

VIAATTOTM

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АППАРАТ SOUS-VIDE ПОГРУЖНОЙ SV805



Перед использованием внимательно прочтите руководство.

Поздравляем с приобретением прибора для су-вид

Теперь готовить вкусные блюда очень просто. Можно наслаждаться вкусной едой, просто положив продукты в воду!

Внимание: Прочтите все руководство перед использованием или установкой и храните его для обращения в будущем.

Перед использованием следует сначала правильно установить и расположить систему в соответствии с руководством.

СОДЕРЖАНИЕ

Важные положения по безопасности	1
Инструкция по эксплуатации.....	3
Технические характеристики.....	6
Преимущества приготовления в вакууме при малых температурах	6
Подготовка к использованию машины для приготовления в вакууме при малых температурах и для медленной варки	7
Регистрация однолетнего периода устранения дефектов	8

Важные меры безопасности

При использовании машины следует соблюдать следующие базовые меры безопасности:

- 1.** Внимательно прочтите все инструкции в этом руководстве.
- 2.** Не прикасайтесь к горячим поверхностям, пользуйтесь ручкой или рукояткой.
- 3.** Не помещайте провод, вилку или блок управления в воду или другую жидкость во избежание поражения током.
- 4.** Дети, использующие машину или приближающиеся к ней, должны находиться под присмотром взрослых.
- 5.** Если машина не используется или перед ее очисткой, отключите ее от сети и подождите, пока она остынет перед тем, как установить ее или снять какой-либо компонент.
- 6.** Не эксплуатируйте машину, если провод поврежден, если в вилке или машине обнаружена неисправность или после ее падения или какого-либо повреждения. Направьте ее в авторизованный сервис-центр для проверки, обслуживания или электрической или механической настройки.
- 7.** Не используйте никакие фитинги, которые не рекомендованы или не проданы производителями, поскольку их использование может нанести вред здоровью.
- 8.** Не используйте вне помещений, так как эта машина предназначена только для домашнего использования.
- 9.** Не свешивайте провод с края стола. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- 10.** Не устанавливайте вблизи источника горячего воздуха, электрической горелки или нагреваемой плиты.

11. Соблюдайте осторожность при перемещении машины, заполненной горячим маслом или любыми другими жидкостями.

12. Вставьте вилку в розетку при использовании. При отключении сначала выключите машину, затем извлеките вилку из розетки.

13. Не используйте машину для любых других целей.

14. Следуйте руководству пользователя, иначе машина может быть повреждена.

15. Подключайте только к источнику питания с параметрами, указанными на табличке прибора.

16. Важно: Для обеспечения постоянной безопасности и во избежание поражения током подключайте машину к заземленной розетке.

17. Не прикасайтесь ни к каким жидкостям для проверки температуры в машине; не прикасайтесь к жидкостям руками или другими частями тела, вместо этого пользуйтесь экраном отображения температуры или термометром.

18. Во избежание любых проблем с машиной при ее использовании убедитесь, что уровень воды поддерживается между MIN и MAX.

19. Во избежание обратного течения жидкости, после использования устанавливайте машину вертикально, а не горизонтально или в перевернутом виде.

20. Если в машине осталась какая-либо жидкость (выше отметки уровня MAX), выключите ее и дайте просохнуть перед использованием.

21. Держите детей вдали от машины и ее сетевого шнура во избежание рисков.

22. Не давайте детям играть с машиной.

23. Машиной могут пользоваться лица физическими, перцептивными или психическими недостатками или не имеющие опыта или знаний, только если они находятся под наблюдением или после инструктажа по безопасному пользованию машиной, и они понимают возможные риски.

24. Сохраните это руководство

1. Номинальное напряжение сетевого шнура или удлинителя должно быть не меньше напряжения сети.

2. Запрещается свешивать электрический провод со стола, так как дети могут потянуть или споткнуться об него.

Машина относится к заземляемому типу, удлинитель должен иметь кабель с заземлением типа 3.

Инструкция по эксплуатации

1. Подключите машину приготовления в вакууме при малых температурах к сети.

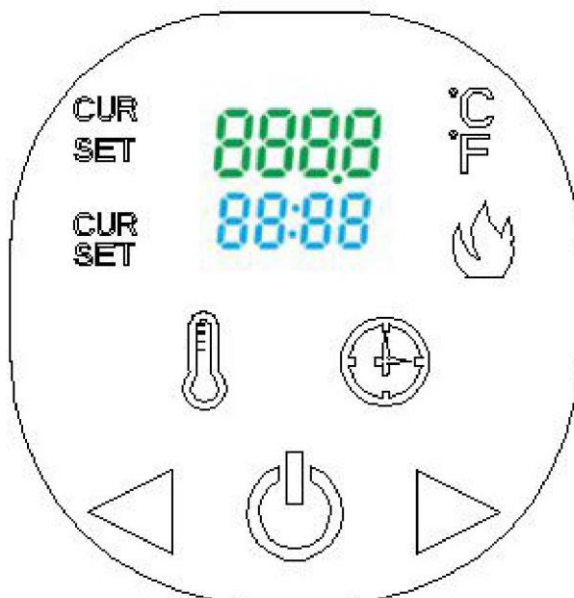


2. Нажмите иконку ON/OFF

3. Время приготовления по умолчанию - 2 часа, температура по умолчанию - 55°C.

Индикаторная лампочка состояния горит красным.

4. При необходимости переключени  градусы Фаренгейта нажмите



Регулировка времени приготовления*

1) Нажмите иконку установки времени , индикаторная лампочка сменится с CUR на SET.

2) Нажатием < или > установите желаемое время приготовления, при длительном нажатии на < или > время меняется ускоренно.

Регулировка температуры приготовления:

1) Нажмите иконку установки температур , индикаторная лампочка изменится с CUR на SET.

2) Нажатием < или > установите требуемую температуру приготовления. Длительным нажатием < или > можно быстро менять температуру.

Корректировка температуры

Температура машины отрегулирована при выходе с завода, и, если обнаружится разница между показываемой температурой и другим точным показанием, проверьте инструмент во время использования (при условии, что применяемый инструмент точен, иначе положитесь на заводскую установку машины).

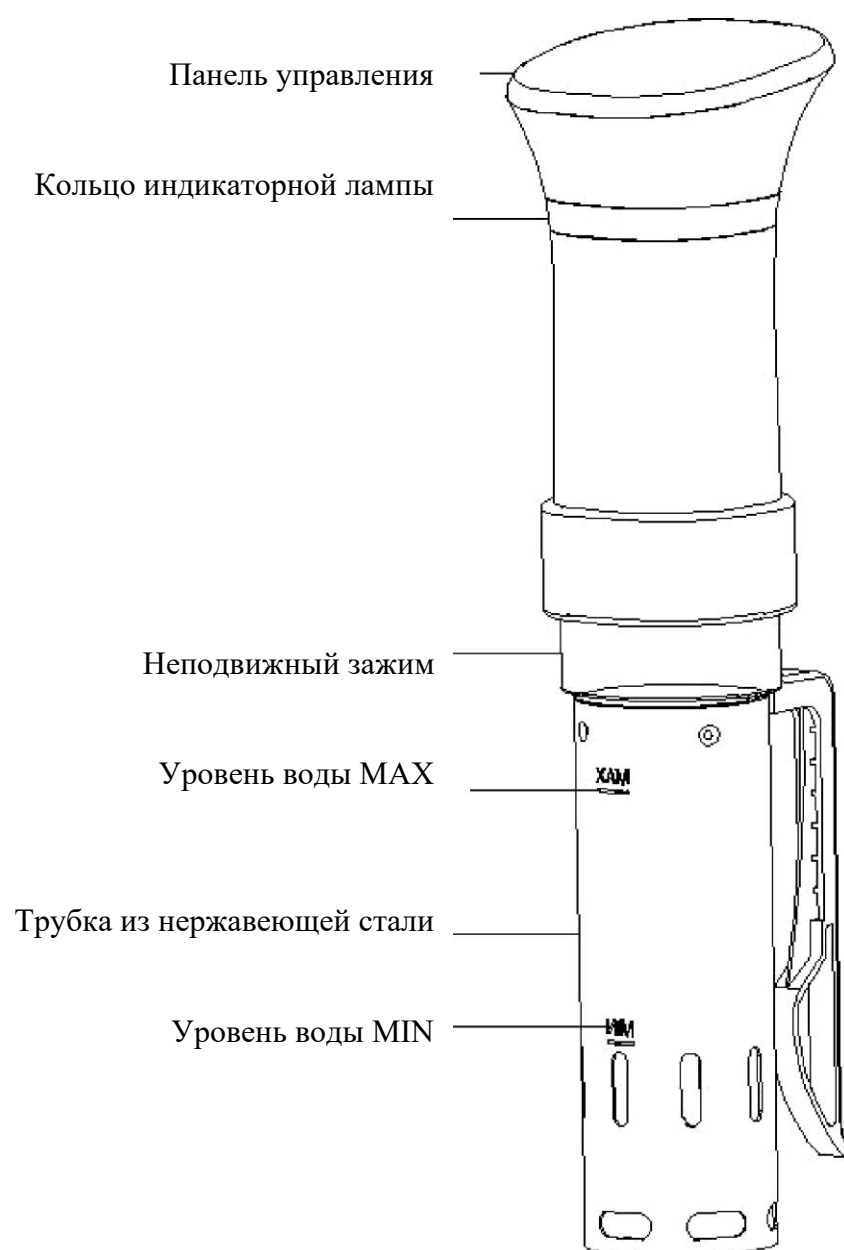
Для корректировки температуры выполните следующее:

- 1) Одновременно нажмите < и >, пока не замигают цифры температуры.
- 2) Нажатием < или > увеличьте или снизьте температуру, откорректировав ее до фактической температуры, отображаемой на соответствующем инструменте. По окончании корректировки три цифры температуры мигают, подтверждая ее завершение.

Сообщения о неисправностях:

1. E1: неисправность термодатчика защиты от возгорания.
2. E2: неисправность термодатчика определения воды.
3. E3: датчик уровня воды не обнаружил воду в машине.
4. E4: термодатчик защиты от возгорания обнаружил подъем температуры выше 110°C.

Устройство изделия:



Преимущества приготовления в вакууме при малых температурах

Единый метод приготовления в вакууме при малых температурах и медленного приготовления сохраняет больше питательных веществ в продуктах. В сравнении с традиционными способами приготовления среда с недостатком кислорода и низкая температура снижают потребление жира.

Вкусовые компоненты могут полностью проникать в продукты, при этом может снижаться содержание вредных веществ.

Низкая температура не даст продуктам перевариться или усохнуть и сохранит свежий вкус мяса, поэтому метод медленного приготовления в вакууме при малых температурах идеально подходит для приготовления мяса на 1/4 от полной прожарки. Можете наслаждаться свежими и вкусными продуктами с его помощью.

Машина приготовления в вакууме при малых температурах может точно контролировать время и температуру, чтобы результат приготовления каждого блюда был идеален.

В сравнении с современными кулинарными методами приготовление в вакууме при малых температурах может значительно экономить время и электроэнергию. Как только продукты готовы, их можно сразу помещать в машину приготовления в вакууме при малых температурах, не затрачивая больше времени и энергии. Вкусные блюда будут готовы без вмешательства пользователя.

Подготовка к использованию машины для приготовления в вакууме при малых температурах и для медленной варки

1. Водяная баня в машине для приготовления в вакууме при малых температурах и для медленной варки - поместите машину в водонепроницаемый контейнер (максимальная температура воды 99,5°C, воды должно быть достаточно для погружения продуктов).

2. Машина для вакуумной запайки - для удаления почти всего кислорода из пакета и обеспечения надежной запайки, препятствующей проникновению воздуха и жидкости. Можно использовать машину для вакуумной запайки, чтобы запечатывать продукты, или выбрать метод **вытеснения водой**.

3. **Вакуумируемый запечатываемый пакет** - убедитесь, что вакуумируемый запечатываемый пакет выдерживает температуру 99,5°C

Метод вытеснения водой

1. Полностью заполните пластиковый контейнер холодной водой.
2. Подготовьте продукты и поместите их в запечатываемый пакет без бисфенола А. Не запечатывайте пакет с верхней стороны.
3. Медленно погрузите пакет в воду, при этом воздух будет медленно из него выходить.
4. Погружайте пакет в воду, пока ее уровень не достигнет верхнего края пакета
5. Держа пакет погруженным в воду, закройте или запечатайте его застежкой-молнией для герметизации, и постарайтесь выдавить из него как можно больше воздуха.