



Прибор для приготовления пищи по технологии су-вид

GetHof SJ-S016

Руководство по эксплуатации



Рекомендация: внимательно прочитайте руководство перед использованием

Поздравляем вас с покупкой су-вид GetHof SJ-S016.

Теперь готовить вкусные блюда совсем несложно. Вы можете наслаждаться высокой кухней благодаря правильной термической обработке блюд!

Внимание! Прочтите руководство по эксплуатации перед тем, как использовать устройство, и сохраняйте инструкцию в течение всего периода использования устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности	3
Электробезопасность	5
Эксплуатация	6
Технические параметры	8
Преимущества су-вид	9
Подготовка перед использованием су-вид	9
Способ откачки воздуха	10

Меры предосторожности

При использовании прибора необходимо соблюдать меры предосторожности:

1. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.
2. Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не касайтесь его незащищенными руками, используйте кухонные прихватки или другие приспособления.
3. Чтобы избежать ударов током, не допускайте контакта провода, вилки или блока управления с водой или другими жидкостями.
4. Дети могут находиться возле прибора или использовать его только под наблюдением взрослых.
5. После использования и перед чисткой обязательно отключите прибор от сети, вынув штепсельную вилку из розетки. Извлекать и разбирать прибор можно только после его остывания.
6. Не включайте прибор, если электрошнур, штепсельная вилка или розетка повреждены.

Для тестирования, послепродажного обслуживания, в том числе технического, а также для наладки и ремонта прибора обращайтесь к специалисту сервисной службы.

7. Чтобы избежать рисков для жизни и здоровья человека, используйте только оригинальные или рекомендованные производителем запчасти.
8. Не используйте прибор на открытом воздухе, его эксплуатация допускается только внутри помещений для приготовления пищи в домашних условиях.
9. Во избежание падения прибора, располагайте и фиксируйте электрошнур так, чтобы его нельзя было случайно задеть.
10. Не размещайте прибор в непосредственной близости к источникам тепла и нагретым устройствам.
11. Будьте осторожны при перемещении варочной емкости (контейнера) с горячим содержимым.
12. Перед началом использования вставьте штепсельную вилку прибора в розетку. После использования сначала выключите прибор, а затем выньте вилку из розетки. Не касайтесь вилки влажными руками!



13. Используйте прибор только по назначению, не применяйте его в целях, не указанных в данном руководстве.
14. Чтобы избежать повреждения прибора, руководствуйтесь при его эксплуатации данной инструкцией.
15. Подключайте прибор только к источнику питания, указанному производителем.
16. Важно: для безопасности и защиты от поражения электрическим током прибор следует подключать только к розетке с заземлением.
17. Не пытайтесь определить температуру блюда, касаясь его рукой — это может привести к ожогу. Чтобы узнать температуру, используйте дисплей прибора или термометр.
18. При использовании прибора следите за тем, чтобы уровень жидкости находился между отметками «минимально» и «максимально» для недопущения возникновения неисправностей прибора.
19. Надежно закрепите прибор на стенке варочной емкости (контейнера) в вертикальном положении. Расстояние до дна должно быть не менее 1 см, чтобы не препятствовать свободной циркуляции жидкости.
20. Если в прибор по какой-то причине попала жидкость (например, из-за превышения максимального уровня воды в варочной емкости), отключите питание и дайте прибору высохнуть перед дальнейшим использованием.
21. В целях безопасности не допускайте детей к розетке и электрошнuru.
22. Не позволяйте детям использовать прибор в качестве игрушки.
23. Прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта или знаний, при условии, что они находятся под присмотром опытного пользователя или имеют навыки безопасного использования прибора и осознают возможные риски.
- 24. Сохраняйте руководство по эксплуатации.**

Электробезопасность

1. Номинальное напряжение шнура питания или удлинительного провода должно соответствовать номинальному току.
2. Чтобы избежать несчастных случаев, располагайте электрошнур так, чтобы он не мешал передвигаться по комнате. Если прибор с заземлением, то удлинительный провод должен быть заземляющим кабелем типа 3.


Внимание! Не касайтесь прибора во время работы, это может привести к ожогу.

Эксплуатация


1. Подключите прибор к источнику питания.
2. Нажмите на значок ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ 
3. Индикатор состояния должен загореться красным цветом. Настройки по умолчанию: время приготовления — 2 часа, температура приготовления — 55 °С.
4. Для изменения температурной шкалы (по Цельсию — по Фаренгейту) нажмите значок настройки температуры 



Изменение времени приготовления

1. Нажмите значок настройки времени  индикатор изменится.
2. Нажимая на кнопки < или >, задайте нужное время приготовления. Чтобы ускорить выставление времени, нажмите и не отпускайте кнопки < или >, пока не зададите нужное время.

Регулировка температуры приготовления

1. Нажмите значок настройки температуры,  после чего прибор переключится в режим УСТАНОВКИ.
2. Нажмите < или >, чтобы задать требуемую температуру приготовления. Длительное нажатие на символы < или > поможет быстро выставить нужную температуру.

Корректировка температуры

Регулировка термометрического датчика прибора производилась в заводских условиях. В случае обнаружения отличий в его показаниях и данных другого тестового устройства для измерения температуры, необходимо отрегулировать настройки прибора.

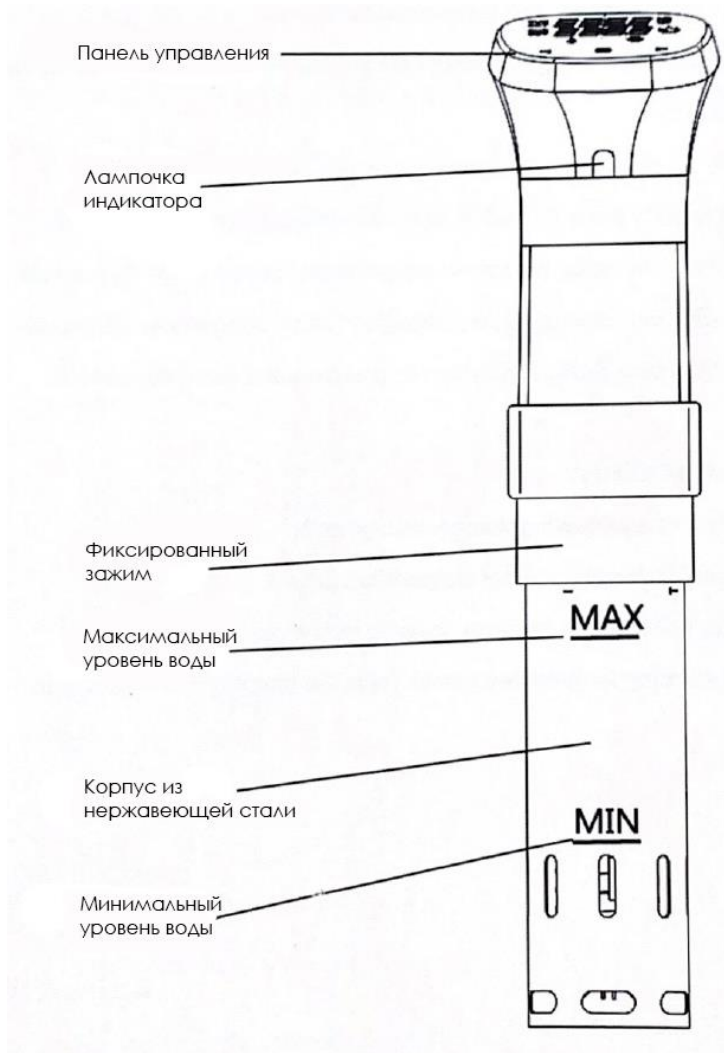
Для регулировки необходимо:

1. Одновременно нажать символы < и > и удерживать до тех пор, пока не начнет мигать значок температуры.
2. Нажимая на символы < или >, задать температуру, которую показывает другое тестовое устройство для измерения температуры. По завершении настройки три индикатора температуры будут мигать, подтверждая окончание процесса.

Предупреждение о сбоях в работе

1. E1: неисправность датчика температуры, сработала защита от перегрева.
2. E2: сбой в обнаружении датчика температуры воды.
3. E3: датчик уровня воды не обнаруживает воду в варочной емкости (контейнере).
4. E4: датчик фиксирует недопустимую температуру (выше 110 °C).

Технические параметры



Реальный диапазон температур: 0 ~ 99,5 °С.
Настройка диапазона температур: 25 ~ 99,5 °С.
Точность настройки температуры: ± 2 °С.
Питание: EU 220 В ~ 50 Гц;
 US 110 В ~ 60 Гц.
Мощность: 1100 Вт.

Преимущества су-вид

Приготовление пищи методом су-вид позволяет сохранить больше питательных веществ, чем при обычной готовке. Низкий уровень кислорода и невысокая температура термообработки позволяет снизить количество жира в готовом блюде.

Приправы и специи глубоко проникают в пищу, улучшая ее вкусовые качества. При этом образование вредных веществ не происходит.

Низкотемпературная обработка продуктов не допускает подгорания и позволяет сохранить сочность мяса, поэтому технология су-вид идеально подходит для приготовления мяса слабой и средней прожарки. Используя его, вы сможете наслаждаться свежими и вкусными продуктами.

Су-вид позволяет точно контролировать время и температуру, упрощая процесс готовки. По сравнению с традиционными методами вакуумная микро термическая варка не требует вашего постоянного присутствия. Поместив продукты в варочную емкость и задав температуру и время готовки, вы можете заняться другими делами, периодически проверяя уровень воды.

Тихая работа прибора не будет доставлять дискомфорта.

Подготовка перед использованием су-вид

1. Поместите продукты в герметичные пакеты. Лучше всего использовать для этой цели вакууматор, так как он позволяет удалить из пакета большую часть кислорода и обеспечить герметичность, чтобы предотвратить попадание воздуха и жидкости.
2. Продукты в вакуумной упаковке положите в контейнер, налейте воды. Убедитесь, чтобы вода покрывает продукты и превышает минимальную отметку на су-вид.
3. При выборе вакуумного герметичного пакета убедитесь, что он выдерживает температуру 99,5 °С.

Способ откачки воздуха

Если у вас нет вакуумной машины, можно воспользоваться данным способом для удаления воздуха из пакета с продуктами.

1. Наполните пластиковый контейнер холодной водой.
2. Подготовьте продукты и положите их в герметичный пакет (в материале пакета не должен присутствовать бисфенол А). Не запечатывайте пакет.
3. Медленно погрузите пакет в воду, оставляя его открытую часть над поверхностью. При погружении из пакета будет медленно выходить воздух.
4. Продолжайте погружать пакет до тех пор, пока вода не дойдет до верха пакета.
5. Закройте пакет или запечатайте замком-застежкой, оставив маленькое отверстие. Уплотните продукты и постарайтесь выдавить из пакета как можно больше воздуха, после чего полностью закройте пакет.

Для заметок