

Інструкція користувача

ТЕРМОСТАТ AIRHOT SOUS-VIDE SV 1/1

ТЕРМОСТАТ AIRHOT SOUS-VIDE SV 2/3



Дякуємо вам за придбання нашого продукту.

Перед першим використанням уважно прочитайте цю інструкцію.

Копіювання цієї інструкції без дозволу виробника заборонено.

Фотографії та креслення мають ілюстративний характер і можуть відрізнятися від придбаного пристрою.

Увага: інструкція має зберігатися в безпечному місці, доступному для персоналу. Виробник залишає за собою право змінювати технічні параметри пристрою без попереднього повідомлення.

1. Інструкції з техніки безпеки

- Використовуйте прилад виключно за призначенням, як описано в цій інструкції. Неправильна експлуатація та використання не за призначенням можуть призвести до серйозних пошкоджень приладу або травм.
- Виробник не несе відповідальності за збитки, спричинені неправильною експлуатацією та використанням приладу не за призначенням.
- Під час експлуатації тримайте прилад і вилку подалі від води та інших рідин. У разі потрапляння води, вологи або іншого ненавмисного контакту з водою чи іншими рідинами, негайно вимкніть прилад з розетки, і перед подальшим використанням зверніться до кваліфікованого спеціаліста для перевірки.

Недотримання інструкцій, доданих до цього керівництва, може призвести до травми або смерті.

- Не допускайте несанкціонованого відкриття корпусу приладу.
- Не допускайте потрапляння сторонніх предметів у корпус приладу.
- Не торкайтеся вилки та шнура живлення вологими руками.
- Регулярно перевіряйте стан вилки та шнура. Якщо шнур живлення або вилка пошкоджені, їх повинен замінити уповноважений технічний персонал.
- Якщо прилад будь-яким чином пошкоджений або працює неправильно, перед подальшим використанням завжди звертайтеся до уповноваженого технічного сервісу для перевірки та ремонту.
- Будь-який ремонт і робота з приладом повинні виконуватися виключно уповноваженим технічним сервісом, а не кінцевим користувачем, оскільки несанкціоноване втручання може виявитися вкрай небезпечним для користувача.
- Не допускайте падіння людей або їх спотикання об прилад.
- Цей прилад не призначений для використання особами (включно з дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під наглядом або не проінструктовані щодо використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.
- Дітям грати з приладом суворо заборонено, необхідно наглядати за дітьми, якщо вони перебувають поблизу апарата.

Попередження: не торкайтеся корпусу, кришки та зливного клапана приладу голими руками, вони можуть бути гарячими під час роботи.

- Коли прилад не використовується, а також перед чищенням і ремонтом, вимикайте його та від'єднуйте шнур живлення від розетки.
- Вимикайте прилад перед тим, як витягнути вилку з розетки.
- Ніколи не тягніть пристрій за шнур.
- Рівень води в баку приладу повинен бути між позначками «MIN» і «MAX». Занадто низький або занадто високий рівень води призводить до неправильної роботи приладу та його пошкодження.
- Не переміщуйте прилад під час його роботи.

Попередження: Поверхні приладу, позначені попереджувальним символом, під час роботи можуть досягати дуже високих температур – не торкайтеся їх!

2. Технічні характеристики

Модель	SV 1/1	SV 2/3
Напруга	220-240В/50-60Гц	220-240В/50-60Гц
Потужність	700Вт	500Вт
Діапазон робочих температур	45°C -95°C	45°C -95°C
Габарити, мм	620x360x300	440x360x300
Діапазон налаштувань температури	5°C -95°C	5°C -95°C
Діапазон налаштувань робочого часу	00:01 – 98:59	00:01 – 98:59

Прилад слід підключати тільки до джерела живлення з такими ж напругою і частотою, які вказані виробником на заводській табличці пристрою.

3. КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ

- Прилад призначений тільки для приготування харчових продуктів, упакованих у вакуум, на водяній бані при повністю контрольованій температурі.
- Прилад може використовуватися тільки для цілей, описаних у керівництві, і експлуатуватися виключно навченим і кваліфікованим персоналом.
- Для заповнення камери приладу використовуйте тільки воду. Не використовуйте жир і рідини, відмінні від води.
- Не підключайте прилад до електрики, поки камера машини не буде заповнена водою до рівня, рекомендованого виробником (позначки MIN - MAX).
- При підйомі кришки працюючого приладу може виходити пара. **УВАГА!!!** Небезпека отримання опіків!
- Під час роботи приладу на нижній стороні кришки може утворюватися конденсат. **УВАГА!!!** Небезпека затоплення робочого місця та отримання опіків!
- Злив води з приладу можна проводити тільки після його вимкнення. **УВАГА!** Вода, що зливається, гаряча, може бризкати, це може призвести до опіків.
- Перед виконанням технічного обслуговування дайте приладу повністю охолонути.

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



Кнопка ВКЛ/ВИКЛ

- У режимі очікування натисніть цю кнопку, прилад почне працювати.
- Коли прилад перебуває в робочому режимі, використання цієї кнопки зупиняє роботу приладу.



A. Кнопка налаштувань

- У режимі очікування натисніть кнопку «SET», щоб налаштувати прилад (температуру або час).



У робочому режимі натисніть і утримуйте кнопку

Встановлена температура відобразиться на дисплеї «D», встановлений час відобразиться на дисплеї «E»



* У режимі очікування одночасно натисніть і утримуйте кнопку щоб змінити одиниці вимірювання температури °C / °F.

* Налаштування за замовчуванням: температура - 60 °C, час - 24 години. Оператор приладу може скинути налаштування за замовчуванням і встановити заново відповідно до власних потреб. Прилад має функцію пам'яті, яка зберігає останні користувацькі налаштування щодо температури і часу як налаштування за замовчуванням.



B. Кнопки регулювання

При натисканні кнопки «SET» почне блимати дисплей «D» або «E». Якщо блимає дисплей «D», це означає, що ви можете встановити температуру. Блімаючий дисплей «E» означає, що можна встановити час приготування. За допомогою кнопок регулювання ви можете відрегулювати температуру і час приготування так, як вам потрібно.

C. Відображення температури

- У робочому режимі на дисплеї відображається температура.

D. Відображення часу

- Коли прилад підключений до електромережі і перебуває в режимі очікування, на дисплеї відображається останнє налаштування часу приготування.
- При зміні налаштувань дисплей блимає і відображає час, що встановлюється.
- У робочому режимі на дисплеї відображається час, що залишився до кінця циклу.

E. Градуси Цельсія °C

Якщо горить цей символ, це означає, що регулятор температури приладу і режим відображення налаштовані на одиниці вимірювання °C.

F. Градуси Фаренгейта °F

Якщо горить цей символ, це означає, що регулятор температури приладу і режим відображення налаштовані на одиниці вимірювання °F.

Дозволяється від'єднувати стійку і основу кошика для їх очищення. Просто підніміть стійку, щоб витягти її з водяної бані.

5. ВСТАНОВЛЕННЯ

1. Підключення до електромережі

Прилад повинен бути підключений до джерела живлення за допомогою вилки. Розетка повинна бути належним чином заземлена і оснащена пристроєм захисту від диференційного струму.

2. Розміщення приладу

Прилад повинен бути встановлений на рівній і стійкій поверхні. Розташуйте машину подалі від джерел тепла, таких як плити, духовки, радіатори тощо. Не закривайте вентиляційні отвори приладу.

6. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Підготовка продукту до приготування

1. Підготуйте продукт відповідно до рецепту.
2. Помістіть продукт у вакуумний пакет (перевірте, чи підходить пакет для приготування при температурі до 100 °C).
3. Готовий продукт з будь-якими добавками повинен бути упакований у вакуум. Для пакування використовуйте камерний або ручний вакуумний пакувальник, також доступний для придбання в нашому асортименті.

Початок роботи

1. Налийте воду в камеру. Переконайтеся, що рівень води перебуває між позначками MIN і MAX.



2. Підключіть прилад до джерела живлення, натисніть кнопку , прилад перейде в режим очікування, на дисплеї «D» відобразиться температура в реальному часі, а на дисплеї «E» відобразиться раніше встановлений час.

3. Встановіть бажану температуру і час (див. розділ «панель управління», функції кнопок налаштування і регулювання).

4. Покладіть продукти, які потрібно приготувати, у водяну баню і закрийте кришку приладу.

Примітка: перед початком приготування методом Су-вид продукти повинні бути упаковані у вакуум.

5. Рівень води (після того, як ви помістите продукти, які потрібно приготувати, в камеру приладу) повинен бути вищим за мінімальний рівень, позначений позначкою MIN, але нижчим за максимальний рівень, позначений позначкою MAX.

6. Прилад повідомить звуковим сигналом, коли цикл приготування буде завершено. Натисніть



кнопку , щоб зупинити пристрій.

7. Щоб звільнити камеру, підніміть кошик і витягніть приготовлені продукти. Страви готові до наступних етапів обробки або до подачі.

8. Після завершення роботи з приладом відключіть його від електромережі. Прилад слід зберігати в недоступному для дітей місці.

Примітка: щоб продовжити термін служби пристрою і підтримувати його в ідеальному стані, регулярно зливайте воду з резервуара і очищайте камеру після кожного використання.

7. ЧИСТКА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед початком будь-яких операцій з очищення або обслуговування переконайтеся, що вилка приладу відключена від розетки електроживлення, а нагрівальна пластина машини охолола до кімнатної температури.

2. Вийміть кошик з приладу.

3. Очистіть резервуар для води, внутрішні стінки, кошик, кришку та інше приладдя.

4. Після висушування компонентів і внутрішніх вставних частин приладу, помістіть усі елементи назад у резервуар і зберігайте їх там.

5. Після завершення очищення поставте прилад вертикально, у нормальне робоче положення, не перевертайте його.

Примітка: Під час приготування спочатку помістіть у камеру харчові продукти у вакуумній упаковці, які потрібно приготувати, потім перевірте рівень води в камері, переконавшись, що він не перевищує позначку MAX і що вода не виливається з бака.

- Перед увімкненням приладу переконайтеся, що рівень води вищий за позначку мінімального рівня MIN, але нижчий за позначку максимального рівня MAX.
- Не торкайтеся кришки під час роботи — небезпека опіків!
- Щоб зняти кришку і не обпектися гарячою парою, що виходить з-під неї, повільно підніміть кришку, утримуючи ручки з обох боків.
- З часом продуктивність приладу може знизитися порівняно з першим запуском. У цьому випадку прилад необхідно чистити (видаляти накип). Рекомендується проводити очищення кожні 20 циклів приготування їжі або кожні 100 годин роботи.
- Виробник рекомендує зливати воду з камери після кожного дня роботи і наповнювати бак свіжою водою.
- Повторне використання раніше використаної води призводить до того, що мінеральні речовини, які містяться в ній, осідають або прилипають до поверхні компонентів приладу, що негативно впливає на його роботу.
- Не рекомендується наповнювати нагрітий прилад (одразу після використання) холодною водою, а також не рекомендується наповнювати охололий прилад гарячою водою. Це може пошкодити машину і негативно вплинути на її роботу і термін служби. Дайте приладу охолонути до кімнатної температури, а потім наповніть бак прохолодною водою.
- Перед будь-якою процедурою очищення завжди перевіряйте відсутність підключення до електромережі.
- Перед будь-якою процедурою очищення, щоб уникнути опіків, завжди перевіряйте нагрівальні елементи приладу, вони не повинні бути гарячими.
- При очищенні будьте обережні з пошкодженнями внутрішніх компонентів приладу. Якщо будь-які частини приладу були пошкоджені, зверніться до фахівця для їх огляду і ремонту. Щоб уникнути ризику нещасних випадків, не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно.

Чистка

У процесі приготування їжі з нагрітої води осідають мінеральні сполуки, які залишаються на нагрівальних елементах приладу у вигляді накипу.

Відкладення накипу негативно впливають на роботу приладу, а також на його зовнішній вигляд. Виробник рекомендує проводити чистку приладу раз на 20 циклів приготування їжі або кожні 100 годин роботи. Користувач повинен регулювати частоту очищення приладу залежно від поточних потреб, враховуючи ступінь жорсткості використовуваної води.

Рекомендації з очищення:

1. Наповніть резервуар приладу водою до максимальної позначки рівня MAX. Додайте у воду професійний засіб для видалення накипу в кількості та концентрації, які рекомендовані його виробником (зазвичай рекомендована концентрація хімікатів розміщена на етикетці або на упаковці товару).

Увага! Рекомендується бути дуже обережним при використанні хімікатів, завжди дотримуватися правил техніки безпеки та охорони здоров'я.

2. Увімкніть прилад, встановіть робочу температуру 80 °C (176 °F), час роботи 3 години (03:00), а потім натисніть кнопку ВКЛ. Через три години, коли прилад повідомить користувача про закінчення робочого циклу звуковим сигналом, вимкніть прилад і відключіть його від мережі.

3. Перевірте, чи вдалося очистити прилад до кінця. Якщо він недостатньо чистий, ви можете знову додати чистячий засіб у воду і виконати всю процедуру очищення, описану в пункті 2.

Якщо прилад уже чистий, злийте воду з очищувальним засобом, промийте його чистою водою, потім висушіть і помістіть у відповідне місце для зберігання. Переконайтеся, що фільтри приладу чисті. Фільтри можна відкрутити і зняти, щоб полегшити очищення.

4. Якщо жодне з вищезазначених рішень не допомогло, зверніться до сервісної служби.

Гарантія

На цей продукт поширюється гарантія, встановлена компанією.

Збитки, спричинені неправильним поводженням або експлуатацією, неправильним розміщенням або зберіганням, неправильним підключенням або встановленням, а також іншими зовнішніми впливами, не покриваються цією гарантією. Ми рекомендуємо уважно прочитати інструкцію з експлуатації, оскільки вона містить важливу інформацію.

Зберігайте керівництво з експлуатації протягом життєвого циклу пристрою.

Усі технічні та експлуатаційні характеристики, габаритні розміри та розрахункові характеристики, представлені в цій інструкції, можуть бути змінені без попереднього повідомлення.