquelle und Ihrem Körper installiert und betrieben werden.

### FCC-Konformitätserklärung des Lieferanten

Produktname: Typhur Sous-Vide-Station

Modellnummer: SV03

Lieferant: Typhur Inc.

Adresse des Lieferanten (USA): 2890 Zanker Rd, Suite 120, San Jose, CA 95134

E-Mail des Lieferanten: allen.f@typhur.com

### ISED-Erklärung

Das Gerät erfüllt die RSS-Standards der kanadischen Behörde Innovation, Science and Economic Development (ISED) für lizenzfreie Funkgeräte/Empfänger. Für den Betrieb gelten die folgenden zwei Bedingungen:

- 1 Das Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen.
- 2 Das Gerät muss den Empfang von Störungen jeglicher Art zulassen, darunter auch solche, die einen unerwünschten Betrieb verursachen könnten.

## ISED-Erklärung zur Strahlenbelastung

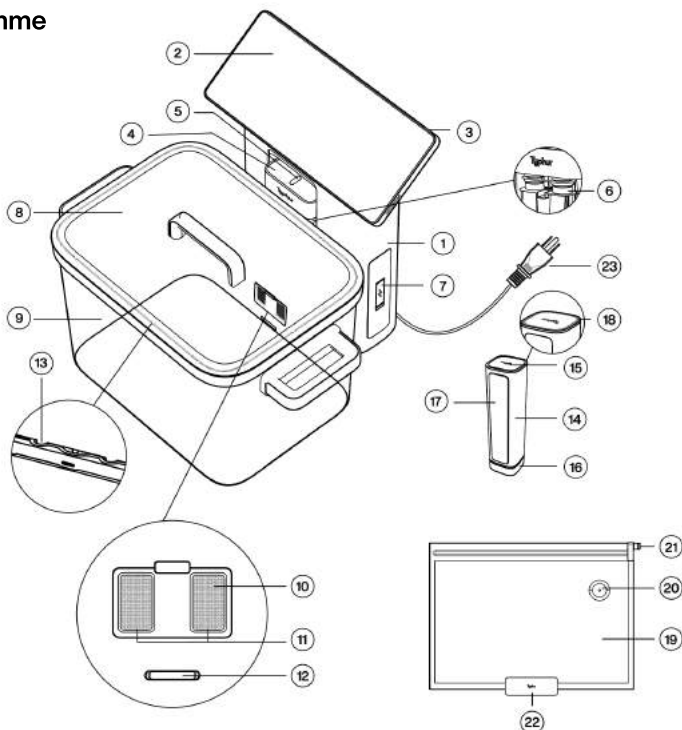
Dieses Gerät hält die von der ISED RSS-102 für Funkstrahlung in einer unkontrollierten Umgebung festgelegten Grenzwerte ein. Dieses Gerät muss mit einem Abstand von mindestens 20 cm zwischen der Strahlungsquelle und Ihrem Körper installiert und betrieben werden.

Um die Konformitätsanforderungen von CNR 102 RF für Funkstrahlung zu erfüllen, muss ein Abstand von mindestens 20 cm zwischen der Strahlungsquelle des Geräts und Ihrem Körper eingehalten werden.



Diese Kennzeichnung, die auf dem Produkt oder seiner Verpackung angebracht ist, weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zum Recycling und zur Entsorgung zu einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Abfälle gebracht werden. Indem Sie dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgen, tragen Sie auch dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Das Recycling von Materialien hilft, unsere natürlichen Ressourcen zu erhalten. Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde, das örtliche Abfallentsorgungszentrum oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

## Diagramme



- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 1  | Unité de commande centrale                    | 13 | Encoche  |
| 2  | Écran tactile                                 | 14 | Scelleuse sous vide                                  |
| 3  | Bouton d'alimentation                         | 15 | Bouton marche/arrêt de la scelleuse sous vide        |
| 4  | Serrure de conteneur                          | 16 | Capuchon de stockage<br>(sur la scelleuse sous vide) |
| 5  | Bouton de déverrouillage                      | 17 | Récepteur de recharge sans fil                       |
| 6  | Joints d'étanchéité en caoutchouc de silicone | 18 | Témoin lumineux de la scelleuse sous vide            |
| 7  | Chargeur sans fil                             | 19 | Sac sous vide  |
| 8  | Couvercle de conteneur sous vide              | 20 | Valve  |
| 9  | Conteneur sous vide                           | 21 | Attache du sac                                       |
| 10 | Filtre  | 22 | Poids magnétique                                     |
| 11 | Entrée d'eau                                  | 23 | Prise  |
| 12 | Sortie d'eau                                  |    |  |

### GARANTIES IMPORTANTES

**AVERTISSEMENT:** Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention. Le non-respect des avertissements et des instructions peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.

- 1 Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel
- 2 Ne touchez pas la surface de la machine à cuire lorsqu'elle est chaude. Utilisez la poignée ou le bouton.
- 3 Ne mettez pas de fil, de fiche ou de l'Unité de commande centrale dans de l'eau ou un autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- 4 Tout enfant doit être accompagné d'un adulte pour l'utilisation ou l'approche de la machine.
- 5 Retirer la fiche en l'absence d'utilisation ou avant de la nettoyer, et attendre qu'elle refroidisse avant de la placer ou d'en retirer une partie.
- 6 Ne faites pas fonctionner la machine si le fil a été endommagé, s'il y a une défectuosité dans la fiche ou si la machine tombe ou si elle a été endommagée pour toute autre raison. Veuillez l'envoyer à un centre de service après-vente autorisé pour les essais, la maintenance ou l'ajustement électrique ou mécanique.
- 7 N'utilisez pas de raccords qui ne sont pas recommandés ou vendus par les fabricants, car l'utilisation de tels raccords causerait des dommages aux humains.
- 8 Ne l'utilisez pas à l'extérieur, et cette machine est réservée à un usage domestique.
- 9 Ne suspendez pas le fil sur le bord d'un bureau ou d'une table. Ne touchez pas à sa surface chaude.
- 10 Ne le placez pas près de l'air chaud, sur un brûleur électrique ou dans le four en cours de chauffage.
- 11 Soyez prudent lorsque vous déplacez la machine remplie d'huile chaude ou de tout autre liquide.
- 12 Pour le déconnecter, éteignez d'abord la machine, puis retirez la fiche de la prise.
- 13 N'utilisez pas cette machine à d'autres fins.
- 14 Fil d'extension:
  - a) Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire le risque de s'em mêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
  - b) Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés à condition d'être utilisés avec précaution.
  - c) En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation amovible plus long ou d'une rallonge:



- 1) Le calibre électrique figurant du cordon d'alimentation ou du fil d'extension doit être au moins la même que le courant nominal de l'appareil.
- 2) Il est interdit de suspendre le fil électrique sur la table ou le bureau pour éviter que les enfants ne le tirent ou trébuchent.
- 3) S'il s'agit d'une machine de mise à la terre, le fil d'extension doit être un câble de mise à la terre de type 3.

### 15 Instructions d'utilisation de la batterie:

- a) Empêchez tout démarrage involontaire. Assurez-vous que l'interrupteur est en position d'arrêt avant de brancher la batterie, de prendre ou de transporter l'appareil. Porter l'appareil avec le doigt sur l'interrupteur ou recharger l'appareil dont l'interrupteur est en position de marche est une source d'accidents.
- b) Un chargeur adapté à un type de batterie peut créer un risque d'incendie lorsqu'il est utilisé avec un autre type de batterie.
- c) N'utilisez les appareils qu'avec les blocs-batteries spécifiquement prévus à cet effet. L'utilisation de tout autre bloc-batterie peut entraîner un risque de blessure et d'incendie.
- d) Dans des conditions abusives, du liquide peut être éjecté de la batterie ; éviter tout contact. En cas de contact accidentel, rincer à l'eau. Si le liquide entre en contact avec les yeux, consultez immédiatement un médecin. Le liquide éjecté de la batterie peut provoquer des irritations ou des brûlures.
- e) N'utilisez pas une batterie ou un appareil endommagé ou modifié. Les piles endommagées ou modifiées peuvent avoir une conséquence imprévisible et provoquer un incendie, une explosion ou un risque de blessure.
- f) N'exposez pas un bloc-batterie ou un appareil au feu ou à une température excessive. L'exposition au feu ou à une température supérieure à 130°C peut provoquer une explosion. La température de 130°C peut être remplacée par une température de 265°F.
- g) Suivez toutes les instructions de chargement; ne chargez pas la batterie ou l'appareil en dehors de la plage de température spécifiée dans les instructions. Une charge incorrecte ou à des températures en dehors de la plage spécifiée peut endommager la batterie et augmenter le risque d'incendie.
- h) Confier l'entretien à un réparateur qualifié qui n'utilisera que des pièces de rechange identiques. Cela permettra de garantir la sécurité du produit.
- i) Ne modifiez pas et n'essayez pas de réparer l'appareil ou la batterie (le cas échéant), sauf si cela est indiqué dans les instructions d'utilisation et d'entretien.
- j) Ne chargez pas la batterie à une température ambiante inférieure à +4°C (39°F) ou supérieure à 40°C (104°F). Maintenez également la plage de température entre 39 et 104°F lorsque vous rangez l'appareil ou pendant son utilisation.

## Typhur Sous Vide Station Manuel d'Instruction

---

- 16** Les aliments doivent être scellés sous vide dans un sac à vide avant la cuisson sous vide.
- 17** Un bain d'acide doit être effectué en cas d'alerte sur l'écran tactile pour nettoyer les dépôts minéraux.
- 18** Ne bloquez pas l'entrée et la sortie d'eau du conteneur sous vide.
- 19** Ne jamais immerger la scelleuse sous vide dans l'eau.
- 20** Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants s'ils n'ont pas plus de 8 ans et s'ils ne sont pas surveillés. Tenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.  

Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 21** Cet appareil est destiné à être utilisé dans des habitations et des environnements similaires tels que:
  - a) les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
  - b) maison de fermes;
  - b) par des clients dans des hôtels, des hôtels-motels et d'autres environnements de type résidentiel;
  - d) les environnements de type chambres d'hôtes.
- 22** La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.
- 23** Avertissement du risque de blessure en cas de mauvaise utilisation.
- 24** Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être impérativement remplacé par le fabricant, son
- 25** agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.  
Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- 26** L'appareil est destiné à être utilisé à des altitudes ne dépassant pas 5000 mètres.
- 27** Usage domestique uniquement.

## Conserver ces Instructions.

## Scelleuse Sous Vide

### Sceller sous vide le sac

- Placer la scelleuse sous vide sur la valve du sac sous vide.
- Appuyer sur le bouton On/Off de la scelleuse sous vide pour démarrer.
- La scelleuse sous vide s'arrête automatiquement lorsque la pression du vide atteint le bon niveau.
- La scelleuse sous vide peut être arrêtée manuellement en appuyant sur le bouton On/Off.
- Vider l'excès de liquide dans le capuchon de stockage de la scelleuse sous vide, s'il y en a.

### Lecture du témoin lumineux

- Le voyant clignote en blanc une fois : Scellage sous vide complet.
- Le voyant clignote en rouge continu: la batterie est faible.
- Le voyant clignote en blanc continu : Chargement en cours.
- Le voyant clignote en blanc rapidement trois fois : Chargement complet.
- Le voyant clignote en rouge rapidement cinq fois: Le liquide pénètre dans le bouchon de stockage.

### Charger la scelleuse sous vide

- Fixer magnétiquement la scelleuse sous vide sur le côté droit de l'Unité de commande centrale pour qu'il se charge automatiquement.
- Vérifiez l'état de charge en lisant le témoin lumineux.

## Allumer et éteindre

### Allumer la Sous Vide Station

- L'appareil s'allume automatiquement lorsque le cordon d'alimentation est branché
- Lorsque l'appareil est éteint, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour l'allumer.

### Éteindre Sous Vide Station

- Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour l'éteindre.
- Pour économiser l'énergie, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 20 minutes lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Après avoir éteint l'appareil, débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé.

### Connexion et Déconnexion à l'application

- Téléchargez l'application gratuite Typhur sur Google Play ou App Store, ou scannez le code QR pour la télécharger.



- Ouvrez l'application et suivez les instructions à l'écran pour connecter la Station Sous Vide à l'application. Cliquez sur la page "Wi-Fi" de l'écran tactile, activez le Wi-Fi, sélectionnez votre Wi-Fi dans la liste Wi-Fi et entrez le mot de passe, puis cliquez sur "Connect" pour vous connecter au Wi-Fi.
- Pour déconnecter la Station Sous Vide de l'application, vous pouvez suivre les instructions de la page "Compte" de l'écran tactile ou suivre les instructions dans cette application. Sélectionnez la page "Wi-Fi" sur l'écran tactile, sélectionnez le Wi-Fi connecté pour accéder à la page de détails Wi-Fi, puis cliquez sur "Oublier le réseau" pour vous déconnecter, ou vous pouvez directement éteindre le bouton de commutation Wi-Fi pour déconnecter le Wi-Fi.

### Cuisson Sous Vide

#### Vérifier avant la cuisson

- Le Circulateur et le Conteneur Sous Vide doivent être utilisés sur une surface plane et de niveau
- Les joints d'étanchéité en caoutchouc de silicone doivent être installés sur le Circulateur
- Assurez-vous que les joints d'étanchéité en caoutchouc de silicone et leurs pièces correspondantes sur le Conteneur Sous Vide sont propres.
- Assurez-vous que le Conteneur Sous Vide et les tubes d'eau à l'intérieur sont propres.
- Assurez-vous que le Filtre est propre et qu'il est correctement installé sur le Conteneur Sous Vide.
- Les aliments doivent être scellés sous vide dans un sac sous vide

#### Installation

- Branchez la fiche sur la prise murale.
- Remplissez le Conteneur Sous Vide avec de l'eau et maintenez le niveau de l'eau entre les échelles **MIN** et **MAX**. Nous recommandons d'utiliser de l'eau douce ou adoucie pour maintenir les performances de l'appareil et réduire les dépôts minéraux.
- Aligner le Conteneur Sous Vide avec le Circulateur, appuyer sur le verrou du réservoir, jusqu'à ce que le "**clac**" se fasse entendre.
- Placez les ingrédients dans un sac sous vide, puis utilisez la scelleuse pour mettre le sac sous vide. Fixez le sac à l'aide du poids magnétique pour empêcher les aliments de flotter, si nécessaire.
- Fixer le sac sous vide sur le côté du Conteneur Sous Vide vide crochet du sac et sa partie correspondante sur le bord intérieur du Conteneur Sous Vide.
- Fermez le couvercle du Conteneur Sous Vide pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et assurer la sécurité.

#### Cuisson

- Réglez la température et la durée sur l'écran tactile, puis lancez la cuisson
- Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton de déverrouillage situé au centre du verrou du réservoir pour qu'il revienne à son emplacement d'origine, afin de détacher le Conteneur Sous Vide.

**Remarque:** pour plus de détails sur le processus de cuisson, la cuisson des recettes et la cuisson programmée, consultez le mode d'emploi de l'écran tactile.

## Nettoyage and Entretien

### Avant de nettoyer

- Débranchez la prise électrique et laissez l'appareil refroidir.

### Nettoyer le conteneur sous vide

- Verser de l'eau qui est dans le conteneur sous vide.
- Nettoyez le conteneur sous vide avec une éponge non abrasive.

### Nettoyer l'Unité de commande centrale

- Essuyez l'Unité de commande centrale avec un chiffon sec ou légèrement humide.
- Essuyez délicatement l'écran tactile avec un chiffon en microfibre légèrement humide.
- Essuyez délicatement l'écran tactile à l'aide d'un chiffon en microfibre sec.

### Nettoyer la scelleuse sous vide

- Verser le liquide contenu dans le capuchon de stockage, le cas échéant.
- Nettoyez le capuchon de stockage avec un produit vaisselle doux ou mettez-le au lave-vaisselle.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon sec ou légèrement humide

### Nettoyer le poids magnétique

- Nettoyez le poids magnétique avec un savon doux ou mettez-le au lave-vaisselle.

### Nettoyer les dépôts minéraux

- Un bain d'acide doit être effectué en cas d'alerte sur l'écran tactile pour nettoyer les dépôts minéraux. Dans le cas contraire, la circulation de l'eau et le système de chauffage pourraient être endommagés par les dépôts minéraux.
- Effectuez un bain d'acide lorsqu'il y a beaucoup de dépôts minéraux dans le conteneur sous vide.
- Suivez les instructions de la page "**Maintenance**" de l'écran tactile, mélangez la poudre d'acide citrique avec de l'eau pour obtenir une solution à 5 % et exécutez le programme de nettoyage

### Maintenance

- Débranchez la Station Sous Vide lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de ranger la Station Sous Vide.
- Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

### Dépannage

| Problème  | Causes possibles   | Solution  |
|---|--|---|
| <b>Le conteneur sous vide ne peut pas être fixé à l'Unité de commande centrale.</b> | L'Unité de commande centrale et le conteneur sous vide ne sont pas placés sur une table plane ou ne sont pas alignés.              | Placez l'Unité de commande centrale et le conteneur sous vide sur une table plane, assurez-vous qu'ils sont alignés.  |
|   | Les joints d'étanchéité en caoutchouc de silicone ou leurs parties correspondantes sur le conteneur sous vide ne sont pas propres. | Nettoyez les joints d'étanchéité en caoutchouc de silicone et leurs parties correspondantes sur le conteneur sous vide.   |
|   | Le bouton de déclenchement est enfoncé.  | Appuyez uniquement sur le verrou du réservoir et laissez le bouton de déclenchement libre lorsque vous fixez le conteneur sous vide à l'Unité de commande centrale. |
| <b>De nombreuses bulles sortent de la sortie d'eau.</b>                             | La cuisson a commencé il n'y a pas longtemps.  | Il est normal que des bulles apparaissent lorsque la cuisson vient de commencer. Attendez 1 à 2 minutes après le début de la cuisson, puis vérifiez à nouveau.      |
|   | Température de cuisson supérieure au point d'ébullition local moins 20°C.  | Un peu de bulle est normale lorsque la température de cuisson est plus proche du point d'ébullition local.  |
|   | L'Unité de commande centrale et le conteneur sous vide ne sont pas placés sur une table plane.                                     | Placez l'Unité de commande centrale et le conteneur sous vide sur une table plane.  |
|   | Les joints d'étanchéité en caoutchouc de silicone ou leurs parties correspondantes sur le conteneur sous vide ne sont pas propres. | Nettoyez les joints d'étanchéité en caoutchouc de silicone et leurs parties correspondantes sur le conteneur sous vide.   |

## Typhur Sous Vide Station Manuel d'Instruction

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Le conteneur sous vide ne peut pas être détaché de l'Unité de commande centrale.</b>  | Cuisson en cours.  | Le réservoir est verrouillé pendant la cuisson pour des raisons de sécurité. Veuillez arrêter la cuisson avant de détacher le conteneur sous vide.                              |
|  | L'Unité de commande centrale est débranchée pendant la cuisson.  | Arrêtez de cuisiner avant de débrancher la prise afin de pouvoir actionner librement le verrouillage du réservoir.  |
|  | Il y a une coupure de courant pendant la cuisson.  | Mettre en marche l'Unité de commande centrale après le retour du courant, puis arrêter la cuisson si vous voulez encore détacher le conteneur sous vide.                        |
| <b>L'écran tactile indique une erreur.</b>   | Des défaillances ont pu se produire.   | Suivez les instructions sur l'écran tactile.  |
| <b>La scelleuse sous vide ne réagit pas à la touche On/Off.</b>  | La batterie de l'appareil est faible ou n'est pas chargée.   | Recharger l'appareil.   |
| <b>La scelleuse sous vide ne crée pas de vide lorsqu'il est placé sur le sac ou la pression du vide n'atteint pas le bon niveau.</b> | Le sac n'est pas correctement fermé.   | Vérifier que le sac est bien fermé.   |
|  | La scelleuse sous vide repose de manière trop lâche sur la valve.  | Lorsque vous scellez sous vide le sac, appuyez légèrement la scelleuse sous vide sur le socle de la valve pour créer un joint étanche entre la scelleuse sous vide et la valve. |
| <b>Le voyant blanc de la scelleuse sous vide clignote 2x.</b>  | L'aspiration d'un seul sac prend plus de 5 minutes avant que la pression du vide n'atteigne le bon niveau. | Appuyez légèrement la scelleuse sous vide sur le socle de la valve pour créer un joint étanche entre la scelleuse sous vide et la valve.  |
| <b>Le voyant rouge de la scelleuse sous vide clignote rapidement 5x.</b>   | Le liquide entre dans le capuchon de stockage.   | Verser le liquide contenu dans le capuchon.   |



## Typhur Sous Vide Station Manuel d'Instruction

---

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>Le voyant blanc de la scelleuse sous vide s'allume pendant 5 secondes puis s'éteint.</b> | Le chargement n'est pas autorisé lorsque la température ambiante est inférieure à 4°C ou supérieure à 40°C. | Charger la scelleuse sous vide à une température ambiante de 4~40°C.                     |
| <b>Le voyant rouge de la scelleuse sous vide s'allume pendant 5 secondes puis s'éteint.</b> | Une erreur de chargement sans fil s'est produite.   | Arrêtez le chargement et laissez l'appareil refroidir pendant 5 minutes, puis réessayez. |
| <b>Les problèmes au-dessus ne peuvent être résolus.</b>                                     | Dysfonctionnement de la Station Sous Vide.  | Contactez le service clientèle.  |

Veillez contacter notre équipe d'assistance à la clientèle si vous avez des questions.

Email: [support@typhur.com](mailto:support@typhur.com)

Site: [fr.typhur.com/contact-us](http://fr.typhur.com/contact-us)

## Garantie limitée d'un an

Cet appareil bénéficie d'une garantie limitée d'un an contre les défauts à compter de la date d'achat.

Tous les détails sont indiqués dans la politique de garantie de Typhur à l'adresse suivante:

[www.typhur.com/warranty](http://www.typhur.com/warranty)

## Pour l'Europe

Fréquence opérationnelle et EIRP :

| Fonction sans fil | Plage de fréquence | Max E.I.R.P |
|-------------------|--------------------|-------------|
| Bluetooth         | 2402-2480MHz       | 9dBm        |
| 2.4GHz WiFi       | 2412-2472MHz       | 18dBm       |
| WiFi 5GHz         | 5150-5850MHz       | 20dBm       |

La plage de fréquences de 5150 à 5350MHz est restreinte à un usage intérieur pour tous les membres de l'UE.

Par la présente, [Shenzhen Typhur Technology Co, Ltd] déclare que l'équipement radio de type [SV03] est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible à l'adresse internet suivante: <https://explore.typhur.com/ce-cdeclaration>

## Déclaration de conformité FCC

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites pour un appareil numérique de classe B, conformément à l'article 15 de la réglementation de la Federal Communications Commission (FCC) des États-Unis. Ces limites sont conçues pour assurer une protection raisonnable contre les interférences nocives dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence (RF), et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles avec les communications radio. Cependant, il ne peut être exclu que des interférences se produisent dans une installation donnée. Si cet équipement génère des interférences nuisant à la réception radio ou télévisuelle, ce qui peut être déterminé en mettant l'appareil hors tension, puis à nouveau sous tension, l'utilisateur est invité à corriger les interférences en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne réceptrice.
- Éloignez l'équipement du récepteur.
- Connectez l'équipement à une sortie située sur un autre circuit que celui auquel le récepteur est branché.
- Contactez votre revendeur ou un technicien radio/TV qualifié pour obtenir de l'aide.

**Attention:** Toute modification n'ayant pas été autorisée par la partie responsable de la conformité peut entraîner l'annulation du droit qui vous a été accordé d'utiliser l'équipement.

### Déclaration d'exposition aux Radiations

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements FCC établies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement doit être installé et utilisé avec un minimum de 20cm de distance entre la source de rayonnement et votre corps.

### Déclaration de Conformité de la FCC

Nom du produit: Typhur Sous Vide Station

Numéro de Modèle: SVO3

Nom du fournisseur: Typhur Inc.

Adresse du fournisseur (USA) : 2890 Zanker Rd, Suite 120, Sar Jose, CA 95134

Courrier de contact du fournisseur: allen.f@typhur.com

### Déclaration de conformité ISED

This device contains licence-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:

- 1 This device may not cause interference.
- 2 This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes:

- 1 L'appareil ne doit pas produire de brouillage;
- 2 L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

### Déclaration d'exposition aux Radiations ISED

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements ISED RSS-102 établies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement doit être installé et utilisé avec un minimum de 20cm de distance entre la source de rayonnement et votre corps.

Pour se conformer aux exigences de conformité CNR 102 RF exposition, une distance de séparation d'au moins 20 cm doit être maintenue entre l'antenne de cet appareil et toutes les personnes.



Ce marquage, apposé sur le produit ou son emballage, indique que le produit ne doit pas être traité avec les ordures ménagères. Il doit être déposé dans un centre de collecte des déchets électriques et électroniques en vue de son recyclage et de son élimination. En veillant à l'élimination appropriée de ce produit, vous contribuez également à prévenir des conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux contribue à protéger nos ressources naturelles. Pour de plus amples informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre communauté, votre centre local de traitement des déchets ou le magasin où le produit a été acheté.

## WE ARE HERE FOR YOU



Contact  
Typhur Support

If you have any questions about this document,  
please contact Typhur by sending a message to **[support@typhur.com](mailto:support@typhur.com)**

© 2024 Typhur Inc. All rights reserved.