

# **VIATTO™**

## **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

### **АППАРАТ SOUS-VIDE ПОГРУЖНОЙ SV805**



*Перед использованием внимательно прочтите руководство.*

Поздравляем с приобретением прибора для су-вид

Теперь готовить вкусные блюда очень просто. Можно наслаждаться вкусной едой, просто положив продукты в воду!

Внимание: Прочтите все руководство перед использованием или установкой и храните его для обращения в будущем.

Перед использованием следует сначала правильно установить и расположить систему в соответствии с руководством.

# СОДЕРЖАНИЕ

Важные положения по безопасности .....	1
Инструкция по эксплуатации.....	3
Технические характеристики.....	6
Преимущества приготовления в вакууме при малых температурах .....	6
Подготовка к использованию машины для приготовления в вакууме при малых температурах и для медленной варки .....	7
Регистрация однолетнего периода устранения дефектов .....	8

## Важные меры безопасности

При использовании машины следует соблюдать следующие базовые меры безопасности:

- 1.** Внимательно прочтите все инструкции в этом руководстве.
- 2.** Не прикасайтесь к горячим поверхностям, пользуйтесь ручкой или рукояткой.
- 3.** Не помещайте провод, вилку или блок управления в воду или другую жидкость во избежание поражения током.
- 4.** Дети, использующие машину или приближающиеся к ней, должны находиться под присмотром взрослых.
- 5.** Если машина не используется или перед ее очисткой, отключите ее от сети и подождите, пока она остынет перед тем, как установить ее или снять какой-либо компонент.
- 6.** Не эксплуатируйте машину, если провод поврежден, если в вилке или машине обнаружена неисправность или после ее падения или какого-либо повреждения. Направьте ее в авторизованный сервис-центр для проверки, обслуживания или электрической или механической настройки.
- 7.** Не используйте никакие фитинги, которые не рекомендованы или не проданы производителями, поскольку их использование может нанести вред здоровью.
- 8.** Не используйте вне помещений, так как эта машина предназначена только для домашнего использования.
- 9.** Не свешивайте провод с края стола. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- 10.** Не устанавливайте вблизи источника горячего воздуха, электрической горелки или нагреваемой плиты.

**11.** Соблюдайте осторожность при перемещении машины, заполненной горячим маслом или любыми другими жидкостями.

**12.** Вставьте вилку в розетку при использовании. При отключении сначала выключите машину, затем извлеките вилку из розетки.

**13.** Не используйте машину для любых других целей.

**14.** Следуйте руководству пользователя, иначе машина может быть повреждена.

**15.** Подключайте только к источнику питания с параметрами, указанными на табличке прибора.

**16.** Важно: Для обеспечения постоянной безопасности и во избежание поражения током подключайте машину к заземленной розетке.

**17.** Не прикасайтесь ни к каким жидкостям для проверки температуры в машине; не прикасайтесь к жидкостям руками или другими частями тела, вместо этого пользуйтесь экраном отображения температуры или термометром.

**18.** Во избежание любых проблем с машиной при ее использовании убедитесь, что уровень воды поддерживается между MIN и MAX.

**19.** Во избежание обратного течения жидкости, после использования устанавливайте машину вертикально, а не горизонтально или в перевернутом виде.

**20.** Если в машине осталась какая-либо жидкость (выше отметки уровня MAX), выключите ее и дайте просохнуть перед использованием.

**21.** Держите детей вдали от машины и ее сетевого шнура во избежание рисков.

**22.** Не давайте детям играть с машиной.

**23.** Машиной могут пользоваться лица физическими, перцептивными или психическими недостатками или не имеющие опыта или знаний, только если они находятся под наблюдением или после инструктажа по безопасному пользованию машиной, и они понимают возможные риски.

## **24. Сохраните это руководство**

1. Номинальное напряжение сетевого шнура или удлинителя должно быть не меньше напряжения сети.

2. Запрещается свешивать электрический провод со стола, так как дети могут потянуть или споткнуться об него.

Машина относится к заземляемому типу, удлинитель должен иметь кабель с заземлением типа 3.

## Инструкция по эксплуатации

1. Подключите машину приготовления в вакууме при малых температурах к сети.

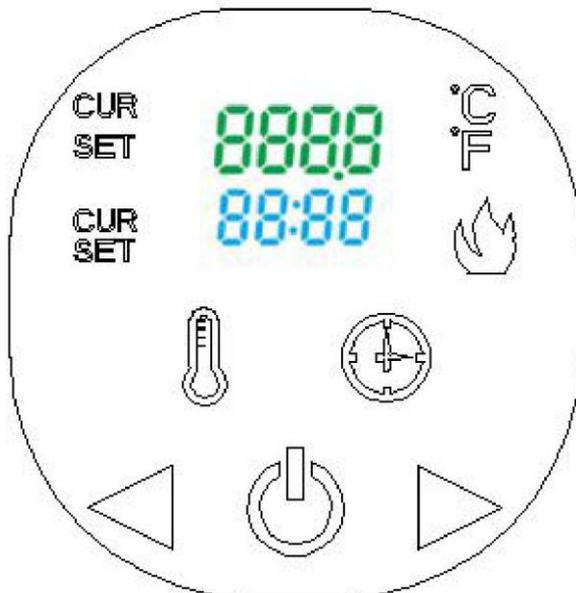


2. Нажмите иконку ON/OFF

3. Время приготовления по умолчанию - 2 часа, температура по умолчанию - 55°C.

Индикаторная лампочка состояния горит красным.

4. При необходимости переключени  градусы Фаренгейта нажмите



### Регулировка времени приготовления\*

1) Нажмите иконку установки времени , индикаторная лампочка сменится с CUR на SET.

2) Нажатием < или > установите желаемое время приготовления, при длительном нажатии на < или > время меняется ускоренно.

### Регулировка температуры приготовления:

1) Нажмите иконку установки температуры , индикаторная лампочка изменится с CUR на SET.

2) Нажатием < или > установите требуемую температуру приготовления. Длительным нажатием < или > можно быстро менять температуру.

### Корректировка температуры

Температура машины отрегулирована при выходе с завода, и, если обнаружится разница между показываемой температурой и другим точным показанием, проверьте инструмент во время использования (при условии, что применяемый инструмент точен, иначе положитесь на заводскую установку машины).

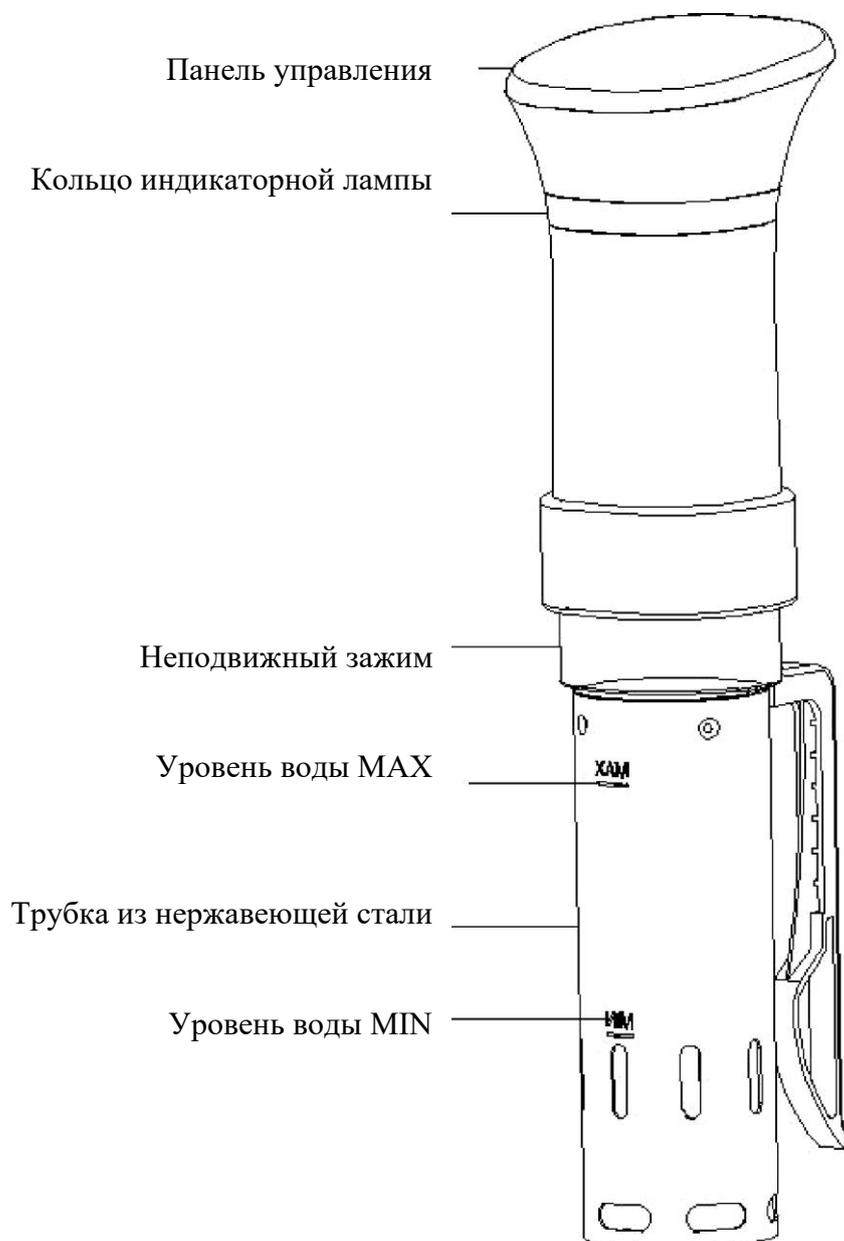
Для корректировки температуры выполните следующее:

- 1) Одновременно нажмите < и >, пока не замигают цифры температуры.
- 2) Нажатием < или > увеличьте или снизьте температуру, откорректировав ее до фактической температуры, отображаемой на соответствующем инструменте. По окончании корректировки три цифры температуры мигают, подтверждая ее завершение.

### **Сообщения о неисправностях:**

1. E1: неисправность термодатчика защиты от возгорания.
2. E2: неисправность термодатчика определения воды.
3. E3: датчик уровня воды не обнаружил воду в машине.
4. E4: термодатчик защиты от возгорания обнаружил подъем температуры выше 110°C.

## Устройство изделия:



## **Преимущества приготовления в вакууме при малых температурах**

Единый метод приготовления в вакууме при малых температурах и медленного приготовления сохраняет больше питательных веществ в продуктах. В сравнении с традиционными способами приготовления среда с недостатком кислорода и низкая температура снижают потребление жира.

Вкусовые компоненты могут полностью проникать в продукты, при этом может снижаться содержание вредных веществ.

Низкая температура не даст продуктам перевариться или усохнуть и сохранит свежий вкус мяса, поэтому метод медленного приготовления в вакууме при малых температурах идеально подходит для приготовления мяса на 1/4 от полной прожарки. Можете наслаждаться свежими и вкусными продуктами с его помощью.

Машина приготовления в вакууме при малых температурах может точно контролировать время и температуру, чтобы результат приготовления каждого блюда был идеален.

В сравнении с современными кулинарными методами приготовление в вакууме при малых температурах может значительно экономить время и электроэнергию. Как только продукты готовы, их можно сразу помещать в машину приготовления в вакууме при малых температурах, не затрачивая больше времени и энергии. Вкусные блюда будут готовы без вмешательства пользователя.

### **Подготовка к использованию машины для приготовления в вакууме при малых температурах и для медленной варки**

1. Водяная баня в машине для приготовления в вакууме при малых температурах и для медленной варки - поместите машину в водонепроницаемый контейнер (максимальная температура воды 99,5°C, воды должно быть достаточно для погружения продуктов).

2. Машина для вакуумной запайки - для удаления почти всего кислорода из пакета и обеспечения надежной запайки, препятствующей проникновению воздуха и жидкости. Можно использовать машину для вакуумной запайки, чтобы запечатывать продукты, или выбрать метод **вытеснения водой**.

3. **Вакуумируемый запечатываемый пакет** - убедитесь, что вакуумируемый

## **Метод вытеснения водой**

1. Полностью заполните пластиковый контейнер холодной водой.
2. Подготовьте продукты и поместите их в запечатываемый пакет без бисфенола А. Не запечатывайте пакет с верхней стороны.
3. Медленно погрузите пакет в воду, при этом воздух будет медленно из него выходить.
4. Погружайте пакет в воду, пока ее уровень не достигнет верхнего края пакета
5. Держа пакет погруженным в воду, закройте или запечатайте его застежкой-молнией для герметизации, и постарайтесь выдавить из него как можно больше воздуха.