

MANUAL DE UTILIZARE

Aparat Sous Vide Maxima 28 L

Pentru cea mai eficientă funcționare a dispozitivului dvs., citiți manualul de utilizare. Produsele Maxima sunt realizate cu cea mai recentă tehnologie de producție. Sunt inspectate și testate individual. Toți parametrii lor tehnici respectă standardele internaționale.

Aparatul Maxima sous vide puteți folosi pentru a încălzi diverse produse din carne la temperaturi calde. Dispozitivul este sigur, stabil și ușor de utilizat. Toate componentele aparatului sunt conforme cu reglementările din industria alimentară.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANTA

- Utilizarea necorespunzătoare poate duce la deteriorarea dispozitivului și rănirea utilizatorului.
- Dispozitivul poate fi folosit doar pentru ceea ce este conceput! Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare.
- Conectați aparatul la o sursă de alimentare indicată pe placa de date tehnice.
- Conectați aparatul la o sursă de alimentare cu împământare.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerul sau butoanele. Capacul și mânerul capacului pot fi fierbinți în timpul gătitului! Se recomandă utilizarea unui prosop de bucătărie sau mănuși de protecție.
- Copii nu trebuie lasați să utilizeze aparatul. Chiar și în timpul funcționării, copiilor nu li se permite accesul la aparat decât sub supravegherea unui adult.
- Păstrați aparatul și cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți, calorifere sau sobe. Utilizați dispozitivul numai pe suprafețe uscate și stabile.
- Deconectați întotdeauna cablul de alimentare atunci când nu îl folosiți pentru o perioadă mai lungă sau în timpul curățării. Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.
- Nu utilizați dispozitivul în aer liber.
- Nu utilizați accesorii care nu sunt recomandate de producător. Accesorii necorespunzătoare pot prezenta un risc de incendiu, electrocutare sau alte daune.
- Nu utilizați dispozitivul din alt scop decât cel pentru care a fost fabricat.
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat sau deteriorat în vreun fel. Dacă este necesar, verificați-l și reparați-l într-un centru de service autorizat.
- În timpul utilizării mașinii, puneți alimentele în baia de apă, vă rugăm să vă asigurați că nivelul apei este între nivelul „MIN” și cel „MAX”, pentru a evita deteriorarea mașinii.
- Asigurați-vă că pungile sunt complet scufundate în apă și că nivelul apei nu crește peste marca MAX.
- Fiți foarte atenți dacă trebuie să mutați mașina cu apă fierbinte sau alte lichide sau produse sub-vid în ea. Așteptați întotdeauna ca aparatul să se răcească înainte de a-l goli.
- Aveți grijă dacă trebuie să scoateți capacul din aparatul fierbinte, deoarece aburul fierbinte de la gătit poate condensa sau scăpa din interiorul capacului. Utilizați mănuși de protecție atunci când scoateți capacul și înclinați ușor capacul, astfel încât apa condensată să poată picura înapoi în baia de apă.
- Pentru a opri, utilizați butonul START / STOP, apoi deconectați cablul de alimentare din priză.
- Aparatul poate fi folosit de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau psihice reduse sau cu lipsă de experiență dacă acestea au fost date instrucțiunile privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.

AVANTAJELE GATIRII SOUS VIDE

Folosind metoda Sous Vide pentru a găti, veti pastra conținutul nutrițional și veti folosiți mai puține grăsimi suplimentare decât alimentele preparate în mod tradițional datorită mediului cu oxigen redus și a gătitului scăzut temperatura.

Aromele pot pătrunde complet în alimente, salvând aromele și reducând efectele nocive.

Din cauza temperaturii scăzute de gătire, alimentele nu pot fi supragătite sau uscate. Carnea poate fi complet frageda. Deci este foarte perfect pentru gătit medium-rare. Gătitul Sous Vide și etanșarea în vid vă vor aduce experiențe culinare excelente.

Gătitul Sous Vide poate controla cu precizie timpul și temperatura de gătire, oferind aceleași mese perfecte și același efect de gătit de fiecare dată când mâncarea este pregatita.

PREGATIREA PENTRU GATITUL SOUS VIDE

Mașină de sigilat în vid:

Pentru a elimina cea mai mare parte a oxigenului din pungii și pentru a asigura o etanșare perfectă, prevenind intrarea aerului sau a lichidului, va recomandam ambalarea alimentelor în pungii vidabile. Puteți utiliza masina de vidat cu camera sau masina de vidat cu aspiratie externa conform cerintelor dvs.

Pungii de vidat:

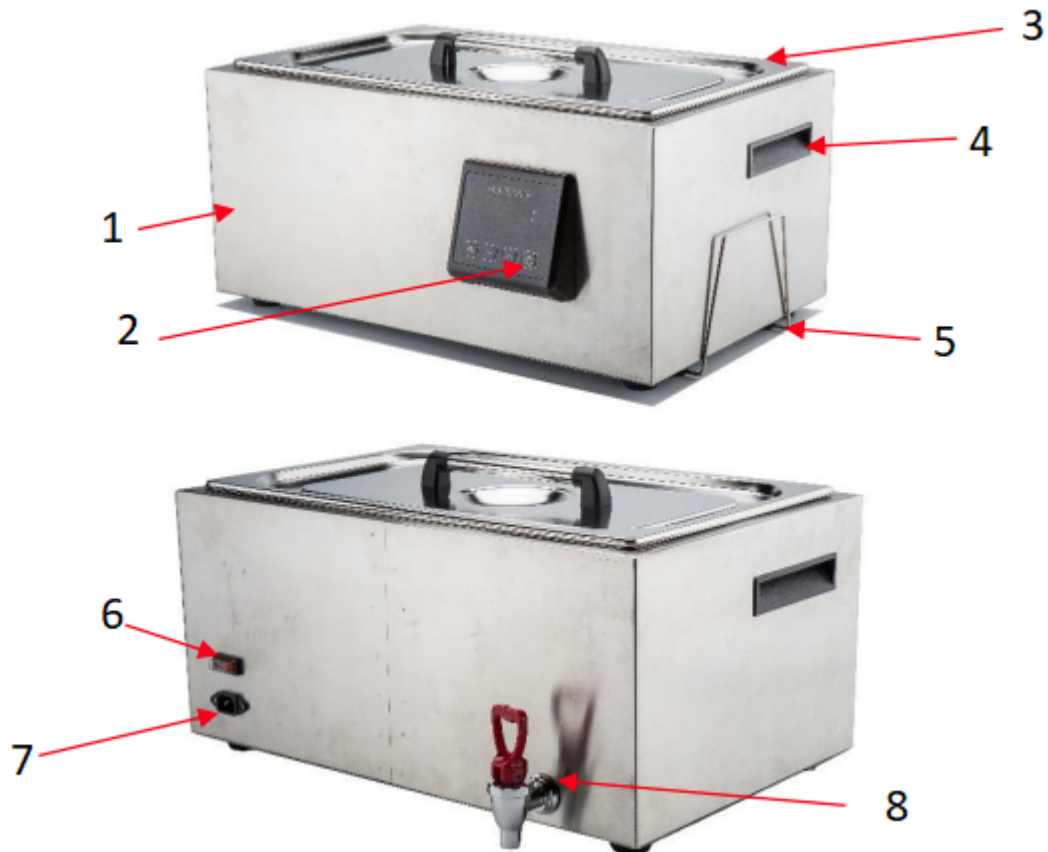
Vă rugăm să vă asigurați, ca pungile vidabile folosite suporta temperaturi de până la 95°C sau 203°F.

Circulator termic cu rezervor de apă sau baie de apă Sous Vide:

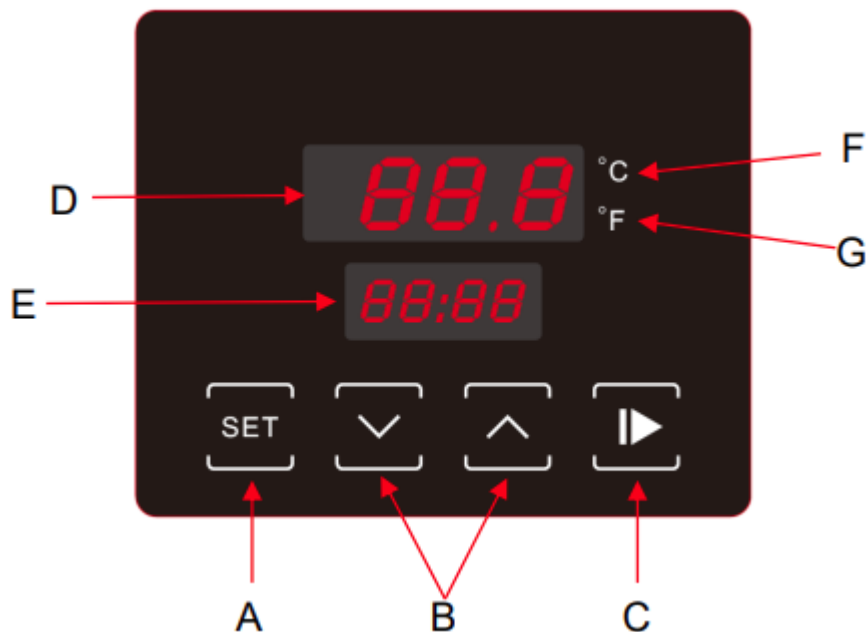
Intâi introduceți grătarul în rezervorul de apă (nefolosirea grătarul ar putea rezulta o defecțiune a mașinii), apoi umpleți rezervorul sau baia de apă cu suficient apă pentru a acoperi alimentele și elementele de incalzire. Pentru termocirculator, vă rugăm să vă asigurați de asemenea că rezervorul de apă poate suporta temperatura până la 95 °C sau 203 °F. Pentru baia de apă Sous Vide, există un termostat în interiorul mașinii. Umpleți rezervorul cu apă, si apoi puteti controla temperatura si timpul de gatire.

COMPONENTELE PRINCIPALE ALE APARATULUI:

1. Carcasa
2. Panou de control
3. Capac
4. Maner
5. Suport capac
6. Buton alimentare
7. Sursa alimentare
8. Robinet scurgere



- A. Buton de setare („SET”)
- B. Buton de reglare (“V” “^”)
- C. Buton Pornire/Oprire
- D. Ecran de afişare a temperaturii
- E. Ecran de afişare a timpului
- F. Grade Celsius (°C)
- G. Grade Fahrenheit (°F)



Buton de setare („SET“)

În modul de așteptare, apăsați butonul „SET” pentru a selecta temperatura sau timpul de funcționare.

În timpul utilizării, apăsați lung butonul „SET”, „D” va afișa temperatura setată „E” va afișa timpul setat.

În modul de așteptare, apăsați lung „V” „^” simultan pentru a comuta °C/°F.

*Maxima sous vide 28L este setată din fabrică pe temperatura de 60°C, timp 24 de ore, utilizatorul poate schimba aceste parametri în funcție de nevoile lor reale. Aparatul este echipat cu memorie care la pornire setează cea mai recentă setare a temperaturii și a timpului, dacă există vreo modificare, puteți reseta aparatul.

Buton de reglare („V” „^”)

Apăsați butonul „SET”, „D” sau „E” va clipi, dacă „D” clipește înseamnă că temperatura poate fi setată, dacă „E” clipește înseamnă că timpul poate fi setat, puteți apăsa butonul „V” „^” pentru reglarea temperaturii și timpului în funcție de nevoile dvs.

*Dacă nu există nicio operațiune în 3 secunde, afișajul digital nu va mai clipi

Buton Pornire/Oprire

În modul de așteptare, apăsați acest buton, mașina va începe să funcționeze.

În modul de lucru, apăsați acest buton, mașina se va opri.

Ecran de afișare a temperaturii

În modul de lucru, afișează temperatura în timp real (apăsarea lungă a butonului SET va fi afișează temperatura setată)

Ecran de afișare a timpului

La pornire și în modul de așteptare, afișează cea mai recentă setare de timp.

În timpul setării, afișează timpul setat și clipește.

În modul de lucru, afișează timpul de lucru rămas.

Grade Celsius °C

Când se aprinde, înseamnă controlul temperaturii mașinii și modul de afișare este °C

Grade Fahrenheit (°F)

Când se aprinde, înseamnă controlul temperaturii mașinii și modul de afișare este °F.

UTILIZARE:

1. Deschideți capacul, umpleți recipientul cu apă. (nivelul apei trebuie să fie între „MIN” și „MAX”.)
2. Conectați cablul de alimentare, porniți comutatorul de alimentare, afișare digitală porneste „D” și afișați ca „OFF”, apăsați butonul de pornire/oprire, intrați în modul de așteptare, „D” arată temperatura în timp real, „E” arată timpul setat anterior.
3. Setati temperatura și timpul necesar, (vă rugăm să consultați setarea funcției butonului -A. și butonului de reglare B.)
Notă: Setarea din fabricatie este °C. După ce ați ales °C sau °F, aparatul va memora setarea dvs. pentru utilizare viitoare.
4. Puneți alimentele în baia de apă, închideți capacul.
Notă: Înainte de gătit Sous Vide, alimentele trebuie ambalate în vid. Nivelul apei (după introducerea alimentelor) ar trebui să fie mai mare decât nivelul MIN dar mai mic decât nivelul MAX marcat pe mașină.
5. După gătit, aparatul va emite un bip. Apăsați butonul „Start/Stop” pentru a opri mașina.
Notă: Aparatul va emite bip după 20 de secunde și va repeta dacă nu există nici-o acțiune, iar temperatura apei va fi menținută la temperatura prestabilită aproximativ 30 de minute
6. Ridicați capacul, scoateți alimentele, alimentele sunt gata pentru procesarea ulterioară.
7. După utilizarea mașinii, întrerupeți alimentarea cu energie electrică. Depozitați mașina într-un loc în afara îndemana copiilor.
Notă: pentru longivitatea aparatului, după utilizare scurgeti apa din rezervor și curățați aparatul.

Specificații tehnice

Domeniul de reacție la temperatură: 0°C -95°C (32°F - 203°F)

Domeniu de setare a temperaturii: 5°C - 95°C (41°F - 203°F)

Setarea temperaturii și precizia afișajului: 0,1 °C (0,1 °F)

Tensiune: 220-240V~, 50Hz

Putere: 1800W

Depanare

Defectiune	Cauza	Rezolvare
E01	nivelul apei sub linia de nivel minim al apei	Adăugați apă în rezervorul de gătit astfel că nivelul apei depășește nivelul minim al apei.
E02	după aproximativ 15 minute de incalzire, temperatura apei nu crescut cu min. 1 grad Celsius	1. Verificați că placa de încălzire funcționează normal 2. Verificați dacă cablurile nu sunt deteriorate 3. Verificați dacă senzorul temperatura funcționează normal

În timpul utilizării mașinii, dacă apar alte probleme, vă rugăm să contactați un specialist pentru a verifica mașina. Nu încercați reparații neautorizate pentru a evita accidentele.

Intretinere

1. Înainte de curățarea și intretinerea aparatului, vă rugăm să deconectați cablul de alimentare și lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei.
2. Scoateți tava.
3. Curățați baia de apă, peretele interior, tava, capacul și alte accesorii.
4. După uscarea aparatului și a accesoriilor, puneți accesoriile înapoi în aparat pentru depozitare.
5. Plasati aparatul vertical după curățare, nu plasati cu susul în jos.

Notă:

- a. Plasati alimentele ambalate prima data în aparat, apoi umpleți baia cu apă pentru a vă asigura că nivelul apei nu va fi mai mare decât linia MAX și nu se va vărsa din baie.
- b. Înainte de a porni mașina, asigurați-vă că nivelul apei este peste linia MIN dar sub linia MAX.
- c. Nu atingeți capacul pentru a evita daunelor fizice în timpul funcționării mașinii.
- d. Curățați mai în amănunt aparatul la fiecare 20 de utilizare sau la fiecare 100 de ore de utilizare.
- e. Va recomandăm să scurgeți apa de fiecare dată și să umpleți cu apă nouă înainte de fiecare utilizare. Reutilizarea apei vechi va face ca substanțele minerale să depună pe suprafețele aparatului, afectând astfel performanța.
- f. Nu se recomandă umplerea mașinii fierbinți (imediat după utilizare) cu apă rece sau umplerea mașinii rece cu apă caldă. Acesta poate dauna aparatului. Vă rugăm mai întâi să lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei și apoi să umpleți cu apă rece.
- g. Înainte de curățare, asigurați-vă că mașina este deconectată.
- h. Asigurați-vă că aparatul s-o racit înainte de curățare pentru a evita arsurile.

Curatare

1. Turnați apă în recipient până la linia MAX a mașinii. Adăugați 15 g oțet în apă. (Atenție: atunci când adăugați oțetul, dacă oțetul intră în contact cu ochii din cauza neglijenței, vă rugăm să vă curățați ochii cu multă apă. Consultați un medic dacă este nevoie!)
2. Porniți mașina, setați temperatura de lucru la 80°C (176F), timpul de lucru la 3 ore (03:00) și apăsați Start. După 3 ore, aparatul va emite un bip, apoi opriți mașina și întrerupeți alimentarea.
3. Verificați dacă mașina este suficient de curată. Dacă nu, puteți adăuga oțet în aparat din nou și porniți mașina așa cum este menționat în pasul nr. 2 de mai sus. Dacă mașina este curată suficient, vă rugăm să scurgeți oțetul din mașină, să spălați mașina cu proaspătă apă, apoi uscați-l și depozitați aparatul. (Asigurați-vă că filtrele sunt curățate. Filtrele pot fi deșurubate pentru curățare.)

ELIMINAREA DISPOZITIVULUI DIN UZ

Aparatele trebuie eliminate într-un mod ecologic.

Se recomandă transportarea aparatului la o instalație de reciclare a deșeurilor electrice/electronice.