

technica

Instrukcja obsługi Cyrkulator Sous Vide do gotowania w niskiej temperaturze

Model:
283120



Spis treści

- 1. Korzyści płynące z gotowania próżniowego w niskiej temperaturze**
- 2. Przygotowanie do gotowania próżniowego w niskiej temperaturze**
- 3. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**
- 4. Parametry techniczne**
- 5. Funkcje urządzenia**
- 6. Budowa urządzenia**
- 7. Łączenie z telefonem**
- 8. Instrukcja obsługi**
- 9. Konserwacja**
- 10. Czyszczenie**
- 11. Rozwiązywanie problemów**
- 12. Gwarancja i serwis posprzedażowy**

1. Korzyści płynące z gotowania próżniowego w niskiej temperaturze

Dzięki gotowaniu próżniowemu w niskich temperaturach produkty gotowane nie mają bezpośredniego kontaktu z wodą, co skutkuje brakiem w utracie składników odżywczych i niemożliwością w przedostawaniu się do żywności szkodliwych substancji, brak lub bardzo małe ilości oleju i soli użyte w procesie gotowania wystarczą, aby nawet zwykłe produkty przygotowane tą metodą zyskały niepowtarzalne walory smakowe.

Temperatura gotowania jest stała a smak marynat, jeśli zostały użyte, równomiernie wnika w produkty. Kolor produktów również zostaje zachowany. Zużycie energii w porównaniu z piecem lub kuchenką jest znacznie mniejsze, nie wspominając o zerowej emisji dymu w kuchni. Dzięki indywidualnym opakowaniom można jednocześnie gotować kilka różnych produktów.

Gotowanie próżniowe jest bardzo proste i nie wymaga wielu lat doświadczenia aby gotować pyszne i zdrowe dania. Wystarczy stosować się do temperatur zadanych w gotowych przepisach i pakować żywność w worki próżniowe.

Dzięki dokładnej kontroli temperatury i czasu gotowanie, przesuszenie, rozgotowanie czy przypalenie czegokolwiek jest bardzo trudne.

2. Do przygotowania do gotowania próżniowego w niskiej temperaturze potrzebne będzie:

- **Pakowarka próżniowa** – W celu zapakowania produktu próżniowo niezbędna będzie pakowarka która usunie większość powietrza z worka jednocześnie zgrzewając go i czyniąc worek szczelnym. Do tego celu można użyć dużej komorowej pakowarki lub niewielkiej pakowarki listwowej. Oba produkty znajdziecie Państwo w naszej ofercie.
- **Worki do pakowania próżniowego** – do pakowania należy używać wyłącznie worków przeznaczonych do pakowania próżniowego które mogą wytrzymać temperatury w zakresie do 100°C
- **Cyrkulator sous vide oraz pojemnik z wodą** – najpierw zamontuj wieszak na cyrkulator w pojemniku na wodę (przesadne zanurzenie cyrkulatora lub nie użycie wieszaka może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia), następnie napełnij pojemnik wodą do poziomu który umożliwi swobodne zanurzenie produktów i cyrkulację wody. Przed zanurzeniem upewnij się że pojemnik w którym gotujesz jest wytrzymałe temperaturę 100°C. Cyrkulator jest wyposażony w termostat. Po nalaniu wody do pojemnika należy ustawić odpowiednią temperaturę i czas gotowania

3. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy zawsze zachować odpowiednie środki ostrożności:

- Używaj urządzenia zawsze zgodnie z przeznaczeniem i według instrukcji użytkowania. W przeciwnym razie możesz uszkodzić urządzenie.
- Urządzenie powinno być zasilane tylko prądem o parametrach podanych w specyfikacji
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do odpowiednio uziemionego gniazdka.
- Przed wyciągnięciem urządzenia z wody należy odłączyć go od zasilania.
- Temperaturę wody należy sprawdzać termometrem. Pod żadnym pozorem nie należy sprawdzać jej ręką
- W czasie wkładania produktów do wody należy upewnić się że poziom wody znajduje się między znacznikami „MIN” i „MAX” w celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia.
- Aby uniknąć poparzenia nie należy dotykać gorących powierzchni pojemnika.
- Jeśli poziom wody przekroczył „MAX” należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie i dokładnie osuszyć prze kolejnym użyciem.
- Urządzenie jak i kabel zasilający powinny być poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy chyba, że są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub otrzymały odpowiednie instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia
- Gniazdo zasilania na urządzeniu oraz wylot wentylatora nie powinny mieć kontaktu z wodą w celu uniknięcia porażenia prądem.

4. Parametry techniczne

Napięcie: 220-240 V~

Częstotliwość prądu: 50HZ

Moc: 1200W

Zakres temperatury roboczej: 5–90°C

Zakres czasu pracy: 5 min.–99 godz. 59min.

Dokładność wyświetlacza: 0,1

Wymiary: 77×124×345mm

Waga: 0,8kg

5. Funkcje urządzenia



1. Przycisk „🕒” do przełączania się między czasem pracy a temperaturą kiedy urządzenie jest w trybie gotowości do pracy. Naciśnięcie przycisku „🕒” pozwala wybrać ustawianie czasu. Pierwsze naciśnięcie pozwala na wybór temperatury (zamiga wyświetlacz i ustawiamy ją przyciskami „+” „-”) drugie naciśnięcie pozwala na dostosowanie czasu pracy urządzenia. (zamiga wyświetlacz i ustawiamy go przyciskami „+” „-”) trzecie naciśnięcie wyłącza opcję wyboru czasu i temperatury. (wyświetlacz przestaje migać)
Jeśli wyświetlacz zamiga 10 razy i nie wprowadzimy żadnych zmian w temperaturze ani czasie pracy to urządzenie automatycznie wyjdzie z tego trybu. Jeśli chcesz wejść w tryb zmiany temperatury i czasu pracy jeszcze raz wystarczy nacisnąć przycisk „🕒” jeszcze raz.
Dłuższe przyciśnięcie przycisku „🕒” pokaże aktualnie ustawioną temperaturę i czas pracy. Wyświetlacz na przemian pokazuje informację o temperaturze i czasie pracy.
2. Przycisk start stop „▶||”
W trybie gotowości do pracy naciśnięcie przycisku „▶||” rozpocznie pracę urządzenia.
Drugie naciśnięcie rozpocznie odliczanie zadanego czasu pracy. Aktualna temperatura i pozostały czas będą wyświetlać się naprzemiennie w 3-sekundowych interwałach.
Trzecie naciśnięcie przycisku „▶||” zatrzyma pracę urządzenia. Urządzenie potem przejdzie w tryb gotowości do pracy
3. Przyciski „+” i „-”
Dostosowywanie ustawień: Naciśnij przycisk „🕒” aby wybrać odpowied-

nie ustawienie do edycji (temperatura lub czas) po czym przyciskami „plus i minus” dostosuj pożądaną temperaturę lub czas.

Zmiana jednostki temperatury: wciśnij przyciski „+” i „-” jednocześnie aby wybrać jednostkę temperatury. Można wybrać stopnie Celsjusza lub Fahrenheita

4. Wyświetlacz

Przed rozpoczęciem odliczania czasu pracy wyświetlacz pokazuje tylko temperaturę. Po rozpoczęciu odliczania wyświetlacz pokazuje aktualny czas pozostały do zakończenia gotowania i aktualną temperaturę w 3 sekundowych interwałach.

Przywrócenie ustawień fabrycznych:

Kiedy urządzenie jest gotowe do użycia, przytrzymaj przyciski „▶▶” i „+” jednocześnie do momentu aż na wyświetlaczu pokaże się temperatura 60°C, po czym puść przyciski a wyświetlacz powinien zamigać 10 razy.

6. Budowa urządzenia

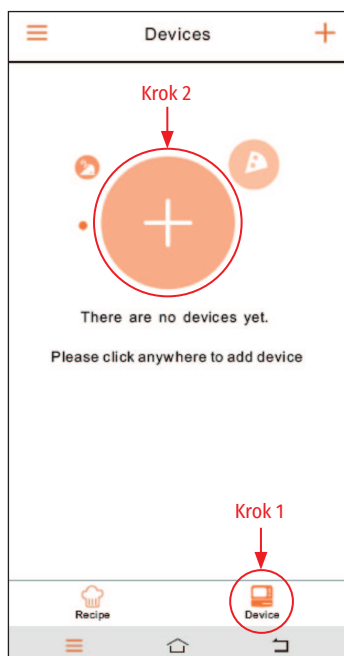


1. Panel dotykowy
2. Dioda informacyjna
 - (1) Czerwone światło – temperatura zadana nie została osiągnięta
 - (2) Pomarańczowe światło – zadana temperatura osiągnięta, można zacząć prace
 - (3) Zielone światło mruga – urządzenie odlicza zadany czas pracy.
 - (4) Zielone światło świeci stale – czas gotowania zakończony
3. Uchwyt do zamocowania na krawędzi pojemnika
4. Dolna zaślepka

7. Łączenie z telefonem

Przed połączeniem z siecią Wi-Fi upewnij się że urządzenie jest włączone i gotowe do pracy.

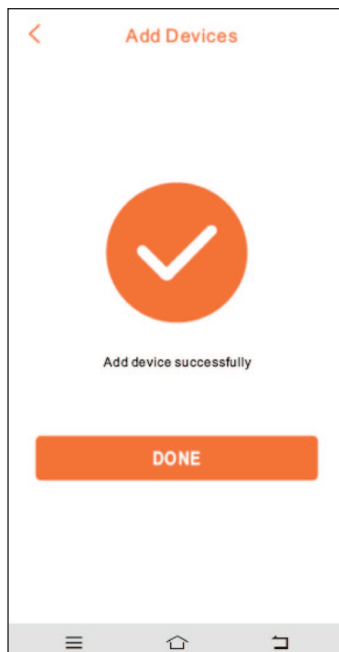
1. W mobilnej przeglądarce wejdź na stronę:
<https://apps.apple.com/cn/app/sous-vide-cooker/id1380050777?l=en>
 (w przypadku urządzenia z systemem iOS) lub na stronę:
<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.sous.vides>
 (w przypadku urządzenia z systemem Android) i pobierz aplikację.
2. Uruchom zainstalowaną aplikację, zarejestruj się i zaloguj.
3. Dodaj urządzenie wchodząc w zakładkę urządzenia i naciskając „+” i jednocześnie na urządzeniu wciśnij jednocześnie „START/STOP” „▶||” i „⌚” dopóki urządzenie się nie połączy.





Przyciśnij jednocześnie

„” „°C/°F”
i „” „START/STOP”



Jeśli po 60 sekundach nie udało się połączyć należy upewnić się czy wskaźnik wifi na urządzeniu jest włączony:

1. Dioda nie świeci się – brak połączenia z Internetem.
2. Dioda miga szybko – łączenie.
3. Dioda miga wolno – połączono z siecią Wi-Fi, ale nie z serwerem M2M.
4. Dioda świeci – połączono z serwerem M2M

8. Instrukcja obsługi

1. Wybierz odpowiedni pojemnik i przymocuj do niego urządzenie za pomocą zacisku.
2. Włóż produkty w workach próżniowych do pojemnika.
3. Nalej wodę do pojemnika upewniając się że poziom wody jest między znacznikami „MIN” i „MAX”
4. Podłącz urządzenie do prądu. Przycisk „” oraz wyświetlacz powinny się podświetlić. Wciśnij przycisk „” aby wejść w tryb gotowości do pracy.
5. Przyciskiem „°C/°F” wybierz jednostkę temperatury. Domyślnie temperatura wyrażana jest w stopniach Celsjusza. Po wybraniu odpowiadającej jednostki temperatury urządzenie zapamięta ją nawet po wyłączeniu.
6. Naciśnij „TEMP /TIME” „” aby wybrać ustawianie temperatury i czasu. przyciskami „+” i „-” dostosuj wartości

7. Po zakończeniu naciśnij przycisk „Start/Stop” „▶||” aby zacząć pracę urządzenia.
8. Kiedy temperatura osiągnie zadany poziom, to urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk „Start/Stop” „▶||”, rozpocznie się odliczanie czasu.
9. Po zakończonym gotowaniu urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk „Start/Stop” „▶||” aby zakończyć pracę urządzenia.
Uwaga: jeśli po pierwszym sygnale dźwiękowym nie zakończymy procesu gotowania, po 20 sekundach urządzenie wyda ciągły sygnał dźwiękowy ale woda dalej będzie mieć temperaturę zadaną
10. Po wyciągnięciu produktów z wody są gotowe do dalszej obróbki.
11. Po zakończeniu pracy urządzenie należy odłączyć od prądu i przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Uwaga:

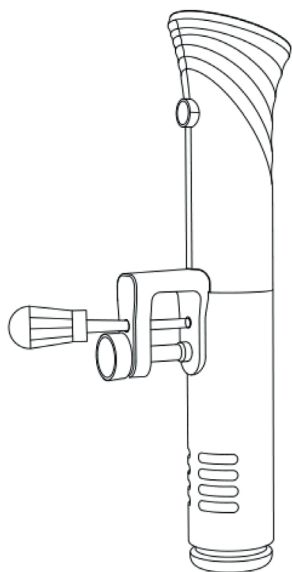
1. Przed rozpoczęciem gotowania sous vide. Produkty należy próżniowo zapakować.
2. Poziom wody (po włożeniu produktów) powinien być między znacznikami „MIN” i „MAX”
3. Aby uniknąć przedwczesnego wyeksploatowania urządzenia należy wylać z niego całą wodę.

9. Konserwacja

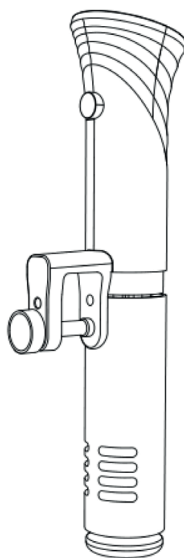
W celu uniknięcia poparzenia należy upewnić się że urządzenie po wyłączeniu miało wystarczająco dużo czasu aby ostygnąć przed myciem i przenoszeniem.

1. Po czyszczeniu urządzenie należy przechowywać w pozycji pionowej. Nie kłaść na boku ani dołem do góry.
2. W czasie czyszczenia należy uważać na części które może uszkodzić woda. Jeśli dojdzie do takiego zalania należy zlecić naprawę wykwalifikowanemu specjalście i pod żadnym pozorem nie przeprowadzać napraw na własną rękę.
3. Po każdym użyciu wodę z pojemnika należy wylać i do następnego gotowania użyć świeżej wody. Wielokrotne używanie tej samej wody może spowodować przywieranie części minerałów do urządzeń i jego wewnętrznych komponentów co może prowadzić do spadku na wydajności urządzenia. Jeśli zauważysz że strumień wypływania wody znacząco się pogorszył lub części w środku są zakurzone lub brudne należy rozłożyć tylną obudowę urządzenia w celu przeczyszczenia grzałki. Urządzenie należy czyścić profilaktycznie co 20 użyć lub 100 godzin pracy urządzenia.

Szybki demontaż



a) Śrubokrętem odkręcamy śrubkę



b) Ściągnij dolną obudowę w celu wyczyszczenia wewnętrznych części

4. Nie należy przekładać nagrzanej maszyny do zbiornika z zimną wodą. Przed przełożeniem należy odczekać aż urządzenie ostygnie. Duża różnica temperatur może znacząco zmniejszyć okres eksploatacji urządzenia. Nie należy też wkładać zimnego urządzenia do gorącej wody.

10. Czyszczenie

Przygotowanie:

Ocet spożywczy (spiryтусowy, jabłkowy etc.)

Potrzeba czyszczenia:

Woda z kranu zawiera w sobie minerały. Podczas podgrzewania dochodzi do odkładania się tych minerałów na powierzchni urządzenia i jego wewnętrznych komponentach takich jak grzałka. Wpływa to negatywnie na wydajność oraz ogólny wygląd urządzenia. Dlatego zalecamy czyszczenie urządzenia co 20 użyc lub jeśli czas pracy urządzenia wynosi mniej niż 200 godzin. Należy też wziąć pod uwagę różne nasycenie minerałami w wodzie w zależności od regionu i dostosować częstotliwość mycia do własnych potrzeb.

Czyszczenie:

1. Przygotuj pojemnik z roztworem 75% wody i 25% octu i zalej urządzenie do znacznika „MAX”
2. Włącz urządzenie. Temperaturę ustaw na 80°C a czas na 3 godziny. Naciśnij raz „Start/Stop” „▶||”. Po osiągnięciu zadanej temperatury naciśnij „Start/Stop” „▶||” drugi raz i urządzenie rozpocznie pracę.
3. Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie z prądu i pozostaw do ostygnięcia
4. Wylej wodę z pojemnika i czystą wodą przepłucz urządzenie.

11. Rozwiązywanie problemów

Kod błędu	Przyczyna problemu	Rozwiązanie problemu
H20	za niski poziom wody lub zbyt wysoki poziom wody	Wyłączyć urządzenie, dolać lub usunąć odpowiednią ilość wody.
E02	możliwe uszkodzenie: grzałki Wewnętrznych obwodów elektrycznych Czujnika temperatury	Do naprawy potrzebna będzie pomoc wykwalifikowanej osoby

Jeśli w trakcie użytkowania urządzenia pojawią się jakieś problemy, prosimy o zwrócenie się do wykwalifikowanej osoby. Pod żadnym pozorem nie należy podejmować samodzielnych prób naprawy.

12. Gwarancja i serwis posprzedażowy

1. Urządzenie powinno pracować na stabilnym, czystym podłożu
2. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku wad produkcyjnych i uszkodzeń w warunkach domowych
3. Koszt części zamiennych i serwisu jest uzależniony od skali uszkodzeń oraz uszkodzeń niezwiązanych z jakością produktu.
4. Prosimy o zachowanie dokumentów zakupu

Dziękujemy za wybór naszego cyrkulatora do gotowania sous vide! Życzymy długich lat bezproblemowej pracy. W przypadku jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt.