Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию для ТЕРМОСТАТ AIRHOT SOUS-VIDE SV-15



Храните руководство по эксплуатации в течение жизненного цикла устройства. Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные характеристики, представленные в настоящем руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

Примечание

Перед использованием оборудования необходимо ознакомиться с инструкцией. Базовые принципы техники безопасности, описанные ниже, должны соблюдаться при каждом использовании.
1. Данный раздел описывает потенциально опасные ситуации, которые могут появиться во время использования, а также меры предосторожности, которые следует предпринимать.
2. Оборудование, контейнер с водой и вакуумный пакет с продуктами
Нагреваются во время приготовления нагреваются, пользуйтесь жаропрочными перчатками и/или щипцами, чтобы избежать ожога. Не опускайте руки в нагретую жидкость и не дотрагивайтесь до поверхности контейнера.
3. Убедитесь, что оборудование выключено, отсоединено от сети и охлаждено до комнатной Температуре перед очисткой и помещением в коробку. Во избежании возникновения травм всегда отключайте прибор от сети во время простоя. Отключайте устройство от сети держась за вилку, не тяните за шнур во избежании поломок оборудования.
4. Не погружайте оборудование целиком, шнур и вилку в воду во избежании удара током.
5. При использовании прибора детьми или людьми с ограниченными умственными и/или физическими способностями требуется тщательное наблюдение и корректирование действий с учетом техники безопасности квалифицированным пользователем, который несет ответственность за их безопасность.
6. Если оборудование упадет в воду, повредится, возникнут неисправности во время использования или вилка и/или шнур выглядят дефектными, необходимо немедленно выключить устройство и отключить от источника питания.
Монтаж и ремонт оборудования должен выполняться только квалифицированным специалистом.
7. Оборудование предназначено только для использования внутри помещения. Устройство должно быть использовано строго по назначению. Использование для посторонних целей, таких как лабораторные эксперименты или подогрев ванны запрещается. Кладите устройство только на ровную, жаростойкую поверхность. Нельзя помещать оборудование рядом с источниками тепла, такими как плита, духовка, горячий газ, электрическая горелка, открытый огонь или воспламеняемые материалы.
8. Проверьте, что напряжение в сети совпадает с напряжением, указанном на устройстве.
9. Следите за количеством воды. Не допускайте при готовке уровень ниже минимума и выше Максимума, указанных на части устройства, выполненной из нержавеющей стали (цилиндр).
10. После использования держите оборудование вертикально. Не кладите его горизонтально и не переворачивайте, чтобы избежать попадание воды в устройство.
11. При использовании оборудования запрещается подключать его к удлинителю. Используйте только настенные розетки. Запрещается включать устройство, если его шнур и/или вилка повреждены.
12. Устройство не предназначено для прямого контакта с пищей. Оборудование обязательно должно помещаться в воду. Удостоверьтесь, что продукты и/или жидкости, такие как соки, супы, молочные продукты и т.д., надежно вакуумированы и запечатаны в спец. пакетах до приготовления.
13. Устройство не предназначено для очистки в посудомоечной машине.

Введение

1. Су-вид — низкотемпературный метод приготовления пищи, пришедший из Франции в 1970-х годах. Процесс готовки происходит длительное время при постоянной температуре. Свежие продукты вакуумируются и запечатываются в специальные пакеты, после чего помещаются в воду. С помощью технологии су-вид можно приготовить изысканные блюда при минимальных трудозатратах. В процессе приготовления продукт не только получает усиленный аромат и непревзойденные вкусовые качества, но и сохраняет все свои питательные свойства.
2. Приготовление на сковороде не позволяет в полной мере следить за степенями готовности разных ингредиентов, не говоря уже про приготовление стейков, определенной степени прожарки. Су-вид привносит научный подход в приготовление стейка, обеспечивая постоянную температуру (точность 0,5С) и точно заданное время.

Технология

1. Оборудование су-вид может генерировать 360 градусный круговорот воды, что позволяет поддерживать постоянную температуру во всем контейнере, чтобы нагрев продукта осуществлялся со всех сторон и питательные свойства были сохранены.
2. 3D разностороннее проникновение тепла исключает несовершенства традиционной готовки и гарантирует, что продукты тщательно приготовлены, обладают нежной консистенцией, но при этом волокна и питательные свойства сохранены.
3. От готовящего требуется только регулировка температуры при необходимости. шаг температуры составляет 0,1 градуса, что дает возможность точной установки нужной температуры.
4. Время готовки контролируется таймером, что исключает возможность переготовки. Таймер можно установить от 90 до 99 часов и 59 минут. Звуковой сигнал оповестит Об окончании процесса готовки.

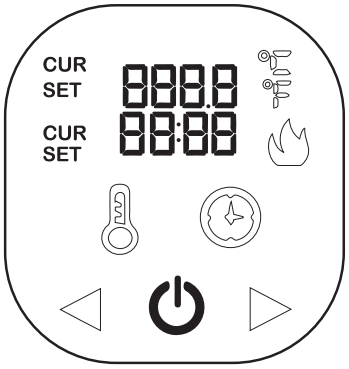
Составляющие



Технические характеристики

Модель	SOUS-VIDE SV-15
Температурный режим	25-99,5 С
Отклонение температуры	± 0,1С
Таймер	0-99:59
Напряжение	220В
Частота	50-60Гц
Мощность	1100Вт
Габариты	375х96х96 (мм)
Вес нетто	1,1 кг

Инструкция эксплуатации





Технология су-вид создана, чтобы облегчить процесс готовки. Установите таймер, поместите вакуумную упаковку с продуктами в контейнер и ожидайте окончания процесса. Следить за продуктами во время готовки не нужно. В следствии чего любой может приготовить изысканные блюда, наслаждаясь бесхлопотной готовкой.

Пошаговая инструкция

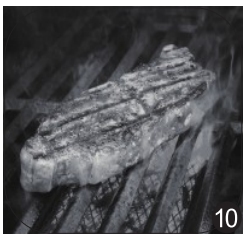
1. Поместите продукты в вакуумный пакет, запечатайте его и вакуумируйте.





2. Зафиксируйте оборудование на контейнере. Закрепите устройство на краю контейнера с помощью фиксирующей защелки. Аппарат не должен касаться дна контейнера. Залейте в контейнер воду до необходимого уровня между отметками минимум и максимум. Помните, что при помещении продуктов в воду, уровень повысится. Не наполняйте контейнер слишком сильно, уровень воды с помещенными в нее продуктами не должен превышать отметки максимум.
3. Подключите прибор к сети. Дисплей и световой индикатор должны загореться и погаснуть только будет гореть.
4. Нажмите . Световой индикатор загорится красным. На дисплее отобразится время 2 часа согласно настройкам по умолчанию и температура воды будет равна температуре на данный момент.
5. Нажмите , чтобы установить температуру. Значок начнет мигать. Отрегулируйте Температуру кнопками ◄ и ► .
6. Нажмите , чтобы установить время. Значок начнет мигать. Отрегулируйте время Готовки кнопками ◄ и ► .
- Согласно настройкам по умолчанию время готовки — 2 часа, температура — 55 С.
- Если нужно поменять единицу измерения температуры с градуса Цельсия на градус Фаренгейта, нажмите и держите в течении 2 секунд.
7. После установки времени, дисплей с температурой мигнет 3 раза. Дисплей с температурой будет показывать температуру воды в контейнере на данный момент.
8. После нагрева воды до требуемой температуры, световой индикатор сменится на зеленый, для обозначения начала готовки и начнется обратный отсчет. Погрузите продукты в воду.
-Время готовки зависит от ингредиентов, размера порции и личных предпочтений. Добавление в воду пакета с продуктами поднимет уровень воды. Проверьте еще раз, что вода не превышает отметку максимум.
9. После завершения времени и окончания приготовления, световой индикатор загорится Голубым и прозвучат 5 сигналов, оповещая пользователя, что можно вынимать пакет с Продуктами. Нажмите , чтобы отключить устройство.
10. Извлеките приготовленные продукты из пакета. При необходимости поместите их В духовку или на горячую сковороду, чтобы получить золотистую корочку или сделать Продукт более хрустящим.





Корректировка времени приготовления

1. Нажмите , на дисплее CUR (текущее время) поменяется на SET (устанавливаемое).
2. Время по умолчанию — 2 часа. Нажмите ◄ и ► , чтобы откорректировать время.
3. Каждое нажатие на ◄ и ► будет корректировать время на 1 минуту.
4. Нажмите и удерживайте ◄ или ► чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут за шаг. Через 16 изменений (на 10 минут) время начнет увеличиваться/уменьшаться на час. Держите кнопку, пока не установится нужное время, затем отпустите.
5. Дисплей мигнет 3 раза. Установка завершится.

Корректировка времени приготовления

1. Нажмите , на дисплее CUR (текущая температура) поменяется на SET (устанавливаемая).
2. Температура по умолчанию — 55 C. Нажмите ◄ и ► , чтобы откорректировать температуру.
3. Каждое нажатие на ◄ и ► будет корректировать температуру на 0,1 C.
4. Нажмите и удерживайте ◄ или ►чтобы уменьшить или увеличить температуру на 1 C за шаг. Через 16 изменений (на 1 C) температура начнет увеличиваться/уменьшаться на 5 C. Держите кнопку, пока не установится нужная температура, затем отпустите.
5. Дисплей мигнет 3 раза. Установка завершится.
6. Нажмите и держите более чем 2 секунды, чтобы поменять Цельсии на Фаренгейты.

Очистка и хранение

Перед тем как убрать на хранение

1. Всегда выключайте устройство и отключайте его от сети.
2. Удостоверьтесь, что оборудование комнатной температуры.
3. Использование жесткой и минерализованной воды ведет к появлению водяных пятен. Используйте следующие методы для удаления пятен и известкового налета. После очистки вытирайте устройство насухо тканью или бумажным полотенцем. Храните оборудование в сухом, хорошо вентилируемом месте при нормальной температуре. Запрещается хранить оборудование во влажных местах и при высокой температуре.

Демонтаж и монтаж оборудования

1. Отсоедините цилиндр из нержавеющей стали: потяните фиксирующую защелку вниз вдоль цилиндра, затем поверните цилиндр по часовой стрелке.
2. Потяните цилиндр вниз до отсоединения. Иногда импеллеры будут заклинивать, не позволяя отсоединить цилиндр. Легонько потрясите цилиндр из стороны в сторону, чтобы отсоединить.
3. Установка цилиндра из нержавеющей стали: присоедините цилиндр к устройству, вращая его против часовой стрелки. Верните фиксирующую защелку на место.

Очистка циркулятора

Циркулятор может быть очищен с помощью моющего средства и мягкой зубной щетки. После чего необходимо ополоснуть его водой.

Очистка цилиндра из нержавеющей стали

Цилиндр может быть очищен с помощью посудомоечной машины или с использованием моющего средства.

Декальцификация

1. Средство для удаления ржавчины и известкового налета — Будьте осторожны при использовании средства следуйте инструкции на его упаковке, при необходимости надевайте перчатки.
2. Сода