



RUS

Bartscher

Инструкция по эксплуатации

Прибор для приготовления методом Sous Vide SVG 14л



115125



Перед эксплуатацией прибора прочитать инструкцию по эксплуатации и хранить ее в доступном месте!

Содержание

1. Общие сведения	2
1.1 Информация к инструкции по эксплуатации.....	2
1.2 Значение символики.....	2
1.3 Ответственность и гарантийные обязательства.....	3
1.4 Защита авторских прав.....	3
1.5 Декларация о нормативном соответствии.....	4
2. Безопасность	4
2.1 Общие сведения.....	4
2.2 Указания по безопасности при пользовании прибором.....	4
2.3 Использование по назначению.....	5
3. Транспортировка, упаковка и хранение	6
3.1 Транспортная инспекция.....	6
3.2 Упаковка.....	6
3.3 Хранение.....	6
4. Технические данные	7
4.1 Описание прибора.....	7
4.2 Технические характеристики.....	9
5. Установка и обслуживание	9
5.1 Меры предосторожности.....	9
5.2 Установка и подключение.....	11
5.3 Режимы работы, элементы обслуживания и указатели.....	12
5.3.1 Заводские настройки.....	12
5.3.2 Режимы работы.....	12
5.3.3 Панель обслуживания.....	13
5.3.4 Элементы обслуживания и указатели.....	13
5.4 Обслуживание.....	18
6. Очистка и технический уход	26
6.1 Важные указания по очистке прибора.....	26
6.2 Очистка.....	27
6.3 Меры предосторожности во время технического ухода.....	27
7. Утилизация	28

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Германия

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
Факс: +49 (0) 5258 971-120

1. Общие сведения

1.1 Информация к инструкции по эксплуатации

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку, обслуживание и уход за прибором и служит важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней мер предосторожности и инструкции по эксплуатации является предпосылкой безопасной и правильной работы с прибором. Кроме этого, необходимо соблюдать действующие на территории пользования прибором указания по предотвращению несчастных случаев и общие указания по безопасности.

Инструкция по эксплуатации является частью продукта и должна храниться в месте, в любое время доступном для персонала по установке, эксплуатации, ухода и чистки прибора.

1.2 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности обозначены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Непременно необходимо соблюдать эти указания для предотвращения несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Этот знак обозначает опасности, которые могут привести к травме. Непременно придерживайтесь точного соблюдения данных указаний по безопасности работы и будьте в этих случаях особенно осторожны.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Этот знак указывает на опасные ситуации, связанные с электрическим током. Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или опасности для жизни.



ВНИМАНИЕ!

Этим символом обозначены указания, несоблюдение которых может привести к легким телесным повреждениям или повреждению, помехам в действии или аварии прибора.



УКАЗАНИЕ!

Этот знак подчёркивает советы и информацию, к которым нужно придерживаться для бесперебойной и действующей эксплуатации прибора.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячая внешняя поверхность!

Символ предупреждает о горячей поверхности прибора во время его работы. Пренебрежение предупреждения может привести к получению ожогов!

1.3 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и указания в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учётом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний.

Переводы инструкции по эксплуатации также сделаны на уровне лучших знаний. Однако ответственность за ошибки в переводе мы на себя взять не можем. Основой служит приложенная немецкая версия инструкции по эксплуатации.

Действительный объём поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и чертёжных изображений.



УКАЗАНИЕ!

Перед началом каких-либо действий с прибором, особенно перед его включением, следует внимательно прочитать данную инструкцию по обслуживанию!

Производитель **не несет ответственность** за повреждения и вред, возникшие вследствие:

- несоблюдения указаний данной инструкции на тему транспорта, складирования, введения в действие, очистки и техобслуживания;
- эксплуатации прибора не в соответствии с его предназначением;
- самостоятельной модификации конструкции прибора пользователем;
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения продукта в рамках улучшения качеств использования и дальнейшего исследования.

1.4 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведёт за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.



УКАЗАНИЕ!

Содержание, тексты и прочие изображения защищены авторскими правами и находятся под защитой других прав защиты производства. Каждое злоупотребление наказуемо.

1.5 Декларация о нормативном соответствии



Прибор соответствует действующим нормам и директивам ЕС. Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием вышлем Вам Заявление о соответствии.

2. Безопасность

Этот раздел предлагает обзор всех важных аспектов безопасности. Дополнительно в отдельных главах даны конкретные указания по безопасности для предотвращения опасности, которые обозначены знаками.

Кроме этого необходимо обращать внимание на находящиеся на приборе пиктограммы, знаки и надписи и держать их постоянно в разборчивом состоянии. Соблюдение всех указаний по безопасности обеспечит оптимальную защиту от повреждений и даст гарантию исправной работы прибора.

2.1 Общие сведения

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с руководством по эксплуатации или не по прямому назначению.

Ознакомление с инструкцией по эксплуатации является одной из предпосылок защиты Вас от нанесения ущерба, а также предотвращения ошибок и таким образом уверенного и бесперебойного пользования прибором.

Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недозвоительно предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не дозволены изготовителем.

Прибор может лишь в безукоризненном и безопасном для работы состоянии быть взят в эксплуатацию.

2.2 Указания по безопасности при пользовании прибором

Информация о безопасности эксплуатации основывается на действительных директивах Европейского Союза на момент производства прибора.

Если прибор используется в коммерческих целях, пользователь обязан на протяжении всего срока эксплуатации выполнять все мероприятия по обеспечению безопасности эксплуатации в соответствии с действительным сводом правил, а также учитывать новые предписания. За пределами Европейского Союза следует придерживаться действующих местных законов по безопасности эксплуатации и региональных предписаний.

Помимо указаний по безопасности эксплуатации, описанных в данной инструкции по эксплуатации, в сфере применения данного прибора следует также соблюдать общие правила по технике безопасности и предупреждению несчастных случаев, а также учитывать и соблюдать предписания по защите окружающей среды.



ВНИМАНИЕ!

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными, интеллектуальными способностями, недостаточным опытом и знаниями о приборе, если они не находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или не получили от него соответствующие указания по использованию прибора.
- Не оставлять детей во время работы прибора без присмотра, чтобы исключить возможность игры детей с прибором.
- Просим сохранить данную инструкцию по обслуживанию. В случае передачи прибора третьему лицу, ему необходимо передать также данную инструкцию по обслуживанию.
- Все лица, пользующиеся прибором, должны соблюдать указания, содержащиеся в данной инструкции по обслуживанию.
- Прибор следует использовать исключительно в закрытых помещениях.

2.3 Использование по назначению

Безопасность работы гарантирована лишь при пользовании прибором по назначению.

Все технические вмешательства, в том числе монтаж и ремонт, предпринимаются исключительно квалифицированными специалистами службы Сервиса.

Конструкция прибора не предусматривает взаимодействия с внешними часами или дистанционным управлением.

Прибор для приготовления методом Sous Vide предназначен для приготовления в воде с низкой температурой пищевых продуктов в вакуумной упаковке.

Для приготовления в низкой температуре **нельзя использовать**:

- горючих, едких или вызывающих коррозию жидкостей;
- опасных субстанций, особенно горючих, легко воспламеняющихся, чувствительных к повышению температуры и давления, легковоспламеняющихся, взрывоопасных, агрессивных, ядовитых, заразных, а также живых организмов и материалов, обработка которых нарушает предписания закона, принятые обычаи или хорошую практику.



ВНИМАНИЕ!

Любое отклонение от пользования по прямому назначению и / или другое использование прибора запрещено и является использованием несоответственно прямому назначению.

Претензии любого рода к изготовителю и / или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены.

За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

3. Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

Полученный груз незамедлительно проверить на комплектность и на транспортный ущерб. При внешне опознаваемом транспортном ущербе груз не принимать или принять с оговоркой.

Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной/ перевозчика. Подать рекламацию.

Скрытый ущерб рекламировать сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих рекламационных сроков.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может Вам понадобиться для хранения, при переезде или если Вы в случае возможных повреждений будете высылать прибор в нашу сервисную службу. Полностью освободите прибор перед вводом в строй от внешнего и внутреннего упаковочного материала.



УКАЗАНИЕ!

Если Вы намереваетесь выкинуть упаковочный материал, соблюдайте предписания, действующие в Вашей стране. Подвозите вторично перерабатываемый упаковочный материал к месту сбора материалов вторичной переработки.

Проверьте, полностью ли укомплектован прибор и запасные принадлежности. В случае недостачи каких-либо частей свяжитесь с нашей службой Сервиса.

3.3 Хранение

Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- не держать под открытым небом;
- хранить в сухом и свободном от пыли месте;
- не подвергать воздействию агрессивных веществ;
- предохранять от воздействия солнечных лучей;
- избегать механических сотрясений;
- при длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролировать общее состояние всех частей и упаковок. В случае необходимости освежить или обновить.

4. Технические данные

4.1 Описание прибора

Приборы для приготовления методом **Sous Vide** являются приборами, которые дают возможность приготавливать пищевые продукты в герметичных вакуумных упаковках в низкой температуре.

Приготовление блюда происходит на водяной бане при постоянной температуре, не превышающей 85 °С.

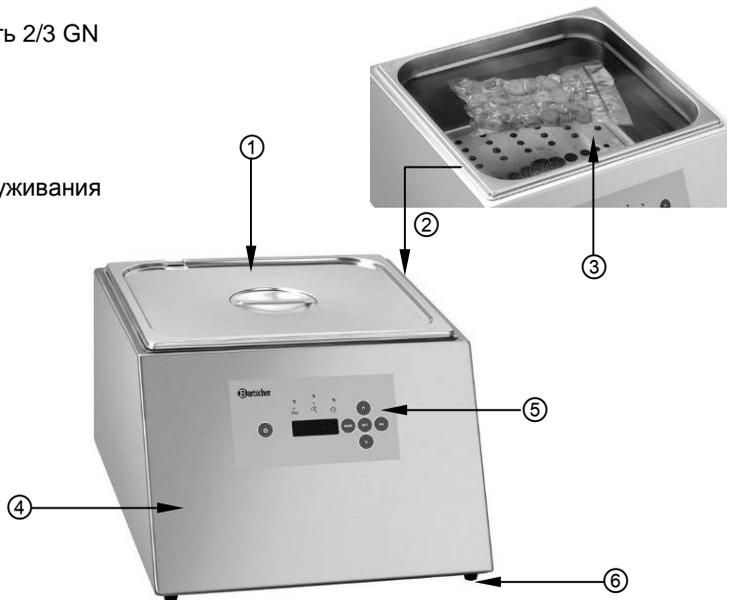
Этот метод дает возможность приготовления пищевых продуктов мягким способом с сохранением вкусовых и ароматических веществ.

Для настройки температуры водяной бани, времени приготовления и опционально температуры внутри продукта служат кнопки на панели обслуживания.

Внутреннюю температуру приготавливаемого продукта можно контролировать с помощью датчика внутренней температуры продукта (дополнительный аксессуар), который подключается к прибору, и таким образом обеспечивается управление процессом приготовления.

Список подузлов прибора

- ① Крышка
- ② Габаритность 2/3 GN
- ③ Решетка
- ④ Корпус
- ⑤ Панель обслуживания
- ⑥ Ножки



Дополнительные аксессуары (не входят в комплект поставки!)



Датчик внутренней температуры продукта

Стойкий к воздействию температур датчик внутренней температуры дает возможность в сочетании с уплотнительными кружками измерять температуру внутри продукта через вакуумный мешочек.

- Длина провода: ок. 70 см

Артикул: 292045

Уплотнительные кружки для датчика внутренней температуры



Применение уплотнительных колец с датчиком внутренней температуры предотвращает попадание воздуха и воды внутрь вакуумного мешочка.

- Материал: пена
- Односторонний клеящий слой
- 50 штук

Артикул: 115128

4.2 Технические характеристики

Название	Прибор для приготовления методом Sous Vide SVG 14л
Артикул:	115125
Исполнение:	гастроемкость 2/3 GN, глубина 200 мм
Материал:	хромоникелевая сталь 18/10
Диапазон температуры:	25 °C - 85 °C
Таймер:	до 99 часов
Объем:	14 литров
Мощность присоединения:	1,0 кВт / 230 В 50 Гц
Размеры:	шир. 373 x гл. 485 x выс. 250 мм
Вес:	5,4 кг

Технические изменения возможны!

5. Установка и обслуживание

5.1 Меры предосторожности



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!
Прибор можно подключать только в правильно установленные, одиночные розетки с защитным контактом.
С целью отключения прибора от сети запрещается тянуть провод питания, для этого всегда следует пользоваться вилкой.

- Не допускать контакта провода питания с источниками тепла и острыми краями. Провод питания не должен свисать со стола или другого основания. Следите за тем, чтобы никто не мог наступать на провод или спотыкаться об него.
- Провод питания не может подвергаться изгибам, запутыванию, и должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе питания.
- Не прокладывать кабель поверх коврового покрытия и других теплоизоляторов. Кабель не накрывать, держать вдалеке от рабочего места и не погружать в воду.
- Не пользуйтесь прибором, если он неправильно работает, повреждён или упал на пол.

- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя или причинить вред прибору или ущерб человеку, к тому же теряется право на удовлетворение гарантийных притязаний.
- Предохранять прибор от ударов, вибраций, повреждения панели обслуживания и загрязнениями.
- **Никогда** не обслуживать прибор мокрыми или влажными руками.
- **Никогда** не оставлять прибор во время работы без присмотра.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Риск получения ожогов!

Жидкость может иметь очень высокую температуру. Это связано с риском угроз, связанных с температурой - ожоги, горячий пар, нагретые части и поверхности, с которыми имеет место контакт во время обслуживания. После открытия крышки нагретого прибора из него может выходить горячий пар, а горячие капли могут стать причиной ожогов.

- Прикасаясь к крышке во время работы прибора, следует пользоваться соответствующими защитными перчатками.
- Не перемещать прибор во время работы.

Разлитая в результате жидкость может стать причиной ожогов.

- Не вливать в прибор слишком много воды.
- Не выливать воду, когда прибор горячий.
- Перед опорожнением проверить температуру жидкости, включая прибор на несколько секунд.

Во время работы из прибора может выходить горячий пар. В результате конденсирования этот пар может повредить другие приборы, находящиеся поблизости.

- Сохранять достаточное расстояние от других приборов.

Предохранительные и защитные элементы

Прибор оснащен **механизмом защиты от работы без жидкости**.

На дисплее появится символ **FILL**, если прибор для приготовления методом Sous-vide будет включен без воды и в результате этого заблокируется.

- Прибором можно пользоваться исключительно с установленной решеткой.
- Следует регулярно проверять состояние прибора с учетом условий его эксплуатации.

5.2 Установка и подключение

Установка

- Распаковать прибор и удалить упаковочный материал.
- Установить прибор в предусмотренном месте на ровном и стабильном основании, стойком к воздействию высоких температур, которое выдержит вес прибора, наполненного водой и приготавливаемыми продуктами.
- Прибор следует установить в хорошо вентилируемом помещении с температурой в пределах от +5 °C до +40 °C и влажностью воздуха 10-80 %.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Установить прибор вне досягаемости детей и обратить внимание, чтобы прибор не был помехой на эвакуационном пути.
- Не устанавливать прибор вблизи источников открытого огня, электрических печек или других источников тепла.
- Сохранить достаточное расстояние от других приборов и стен, чтобы обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.

Подключение



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Неправильное подсоединение прибора может стать причиной телесных повреждений и травм!

Перед установкой следует сравнить параметры локальной электрической сети с техническими данными прибора (см. номинальный щиток).

Прибор можно подключать только в случае соответствия параметров! Соблюдать правила по технике безопасности!

- Контур электропитания вместе с розеткой должен быть предохранен как минимум 16А. Прибор можно подключать исключительно к настенной розетке; нельзя пользоваться разветвителями или многоконтактными розетками.
- Установить прибор таким образом, чтобы был обеспечен беспрепятственный доступ к розетке и вилке с целью немедленного отключения прибора от электросети в случае необходимости.

5.3 Режимы работы, элементы обслуживания и указатели

5.3.1 Заводские настройки

В случае отсоединения прибора от сетевого электропитания восстанавливаются заводские настройки всех параметров:

- Температуры воды: 65 °C
- Температура внутри продукта: 55 °C
- Время приготовления: 1 час
- Время задержки: 0 ч

5.3.2 Режимы работы

Во время работы прибор для приготовления методом Sous-vide использует разные режимы приготовления.

„Температура воды“ :

В этом методе пользователь устанавливает только температуру воды, которая имеет место во время процесса приготовления. Пользователь сам решает, когда закончить процесс приготовления и вынуть приготавливаемый продукт.

„Температура внутри продукта“ :

В этом методе приготовление проходит при температуре воды выше, чем требуемая температура внутри приготавливаемого продукта. Прибор контролирует процесс приготовления с помощью датчика внутренней температуры (дополнительный аксессуар).

Когда температура внутри продукта достигнет требуемого уровня, прибор сообщит оптическим сигналом об этом состоянии (пульсирование величины на дисплее и диода внутренней температуры продукта), а также коротким звуковым сигналом. Прибор отключает нагревание. Пользователь может выключить прибор и вынуть приготавливаемый продукт.

„Время приготовления“ :

В случае этого метода разница между температурой воды и внутренней температурой приготавливаемого продукта очень небольшая. Датчик внутренней температуры в этом методе не нужен.

По истечении установленного времени прибор сообщит оптическим сигналом об этом состоянии (пульсирование величины на дисплее и диода времени приготовления), а также коротким звуковым сигналом. Прибор отключает нагревание, а пользователь может выключить прибор и вынуть приготавливаемый продукт.

5.3.3 Панель обслуживания

Для обслуживания прибора служат кнопки, которые находятся на панели обслуживания в передней части прибора.



5.3.4 Элементы обслуживания и указатели

	<p>Главный выключатель</p> <p>Включение: нажать кнопку</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Загорается диод температуры воды  °C. ➤ На дисплее появляется актуальная температура воды. ➤ Диод внизу по правой стороне дисплея светится, если прибор работает в режиме нагрева. <p>Выключение: нажать кнопку</p> <p>Если прибор будет по-прежнему подсоединен к сетевому питанию:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Прибор переходит в режим готовности. ➤ Светится диод в правой нижней части дисплея. ➤ Установленные параметры сохраняются в памяти. <p>В случае выключения прибора и отключения от сетевого питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Восстанавливаются заводские настройки всех параметров.
<p>MOD</p>	<p>Кнопка MOD</p> <p>Нажимая кнопку MOD можно выбрать требуемый режим работы.</p> <p>Пример:</p> <p>Двукратное нажатие кнопки MOD после включения прибора приводит к выбору режима работы „Время приготовления“.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подтвердить выбор режима работы, нажимая кнопку OK или подождать 5 сек.

- Засветится соответствующий диод $\approx^{\circ\text{C}}$, $\text{Q}^{\circ\text{C}}$ или Q и можно начать работу с установленными параметрами.

В случае необходимости работы с другими параметрами следует нажать кнопку **SET** и с помощью кнопок **Λ** или **V** установить требуемые параметры приготовления, после чего сохранить их, нажимая кнопку **OK**.



ВНИМАНИЕ!

Следует обратить внимание, работает ли прибор после установки параметров в требуемом режиме работы. Проверить, светится ли соответствующий диод.

Режим работы „Температура воды“:

- Засветится диода $\approx^{\circ\text{C}}$.
- На дисплее появится актуальная температура воды.
- Диод внизу по правой стороне дисплея светится, если прибор работает в режиме нагрева.

Режим работы „Температура внутри продукта“:

Если датчик внутренней температуры подсоединен:

- Засветится диод $\text{Q}^{\circ\text{C}}$.
- На дисплее появится актуальная температура внутри продукта.
- Диод внизу по правой стороне дисплея светится, если прибор работает в режиме нагрева.



ВНИМАНИЕ!

Введение и сохранение параметров внутренней температуры продукта возможно даже тогда, когда датчик внутренней температуры не подсоединен. В таком случае появится сообщение об ошибке.

- Мигает диод внутренней температуры продукта, на дисплее пульсирует символ --- и раздается короткий звуковой сигнал.
 - Выключить прибор и подсоединить датчик внутренней температуры.
 - Выбрать режим работы „Температура внутри продукта“ и подтвердить, нажимая кнопку **OK**.

	<p>Режим работы „Время приготовления“:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Засветится диод . ➤ На дисплее появляется символ  и после нажатия кнопки OK или короткого ожидания появится установленное время. ➤ Диод внизу по правой стороне дисплея светится, если прибор работает в режиме нагрева.
<p>SET</p>	<p>Кнопка SET</p> <p>Кнопка SET служит для выбора параметра, который должен быть установлен (температуры воды, температуры внутри продукта, время приготовления).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Пульсирует параметр на дисплее и соответствующий диод ,  или . Теперь можно изменить настройки. <p> ВНИМАНИЕ!</p> <p>Невозможно установить температуру внутри продукта выше, чем установленная температура воды.</p> <p>В случае установки температуры воды ниже, чем сохраненная температура внутри продукта прибор автоматически подберет температуру внутри продукта к температуре воды.</p> <p>При попытке установки температуры внутри продукта, которая выше установленной температуры воды, появится сообщение об ошибке.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Мигает диод температуры внутри продукта, пульсирует показание дисплея и раздается короткий звуковой сигнал.
<p>Λ V</p>	<p>Кнопки стрелок</p> <p>С помощью кнопок со стрелками можно настроить требуемый параметр. После нажатия и придерживания нажатой кнопки параметры изменяются вначале медленно, а потом с большой скоростью.</p>
<p>OK</p>	<p>Кнопка OK</p> <p>Функции кнопки OK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • утверждение выбранного режима работы или • сохранение установленного параметра или • переход к установке времени задержки после предварительной установки времени приготовления.



УКАЗАНИЕ!

Если после выполнения изменений параметров не будет нажата кнопка **OK**, по истечении 5 сек. прибор восстанавливает сохраненные ранее параметры.

Выбор режима работы „**Температура воды**“ или „**Температура внутри продукта**“ с помощью кнопки **MOD**:

- После нажатия кнопки **OK** начинает светиться дисплей и
- соответствующий диод $\approx^{\circ\text{C}}$ или $\approx^{\circ\text{C}}$.
- На дисплее появится актуальная температура воды или температура внутри продукта.

Выбор режима „**Время приготовления**“ с помощью кнопки **MOD**:

Дополнительно кроме установленного **времени приготовления** можно установить **время задержки** (с шагом 1 ч).

- После нажатия кнопки **OK** начинает светиться дисплей и диод .
- После нажатия кнопки **SET** на дисплее начинает пульсировать параметр. Желая изменить время приготовления требуемый параметр можно установить с помощью кнопок со стрелками.
- Вследствие нажатия кнопки **OK** происходит сохранение параметра, и переход к настройке времени задержки.
- На дисплее пульсирует время задержки, обозначенное буквой **h**.

С помощью кнопок со стрелками можно установить требуемый параметр и сохранить его, нажимая кнопку **OK**.

- Дисплей показывает параметр, время задержки обозн. буквой **h**.

Если процесс приготовления должен начаться немедленно, следует установить время задержки на „**0 h**“ и подтвердить с помощью кнопки **OK**.

- На дисплее появится установл. время приготовления без буквы **h**.



Диод температуры воды

- Диод светится, если был выбран режим работы „**Температура воды**“.
- Диод мигает, когда возможно изменение параметра с помощью кнопок со стрелками.

	<p>Диод температуры внутри продукта</p> <ul style="list-style-type: none"> • Диод светится, если был выбран режим работы Температура внутри продукта. • Диод мигает, когда возможно изменение параметра с помощью кнопок со стрелками. • Диод мигает после достижения установленной температуры внутри продукта (кроме того слышен звуковой сигнал). • Диод мигает при попытке установки температуры внутри продукта, которая выше установленной температуры воды (кроме того слышен звуковой сигнал).
	<p>Диод времени приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> • Диод светится, если был выбран режим работы „Время приготовления“. • Диод мигает, когда возможно изменение параметра с помощью кнопок со стрелками. • Диод мигает по истечении настроенного времени приготовления (кроме того слышен звуковой сигнал).
	<p>Дисплей (4-значный)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дисплей светится во время работы прибора и показывает актуальный параметр выбранного параметра. • Дисплей мигает, когда возможно изменение параметра с помощью кнопок со стрелками. • Дисплей мигает после завершения процесса приготовления (кроме того слышен звуковой сигнал). • В случае ошибки на дисплее мигает символ --- (кроме того слышен звуковой сигнал). • На дисплее появляется символ FILL, если емкость пуста, и в нее необходимо налить воду. <p>Температура отображается в °C в диапазоне от 25,0 до 85,0.</p> <p>Время приготовления отображается в часах (перед точкой) и минутах (после точки).</p> <p>➤ Пример: Показание 20.35 обозначает время приготовления, которое составляет 20 часов и 35 минут.</p> <p>Время задержки обозначается буквой h и отображается в часах (перед точкой) и десятых частях часа (после точки).</p> <p>➤ Пример: Показание 10.2h обозначает время задержки, которое составляет 10 часов и 12 минут. Показание 10.5h обозначает время задержки, которое составляет 10 часов и 30 минут.</p>

	Звуковой сигнал Короткий звуковой сигнал сигнализирует <ul style="list-style-type: none">• например, в режиме работы „Температура внутри продукта“ и „Время приготовления“ об окончании времени приготовления, а также выключении нагревания• а также в случае определенных ошибок (например, введение параметра вне допустимого диапазона).
	Гнездо датчика для измерения температуры внутри продукта Гнездо для подключения к нему штепселя датчика внутренней температуры находится в задней части прибора, вверху справа.

5.4 Обслуживание



ВНИМАНИЕ!

После открытия крышки нагретого прибора из него может выходить горячий пар, а горячие капли могут стать причиной ожогов.

- Прикасаясь к крышке во время работы прибора, следует пользоваться соответствующими защитными перчатками.



УКАЗАНИЕ!

Температура воды и температура продукта во время наполнения прибора зависят от рецептуры.

Во время приготовления **мяса** рекомендуется режим работы „Температура внутри продукта“, для приготовления **овощей** наиболее соответствующим является режим „Время приготовления“.

5.4.1 Подготовка к приготовлению в низкой температуре



ВНИМАНИЕ!

Параметры температуры, которые используются при приготовлении методом Sous-vide как правило недостаточны для стерилизации приготавливаемых продуктов, как это имеет место в случае традиционных методов приготовления.

- Во время работы следует обязательно обращать внимание на высокое качество исходных продуктов и соблюдение абсолютной гигиены, чтобы избежать желудочных расстройств в результате приготовления в низкой температуре.
- Использовать исключительно вакуумные мешочки, предусмотренные для обработки в температуре выше 90 °C.
- Вакуумные мешочки не подлежат многократному использованию.

Установка решетки



ВНИМАНИЕ!

Решетка является элементом защиты от горячего дна емкости и обеспечивает оптимальную циркуляцию воды вокруг приготавливаемого продукта.

- Во время работы прибора следует всегда пользоваться решеткой.
- Установить решетку в емкости.

Наполнение водой



ВНИМАНИЕ!

Если прибор будет включен без воды, на дисплее появится символ **FILL**.

Дно емкости нагревается до высокой температуры, и прибор может повредиться.

- **Никогда** не использовать прибор без воды.
- Не использовать никаких горючих жидкостей.

Разлитая в результате жидкость может стать причиной ожогов.

- Не наливать в прибор слишком много воды.

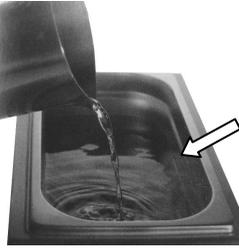


УКАЗАНИЕ!

Параметры воды (из водопроводов) зависят от местных условий.

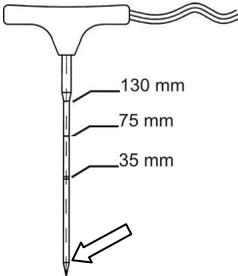
Вода плохого качества может привести к повреждению прибора.

- Вода, содержащая железо, может стать причиной возникновения коррозии даже благородной стали.
 - Вода, которая содержит хлор, может привести к возникновению язвенной коррозии.
 - Дистиллированная и деионизированная вода может стать причиной коррозии.
 - Жесткая вода с высоким содержанием кальция является причиной оседания известкового камня в емкости водяной бани.
- Следует использовать смягченную (фильтрованную) воду.



- Налить воду в емкость.
- Во время приготовления следует обращать внимание, чтобы уровень воды при вложенном продукте также в процессе приготовления всегда достигал отметки.
- В случае необходимости долить предварительно подогретую воду.
- Пользуйтесь прилагаемой крышкой или шариками, сокращающими испарение (дополнительные аксессуары), чтобы сократить потери тепла и водного пара.

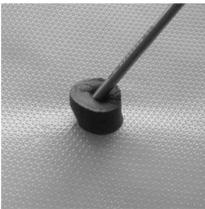
Использование датчика внутренней температуры продукта (дополнительные аксессуары)



Во время приготовления в режиме „Температура внутри продукта“ следует пользоваться доступным в рамках дополнительных аксессуаров дополнительным датчиком для измерения внутренней температуры продукта и управления процессом приготовления.

Датчик температуры находится вблизи острия измерительного зонда.

На зонде размещены, в качестве ориентировочных пунктов, обозначения для продуктов с разной толщиной.



- С острия измерительного зонда снять защитный колпачок.
- На сухой мешочек с приготавливаемым продуктом наклеить уплотнительный кружок. Уплотнительный кружок предотвращает попадание воздуха в вакуумный мешочек во время прокалывания измерительного зонда в вакуумный мешочек.
- Для этого следует отклеить от уплотнительного кружка нижнюю защитную пленку и тщательно приклеить уплотнительный кружок к вакуумному мешочку.



- Проколоть зонд через середину уплотнительного кружка, чтобы острие датчика внутренней температуры попало внутрь приготавливаемого продукта.

Пример:

- В случае продукта толщиной 75 мм острие с датчиком температуры следует вонзить настолько глубоко в приготавливаемый продукт, чтобы отметка 75 мм была видна при поверхности наклеенного уплотнительного кружка.

В случае продуктов с другой толщиной (например, 50 мм) для ориентации следует использовать размещенные отметки и вонзить острие датчика на глубину соответствующего места между отметками.



УКАЗАНИЕ!

- В случае продуктов с разной толщиной для измерения следует всегда выбрать самое толстое место.
- При продуктах с толщиной менее 35 мм следует обращать внимание, чтобы не проколоть вакуумный мешочек с другой стороны на вылет. В таком случае мы рекомендуем прокалывание зонда измерения температуры наискосок.

5.4.2 Работа в режиме „Температура воды“



УКАЗАНИЕ!

В режиме „Температура воды“ процесс приготовления не управляется прибором. Пользователь сам решает, когда процесс приготовления подходит к концу.

- Включить прибор с помощью главного выключателя 
 - Загорается диод температуры воды $^{\circ}\text{C}$ .
 - На дисплее появляется актуальная температура воды.
 - Диод внизу по правой стороне дисплея светится, если прибор работает в режиме нагрева.
- Пользуясь панелью обслуживания прибора установить требуемый параметр температуры воды. С этой целью следует нажать кнопку **SET**.
 - Начинает пульсировать параметр на дисплее и мигает диод $^{\circ}\text{C}$ .
- Изменить параметр с помощью кнопок **▲** или **▼**.
- Сохранить параметр, нажимая кнопку **OK**.



- Разместить в водяной бане приготавливаемый продукт, запактованный в вакуумный мешочек.
- Следует использовать прилагаемую крышку, чтобы сократить потери тепла и водяного пара.
- По истечении времени приготовления вынуть приготавливаемый продукт.
- Выключить прибор с помощью главного выключателя .

Работа в режиме „Температура внутри продукта“



УКАЗАНИЕ!

В режиме работы „Температура внутри продукта“ процесс приготовления контролируется датчиком внутренней температуры и будет завершен после достижения требуемой температуры внутри продукта.



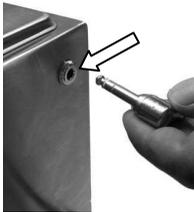
УКАЗАНИЕ!

Невозможно установить температуру внутри продукта выше, чем установленная температура воды.

В случае установки температуры воды ниже, чем сохраненная температура внутри продукта, прибор автоматически подберет температуру внутри продукта к температуре воды.

При попытке установки температуры внутри продукта, которая выше установленной температуры воды, появится сообщение об ошибке.

- Мигает диод температуры внутри продукта °C , пульсирует показание дисплея и раздается короткий звуковой сигнал.



- Вонзить в продукт зонд датчика температуры через уплотнительный кружок на вакуумный мешочек способом, описанным на странице 22.
- Штепсель датчика температуры внутреннего продукта подключить к гнезду в приборе.

- Включить прибор с помощью главного выключателя .
- Загорается диод температуры воды °C .
- На дисплее появляется актуальная температура воды.
- Диод внизу по правой стороне дисплея светится, если прибор работает в режиме нагрева.
- Пользуясь панелью обслуживания установить требуемый параметр температуры воды. С этой целью следует нажать кнопку **SET**.
- Начинает пульсировать параметр на дисплее и мигает диод °C .
- Изменить параметр с помощью кнопок **▲** или **▼**.
- Сохранить параметр, нажимая кнопку **OK**.

- Нажимая кнопку **MOD**, выбрать режим работы „**Температура внутри продукта**“ и подтвердить выбор с помощью кнопки **OK**.
 - Загорится диод внутренней температуры продукта $^{\circ}\text{C}$.
 - На дисплее появляется актуальная температура внутри продукта.
- Пользуясь панелью обслуживания установить требуемый параметр температуры внутри продукта. С этой целью следует нажать кнопку **SET**.
 - Начинает пульсировать параметр на дисплее и мигает диод $^{\circ}\text{C}$.
- Изменить параметр с помощью кнопок **▲** или **▼**.
- Сохранить параметр, нажимая кнопку **OK**.
 - На дисплее появляется актуальная температура внутри продукта.



- Разместить в водяной бане приготавливаемый продукт, запакованный в вакуумный мешочек.
- Следует использовать прилагаемую крышку, чтобы сократить потери тепла и водяного пара.



УКАЗАНИЕ!

Прибор издает оптический сигнал о достижении температуры внутри продукта (пульсирование параметра на дисплее и диода $^{\circ}\text{C}$), а также акустический сигнал (звуковой сигнал).

- По истечении времени приготовления вынуть приготавливаемый продукт.
- Выключить прибор с помощью главного выключателя .

5.4.3 Работа в режиме „Время приготовления“



УКАЗАНИЕ!

В режиме работы „Время приготовления“ процесс приготовления будет завершен автоматически по истечении установленного времени приготовления.



УКАЗАНИЕ!

Время приготовления отображается в часах (перед точкой) и минутах (после точки).

➤ Пример:

Показание **20.35** обозначает время приготовления, которое составляет 20 часов и 35 минут.

Время задержки обозначается буквой **h** и отображается в часах (перед точкой) и десятых частях часа (после точки).

➤ Пример:

Показание **10.5h 10.2h** обозначает время задержки, которое составляет 10 часов и 12 минут.

Показание **10.5h** обозначает время задержки, которое составляет 10 часов и 30 минут.

- Включить прибор с помощью главного выключателя .
- Загорается диод температуры воды .
- На дисплее появляется актуальная температура воды.
- Диод внизу по правой стороне дисплея светится, если прибор работает в режиме нагрева.
- Пользуясь панелью обслуживания прибора установить требуемый параметр температуры воды. С этой целью следует нажать кнопку **SET**.
- Начинает пульсировать параметр на дисплее и мигает диод .
- Изменить параметр с помощью кнопок **Λ** или **V**.
- Сохранить параметр, нажимая кнопку **OK**.
- Нажимая кнопку **MOD** выбрать режим работы Время приготовления и подтвердить выбор с помощью кнопки **OK**.
- Засветится диод .
- Появляется актуальный параметр, установленный для времени приготовления.

- Пользуясь панелью обслуживания прибора установить требуемое время приготовления. С этой целью нажать кнопку **SET**.
 - Начинает пульсировать параметр на дисплее и мигает диод ☺.
- Изменить параметр с помощью кнопок **Λ** или **V**.
- Вследствие нажатия кнопки **OK** происходит сохранение параметра, и переход к настройке времени задержки.
 - На дисплее пульсирует время задержки, обозначенное буквой **h**.

С помощью кнопок **Λ** или **V** можно установить требуемый параметр и сохранить его, нажимая кнопку **OK**.

- Светится показание дисплея, время задержки обозначено буквой **h**.

Если процесс приготовления должен **начаться немедленно**, следует установить время задержки на „**0 h**“ и подтвердить с помощью кнопки **OK**.

- На дисплее появится установленное время приготовления без буквы **h**.



- Разместить в водяной бане приготавливаемый продукт, запакванный в вакуумный мешочек.
- Следует использовать прилагаемую крышку, чтобы сократить потери тепла и водяного пара.



УКАЗАНИЕ!

Прибор издает оптический сигнал об истечении времени приготовления (пульсирование параметра на дисплее и диода ☺), а также акустический сигнал (звуковой сигнал).

- По истечении времени приготовления вынуть приготавливаемый продукт.
- Выключить прибор с помощью главного выключателя ☺.

6. Очистка и технический уход

6.1 Важные указания по очистке прибора



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

- Перед началом очистки и ремонтных работ отсоединить прибор от источника электропитания (вынуть вилку!).
- Прибор не приспособлен к ополаскиванию непосредственно под струей воды. Поэтому для мытья прибора нельзя использовать высоконапорные мойки и паровые мойки.
- Во избежание поражения электрическим током никогда не следует погружать прибор, кабель питания или вилку в воду или другую жидкость.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Риск пожара в случае использования дезинфицирующих средств, которые содержат спирт

- В случае необходимости можно использовать дезинфицирующее средство на базе спирта (например, изопропиловый спирт).
- Обеспечить достаточную вентиляцию.
- Вблизи прибора не следует использовать открытое пламя.
- Не курить.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Риск получения телесных повреждений!

- Не выливать воду, когда прибор горячий.
- Перед опорожнением проверить температуру воды, включая прибор на несколько секунд.
- Во время работ, связанных с очисткой следует пользоваться защитными очками и перчатками.
- Не применять агрессивные чистящие средства, например, спирт.
- Соблюдать правила в области безопасности, рекомендованных производителями чистящих и дезинфицирующих средств.



HINWEIS!

- Не мыть прибор в посудомоечной машине.
- Не погружать прибор в воду с целью мытья.

6.2 Очистка

- После использования прибора следует вынуть решетку и опорожнить емкость.
- Удалить воду из емкости с помощью соответствующей посуды и тщательно осушить.
- Прибор следует регулярно мыть.
- Для мытья следует использовать мыльную щелочь или чистящие средства, рекомендуемые для нержавеющей стали.
- Следует регулярно удалять накипь из емкости прибора, особенно в случае использования воды с высоким содержанием кальция. С этой целью использовать доступные в продаже средства для удаления накипи, которые не станут причиной повреждений нержавеющей стали, алюминия или пластмассы. Соблюдать рекомендации производителя, указанные на упаковке средств для удаления накипи.

6.3 Меры предосторожности во время технического ухода

- Периодически следует проверять, не повредился ли сетевой кабель. Прибором нельзя пользоваться при поврежденном сетевом кабеле. Если сетевой кабель поврежден, с целью предотвращения опасности его следует заменить в сервисном пункте или вызвать квалифицированного электрика.
- При повреждениях и перебоях обратитесь в специализированные магазины или в нашу службу сервиса.
- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей. **Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправное состояние.**

7. Утилизация

Старые приборы

Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно национальным предписаниям утилизации. Рекомендуется вступить в контакт с одной из фирм, занимающейся утилизацией или связаться с отделом по утилизации Вашей коммуны.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для исключения нарушения и связанными с этим опасностями, приведите прибор перед утилизацией в непригодное состояние. Для этого прибор отключить от сети и удалить сетевой кабель от прибора.



УКАЗАНИЕ!



При утилизации прибора придерживайтесь к действующим в Вашей стране и в Вашей коммуне предписаниям.