



HURAKAN

КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА
Souse Vide

Модель: НКН-SV12М



ПРИМІТКА

Будь ласка, прочитайте це перед використанням. Під час користування машиною слід завжди дотримуватися таких основних заходів безпеки:

1. У цьому розділі пояснюється потенційна небезпека, яка може виникнути під час використання су-від, і вказується багато важливих заходів безпеки.
2. Небезпека опіку - циркулятор, контейнер для приготування їжі та вакуумний мішок завжди нагріваються під час використання, використовуйте теплоізоляційні рукавички або шипці. Не торкайтеся гарячих поверхонь і рідин безпосередньо руками, щоб уникнути опіків.
3. Переконайтеся, що прилад вимкнено, відключений від джерела живлення і охолоджений до кімнатної температури перед чищенням і зберіганням. Щоб уникнути можливого травмування, завжди відключайте прилад з розетки, коли він не використовується. Не витягуйте вилку, тягнучи за шнур живлення, завжди тягніть лише за штекер.
4. Для захисту від ураження електричним струмом, не занурюйте верхню половину виробу, шнур і вилку у воду або іншої рідини.
5. Ретельний нагляд та безпосередній інструктаж щодо безпечного використання приладу особами, які достатньо розуміють пристрій, несуть відповідальність за їхню безпеку, коли прилад використовується або знаходиться поблизу дітей або осіб з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, відсутністю досвіду та знань.
6. Якщо пристрій впав у воду, пошкоджений, несправна вилка чи шнур живлення виглядає будь-яким чином пошкодженим, негайно припиніть використання, від'єднайте вилку від джерела живлення та зверніться до відділу обслуговування клієнтів. Не розбирайте виріб самостійно.
7. Використання аксесуарів, не схвалених або не проданих у нас, не рекомендовано та може спричинити ризик пошкодження, пожежі, ураження електричним струмом або травми.
8. Агрегат призначений для внутрішнього використання, лише для домашнього використання - не використовуйте на вулиці. Не використовуйте пристрій ні для чого іншого, окрім варіння їжі. (Як лабораторні роботи або нагрівання гарячої ванни). Розташуйте цей прилад на стійкій і термостійкій поверхні. Слідкуйте за тим, щоб не розмішувати його поблизу джерела тепла, наприклад плити, духовки, електричного пальника, відкритого вогню або легкозаймистих матеріалів.
9. Перевірте, чи ваше джерело живлення відповідає цьому приладу, а саме номінальна напруга.
10. Не занурюйте пристрій у воду нижче позначки MIN або вище позначки MAX, зазначеної на колонці з нержавіючої сталі.
11. Тримайте sous vide вертикально після використання. Не розташуйте його горизонтально або у зворотному напрямку, щоб уникнути рефлюксу рідини. Зберігайте в прохолодному, сухому місці, коли не використовуєте.
12. Не використовуйте подовжувачі - лише розетку. Ніколи не працюйте з пошкодженим шнуром або вилкою.
13. Sous vide не призначений для прямого контакту з їжею. Ставте машину на водяну баню і не використовуйте її для безпосереднього приготування їжі. Забезпечте їжу або рідину, наприклад сік, суп або молочні продукти закритими під вакуумом.
14. Не ставте пристрій в посудомийну машину.
15. Вимоги до ємності: Мінімальна глибина води: 8,3см; Максимальна глибина води: 13,5см; Максимальний об'єм: 12 л.

Вступ

Sous Vide, мистецтво часу та температури, походить із Франції в 1970-х роках. Це кулінарний метод повільного приготування, при якому свіжі інгредієнти вакуумуються в пакеті на блискавці та занурюються у воду постійної температури на певний період часу. За допомогою Sous Vide ви зможете без особливих зусиль приготувати вишукані делікатеси з розширеним смаком і суттю поживних речовин, які можна було придбати лише у відомих ресторанах.

При традиційному смаженні рапсу важко контролювати різний ступінь готовності інгредієнтів, нехай ви отримаєте ідеальний середній стейк. Sous Vide несе науку приготування стейків, забезпечуючи постійну температуру (з точністю до 0,5°C) і таймер приготування. Тепер ви можете приготувати ідеальний стейк для своєї родини та друзів як шеф-кухар.

ТЕХНОЛОГІЯ:

1. SOUS VIDE може створювати 360° потужного водного середовища, підтримує постійну температуру в усьому контейнері, забезпечуючи проникнення тепла в їжу під будь-яким кутом і збереження поживних речовин.
2. 3D багатоспрямоване проникнення тепла усуне недоліки традиційного приготування та гарантує, що їжа буде ретельно просмажена з ніжною текстурою, зберігаючи ніжні волокна та корисні поживні речовини.
3. Щоб змінити кінцевий продукт вашої наполегливої роботи з приготування їжі, потрібно лише 1°C. Регулюючи температуру приготування з різницею лише 0,5 °C, SOUS VIDE дає змогу легко готувати улюблені страви.
4. Переварювання можна ефективно уникнути, встановивши правильний таймер у діапазоні від 0 хвилини до 99 годин 59 хвилин. Сигнал таймера пролунає, коли приготування закінчиться, ви можете розслабитися, поки готується їжа.

ОСОБЛИВОСТІ:



Технічні характеристики:

Номер моделі	HKN-SV12M		
Діапазон температур	25-92,5 °C (77-198,5 °F)		
Температурна дисперсія	±0,5°C		
Таймер	0-99:59		
Країна	Нас	Великобританія	СА
Напруга	100-120 В	220-240 В	100-120 В
Частота	60 Гц	50 Гц	60 Гц
Розміри продукту	(Н) 37,3 см (Ш) 9,7 см (О) 9,6 см		
Вага нетто	1,1 кг		
Мах Глибина води	13.5 см		
Мінімальна глибина води	8,3 см		
Рекомендована ємність MAX	12 л		

Інструкція з експлуатації








SOUS VIDE спрощує весь процес приготування: встановіть таймер, помістіть їжу в контейнер і просто почекайте поки це не буде зроблено! Нагляд не потрібен. Кожен може приготувати неймовірну кухню, насолоджуючись безпроблемним приготуванням.


Етапи операції:

1. Помістіть їжу та приправи у вакуумний пакет і завакууйте його





2. Закріпити машину на контейнері. Закріпіть машинний затиск збоку контейнера, не торкаючись дна контейнера. Наповніть ємність водою, доки лінія води не підніметься до відповідного положення між лінією води MIN і MAX. Будь ласка, пам'ятайте, що рівень води підвищиться, коли їжа буде додана в контейнер, тому не наповнюйте його занадто високо.
3. Підключіть джерело живлення, екран дисплея мерехтить, а потім згасне.
4. Температура приготування на екрані відображає поточну фактичну температуру води, а час приготування становить 2 години за замовчуванням.
5. Натисніть  щоб встановити температуру, потім  блимає. Натисніть ◀ або ▶, щоб встановити потрібну температуру.
6. Натисніть  , щоб встановити час, тоді  блимає. Натисніть ◀ або ▶, щоб налаштувати час.
- Час приготування за замовчуванням становить 2 години, а температура – 55 С.

- Якщо вам потрібно змінити градус Цельсія на Фаренгейт, натисніть і утримуйте  більше 5 секунд.
7. Після встановлення часу час на дисплеї блимне 3 рази. Температура відображається як поточна фактична температура води.
8. Після попереднього нагрівання води до заданої температури починається процес приготування. І починається зворотній відлік. Тепер занурюйте упаковану їжу у водяну баню.


- Час приготування залежить від різних інгредієнтів, порцій і особистих уподобань. Додавання наповнених харчових пакетів підвищить рівень води; перевірте ще раз після додавання корму, щоб переконатися, що вода не перевищує лінії рівня MAX.
9. Зворотний відлік закінчується, і приготування готове. зумер видасть п'ять звукових сигналів, щоб нагадати користувачеві дістати їжу. Натисніть  щоб увімкнути машину.
10. Поставте їжу в духовку, щоб вона злегка пропеклася, або швидко обсмажте її на розпеченій сковороді, якщо хочете, щоб вона виглядала золотистіше і смакувала більша хрусткість.



Регулювання температури приготування:

1. Натисніть  , кнопка почне миготіти.
2. Температура за замовчуванням 55°C. Натисніть ◀ або ▶, щоб налаштувати температуру приготування.
3. Натисніть ◀або▶ для 0,1°C коригування.
4. Натисніть і утримуйте ◀ або ▶ щоб змінювати значення швидше з кроком 0,1°C. Утримуйте кнопку, поки вона не досягне необхідної температури, а потім відпустіть.
5. Температура відображення на екрані мерехтить 3 разів. Налаштування температури виконано.
6. Натисніть і утримуйте  протягом більше 5 секунд він може перемикається між градусами Цельсія (°C) і Фаренгейта (°F).

Регулювання часу приготування:

1. Натисніть , кнопка почне миготіти.
2. Стандартний час приготування становить 2 години. Натисніть ◀ або ▶, щоб налаштувати час приготування.
3. Натисніть ◀ ог ▶ протягом 1 хвилини налаштування.
4. Натисніть і утримуйте ◀ або ▶, щоб змінити значення швидше з кроком 10 хвилин. Утримуйте кнопку, доки не досягне потрібного часу, а потім відпустіть.
5. Час відображення на екрані блимне 3 разів. Налаштування часу виконано.

ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХ. ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед виконанням робіт з технічного обслуговування:

1. Завжди вимикайте та від'єднуйте пристрій від мережі.
2. Переконайтеся, що прилад має кімнатну температуру.
3. Якщо помічені будь-які ознаки фізичного пошкодження, негайно зверніться до Центру обслуговування клієнтів.
4. При падінні у воду або несправності, негайно зверніться до Центру обслуговування клієнтів.

Використання жорсткої або багатой на мінерали води може призвести до появи водяних плям на поверхні з нержавіючої сталі. Використовуйте наступні методи, щоб видалити плями та скупчення нальоту.

Після очищення легко витріть його насухо рушником або паперовим рушником. Зберігати в сухому і провітрюваному середовищі при нормальній температурі; будь ласка, не використовуйте його в умовах високої вологості та не зберігайте при високих температурах.

Демонтаж і монтаж:

1. Від'єднання колони з нержавіючої сталі: потягніть фіксований затискач вниз уздовж колони, потім поверніть колону за годинниковою стрілкою.
2. Потягніть вниз, поки він не від'єднається. Іноді робочі колеса можуть перешкоджати руху, коли сталеву колону витягують. Злегка потрясіть колону з боку в бік, щоб від'єднати сталеву колону. Ковпак насоса можна зняти перед від'єднанням сталеві колони.
3. Монтаж колони з нержавіючої сталі: вирівняйте колону з нержавіючої сталі з різьбленням, поверніть колону проти годинникової стрілки та зафіксуйте її. Потім поставте на місце фіксований затиск.

Очищення циркулятора:

Нагрівальний шар, вал насоса і датчики очищаються миючим засобом і м'якою щіткою. Після цього промийте його водою.

Очищення сталеві колони:

І сталеву колону, і насос очищають у посудомийній машині або миючим засобом.

Декальцинація:

1. Засіб для видалення іржі з кальцієвим вапном. Слідкуйте за тим, щоб цей продукт був дуже міцним, тому під час роботи з цим продуктом рекомендується вдягати рукавички.
2. Бікарбонат натрію.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код	E1
причина	Несправність пристрою. Ослаблення або пошкодження датчика температури.
Рішення	Будь ласка, зробіть заміну.

Код	E2
Причина	Датчик температури визначає, що нагрівальна трубка перевищує 105°C. Коли рівень води опускається нижче рівня MIN, позначеного на трубці, або прилад дістають із води, а датчик нестачі води не вмикається, він активує датчик сухого кип'ятіння, і су-ві припиняється. На плиті буде вказаний код помилки E2.
Рішення	Вимкніть пристрій. Додайте достатньо води. Коли плита достатньо охолоне, увімкніть прилад знову, процес приготування відновиться.

Код	E3
Причина	Вода нижче мінімального рівня. Коли рівень води опускається нижче позначки MIN на плиті, спрацює датчик, і плита зупиняється для захисту від висихання. На дисплеї пристрою з'явиться код помилки E3. Зауважте, що через різний рівень води між внутрішньою та зовнішньою сторонами трубки, E3 може відобразитися, хоча вода досягає трохи вище MIN.
Рішення	Вимкніть пристрій. Додайте достатньо води. Увімкніть прилад знову, і процес приготування відновиться.

Код	E4
Причина	Датчик температури визначає, що робоча температура досягла порогу 150°C. Коли прилад вийняли з води, а датчик нестачі води не увімкнувся, увімкніть датчик сухого кип'ятіння, і су-від припиниться. На плиті буде вказаний код помилки E4.
Рішення	Вимкніть пристрій. Додайте достатньо води. Коли плита достатньо охолоне, увімкніть прилад знову, процес приготування відновиться.

Код	E5
Причина	Температура води вище встановленої температури.
Рішення	Змініть воду або налийте холодної води. Коли вода достатньо охолоне, знову УВІМКНІТЬ пристрій.