

technica

Instrukcja obsługi Cyrkulator Sous Vide do gotowania w niskiej temperaturze

Model:
283230



Spis treści

Korzyści płynące z gotowania próżniowego w niskiej temperaturze

Przygotowanie do gotowania próżniowego w niskiej temperaturze

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Parametry techniczne

Funkcje urządzenia

Budowa urządzenia

Łączenie z telefonem

Instrukcja obsługi

Konserwacja

Czyszczenie

Rozwiązywanie problemów

Gwarancja i serwis posprzedażowy

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 zyskują 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.

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 nieużycie 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

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.

Parametry techniczne

Parametry techniczne

Napięcie: 220-240~ V

Częstotliwość prądu: 50Hz

Moc: 2300 W

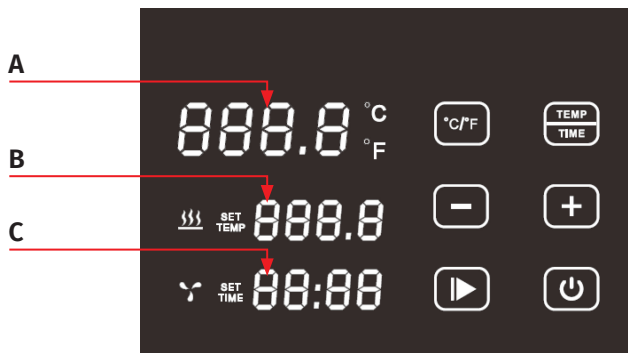
Zakres temperatury roboczej: 5–95°C

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

Dokładność wyświetlacza: 0.1

Wymiary: 173 × 142 × 328 mm

Funkcje urządzenia



1. „” Włącznik

- Po włączeniu urządzenia. Przycisk będzie podświetlony. Po dwóch sekundach urządzenie samoczynnie przejdzie w tryb oszczędzania energii.
- W tym trybie naciśnięcie przycisku „ikonka” wprowadzi urządzenie w tryb gotowości do pracy. Wyświetlacz (A) pokaże aktualną temperaturę wody a (B) poprzednio zadaną temperaturę urządzenia. Wyświetlacz (C) pokazuje ostatnio zadany czas pracy.
- W trybie gotowości do pracy naciśnięcie przycisku „” spowoduje przejście do trybu oszczędzania energii.
- W czasie pracy naciśnięcie przycisku „” spowoduje zatrzymanie pracy i przejście w tryb oszczędzania energii

2. „°C/°F” Przycisk zmiany jednostki temperatury

- Naciśnięcie tego przycisku pozwala wybrać wyrażanie temperatury w stopniach Celsjusza lub Farenheita

3. „TEMP / TIME” Przycisk zmiany czasu pracy i temperatury

- Naciśnięcie przycisku pozwala na przełączanie między wybieraniem temperatury lub czasu pracy urządzenia. Kiedy, po naciśnięciu, miga wyświetlacz (B) przyciskami „+” i „-” wybieramy pożądaną temperaturę, kiedy miga wyświetlacz (C), przyciskami „+” i „-” wybierz pożądaný czas pracy urządzenia.

Uwaga: w trybie edycji temperatury/ czasu jeśli po 10 mignięciach wyświetlacza nie wprowadzone zostaną żadne zmiany, urządzenie wyjdzie z trybu edycji temperatury/czasu.

Przyciśnięcie przycisku „TEMP / TIME” przez 3 sekundy pokazuje aktualnie ustawioną temperaturę i czas pracy.

4. „▶” przycisk start/stop

- a. W trybie gotowości do pracy, naciśnięcie przycisku „ikonka” rozpoczyna pracę
- b. W czasie pracy, naciśnięcie przycisku „ikonka” zatrzymuje pracę

5. Przyciski „+” i „-”

- a. W trybie ustawiania temperatury i czasu pracy przyciskami „+” i „-” dostosowujemy temperaturę i czas pracy

6. Wyświetlacz A

- a. Wyświetla aktualną temperaturę wody w której zanurzone jest urządzenie.

7. Wyświetlacz B

- a. Wyświetla zadaną temperaturę

8. Wyświetlacz C

- a. W trybie gotowości do pracy, wyświetla zadany czas pracy
- b. W czasie pracy pokazuje czas pozostały do zakończenia pracy.

Przywrócenie do ustawień fabrycznych

W trybie gotowości do pracy jednocześnie wciśnij „▶” i „+” przez 3 sekundy. Kiedy na wyświetlaczu A pokaże się temperatura 60°C a na wyświetlaczu B 24:00 puszczamy przyciski a wyświetlacze zamigają 10 razy.

Budowa urządzenia

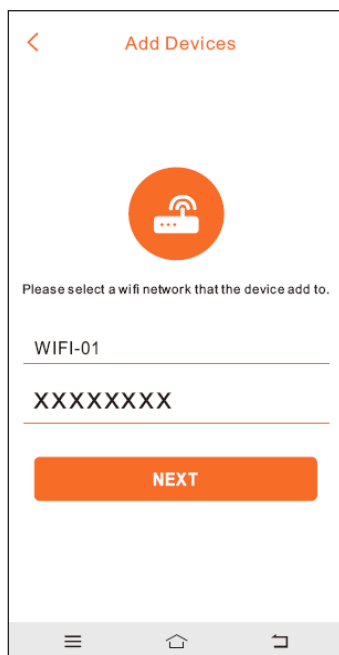
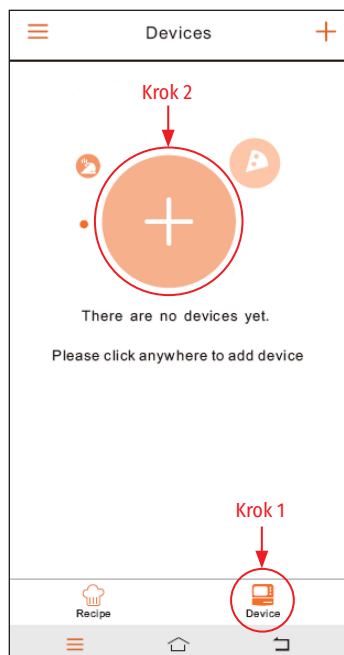


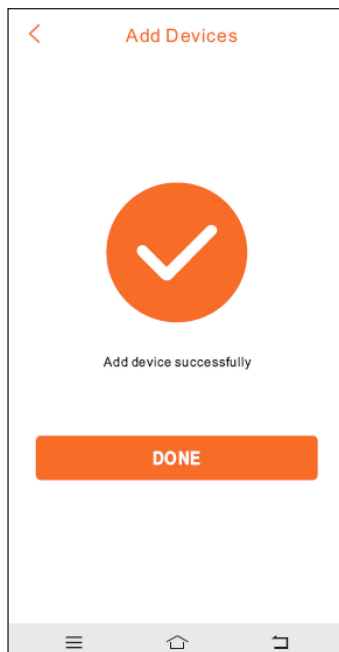
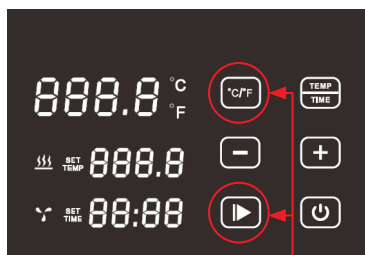
1. Panel kontrolny
2. Górna pokrywa
3. Główny korpus
4. Pierścień łączący
5. Główny korpus dolny
6. Wylot wody
7. Zacisk montażowy
8. Śruba do szybkiego demontażu
9. Wlot wody

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 „°C/°F” 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

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 „▶” aby zacząć pracę urządzenia.
8. Po zakończonym gotowaniu urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk „▶” 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.
9. Po wyciągnięciu produktów z wody są gotowe do dalszej obróbki.
10. 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.

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

Czyszczenie

Przygotowanie: Ocet spożywczy (spirytusowy, 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 zlecamy czyszczenie urządzenia co 20 użyć lub jeśli czas pracy urządzenia wynosi mniej niż 200 godzin. Należy też wziąć pod uwagę różne nasycenie minerałami w wodze 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 „▶”. Po osiągnięciu zadanej temperatury naciśnij „▶” 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 przemyj urządzenie.

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
LP	Urządzenie straciło moc w czasie pracy	Naciśnij przycisk „▶”, aby zatrzymać urządzenie. Po wznowieniu pracy błąd powinien zniknąć.

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.

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.