

sous vide sealer

VS3000

SousVide

Инструкция по эксплуатации
вакуумного упаковщика
Supreme VS3000



sousvidesupreme.com/vs3000



ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

Внимательно прочитайте эти инструкции перед использованием этого устройства



Этот прибор разработан для соответствия стандартам UL for 100V–240V, 50/60Hz.



Данное устройство разработано в соответствии стандартам CE для 110W –0.7 bar (-0.7x10 Pa)

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании этого электроприбора обязательно соблюдайте меры предосторожности, в том числе:

- Перед подключением провода питания к электрической розетке или отсоединения от электрической розетки убедитесь, что прибор выключен.
- Отключайте прибор от электрической розетки, когда он не используется или перед чисткой.
- Перед подключением, отсоединением или управлением устройством убедитесь, что ваши руки сухие. Не используйте прибор, если шнур (силовой провод) или штекер влажный.
- При использовании возле детей необходим тщательный надзор со стороны взрослого человека, и устройство должно храниться вне досягаемости от них.
- Держите прибор и шнур (силовой провод) вдали от горячих поверхностей, нагретых печей или горелок. Используйте прибор только на сухой, устойчивой поверхности, такой как стол, и вдали от любых движущихся объектов.
- При чистке не погружайте этот прибор в воду или другую жидкость.
- Не используйте этот прибор на открытом воздухе.
- Не используйте какое-либо приспособление или аксессуар, не рекомендуемое Eades Appliance Technology LLC.
- Не используйте это устройство для любых целей, кроме его предполагаемого использования- вакуумация пищевых пакетов.
- Не используйте прибор, если шнур или вилка были повреждены, если прибор упал или он поврежден. Не используйте после сбоя.
- Всегда используйте только пищевые пластиковые пакеты или мешочки, рекомендованные производителем в качестве подходящих для приготовления пищи. Используйте только мешки соответствующего размера. Не переполняйте пакет!
- Мы настоятельно не рекомендуем использовать этот прибор для герметизации жидкостей. Если Вам это необходимо- следуйте инструкциям в разделе «Готовые пищевые пакеты для запечатывания», но только после замораживания жидкостей в морозильной камере и добавления замороженного блока в пакет.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или у которых отсутствует опыт использования кухонных приборов.
- Важно: подождите не менее 20 секунд между операциями вакуумации

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ, КАСАЮЩАЯСЯ ПРОВОДОВ ПИТАНИЯ И ШТЕКЕРА

1. Если шнур питания поврежден, его может заменить только изготовитель или его уполномоченный сервисный агент.
2. Защитите шнур (кабель питания) от повреждений: не придавливайте шнур (кабель питания), не тяните за шнур вокруг острых краев или углов, не погружайте шнур в воду или другую жидкость, не тяните и не держите прибор за шнур (провод питания), не используйте шнур (провод питания) в качестве ручки.
3. Не допускайте, чтобы шнур (провод питания) работал под прибором или обертывался вокруг него, или свисал с края поверхности, на которой он находится.
4. Чтобы отсоединить шнур питания (сетевой шнур) от электрической розетки (настенной розетки), возьмитесь за вилку, а не за шнур (кабель питания), чтобы избежать травм.
5. Мы не рекомендуем использовать удлинитель (шнур питания) с этим устройством.

ВАЖНО: СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать этот прибор.
- Только уполномоченный представитель Eades Appliance Technology LLC должен выполнить любой ремонт.
- Для получения информации обратитесь в службу поддержки клиентов www.sousvidesupreme.com.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Поляризация штепселя (120V)

В Северной Америке это устройство с двойным напряжением имеет поляризованную штепсельную вилку. Чтобы уменьшить риск поражения электрическим током, эта вилка будет входить в поляризованную розетку только одним способом. Если вилка не полностью вставляется в розетку, переверните вилку. Если он все еще не подходит, обратитесь к квалифицированному электрику. Ни в коем случае не модифицируйте вилку.

Знай свой вакууматор

1 Крышка прижимается во время герметизации

2 Панель управления имеет многофункциональные настройки.



3 Вакуумный канал следует очищать между использованиями.

4 Зажимы для пакета-направляющие для позиционирования пакетов с едой по время работы

5 Сварочная планка обеспечивает герметичность

6 Прокладка из пены защищает пакеты с едой во время запечатывания

Функции панели управления



Подготовка вакууматора к работе



1 Поместите вакууматор на плоскую сухую поверхность, например, на стойку или на поверхность стула, прикрепите шнур питания (провод) к задней части прибора и вставьте его в розетку.

2 Загорится зеленый индикатор на панели управления.



Подготовка пищевых пакетов к вакуумации

- 1 Подготовьте пакет,отвернув край 2 дюйма (5 см) перед наполнением, Чтобы запечатываемая поверхность была чистой.
- 2 Заполните пакет едой,которую хотите запечатать до трех четвертей (75%) его объема. Не переполняйте пакет
- 3 Перед тем, как развернуть верх пакета для запечатывания, убедитесь в том, что запечатываемая поверхность чистая и не содержит жидкости, масла или мусора



Важные советы о подготовке пакетов

- Острые края и места, такие как кости и раковины, могут повредить пакет во время откачивания воздуха и помешать вакуумации. Накройте острые области мягкой едой, например свежими травами или пищевой пленкой, для защиты пакета от прокола.
- Во время вакуумации мокрых или влажных продуктов, таких как свежее мясо или промытые овощи, дайте стечь жидкости и протрите бумажными полотенцами перед упаковкой в пакет
- Излишняя жидкость (более 1,5 столовых ложек или 22,5 мл) в пище может быть втянута в вакуумную камеру или на запечатываемую поверхность пакета во время откачки воздуха. Жидкость,затянутая в насос, может повредить его.
- Этот вакууматор не предназначен для вакуумации жидкостей или продуктов, содержащих много жидкости. Мы рекомендуем использовать кулинарные пакеты SousVide Zip Cooking Pouches для запечатывания жидкостей.

Подготовка рулонных пакетов к герметизации

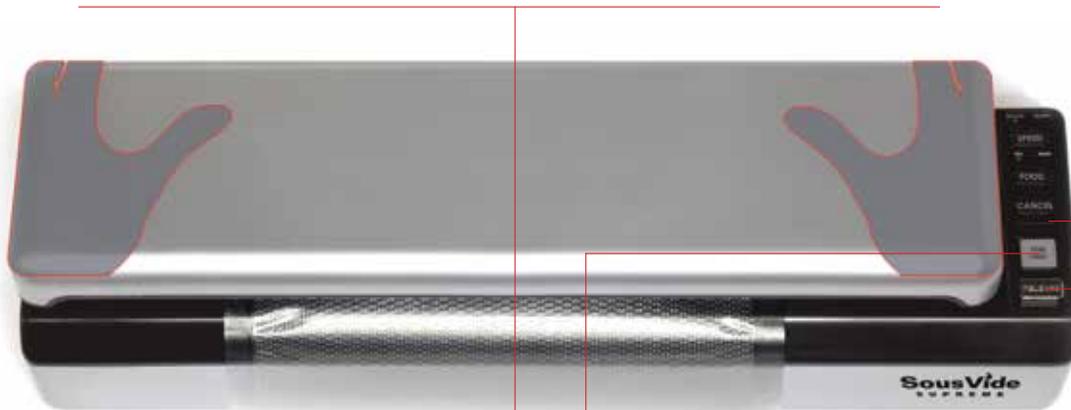
8



1 Для изготовления пакета из рулона вставьте открытый конец рулона в запечатывающую камеру под зажимы для пакета



ВАЖНО: Подождите не менее 20 секунд между операциями вакуумации



2 Закройте крышку и плотно прижмите обе стороны ладонями до тех пор, пока не включится вакуумный насос, и замок крышки под основанием правой ладони не щелкнет. Когда почувствуете или услышите щелчок замка-убирайте руки

3 Выберите SEAL ONLY (ТОЛЬКО ЗАПЕЧАТАТЬ) на панели управления. Индикатор запечатывания загорится красным.

4 Индикатор запечатывания выключится как только процесс завершится

5 Нажмите RELEASE для открытия крышки. Отрежьте пакет нужной длины от рулона и заполните его так, как описано на странице 7

Выберите параметров вакууматора

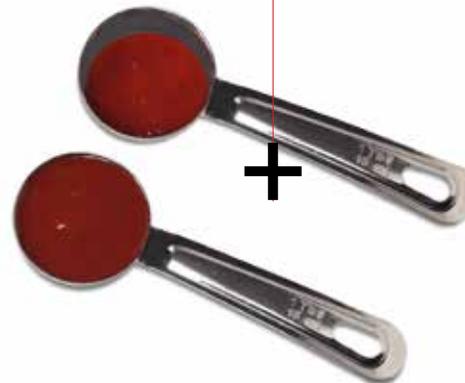


1 Выберите настройки запечатывания с помощью SPEED. По умолчанию используется скорость вакуумации Normal, который подходит для запечатывания большинства продуктов.

2 Выберите Gentle для особо деликатных продуктов (свежая рыба, мягкие фрукты, булочки для гамбургеров), которые могут быть раздавлены более мощным режимом скорости вакуумации Normal.

3 Выберите настройки запечатывания с помощью FOOD. По умолчанию используется режим Dry (Сухой), который подходит для запечатывания большинства продуктов.

4 Выберите Moist (Влажный) для особо сочных продуктов или пищи, содержащей до 1,5 столовых или 15-мл ложек жидкости. Не вакуумируйте пакеты, содержащие более 1,5 столовых ложек (22,5 мл) жидкости.



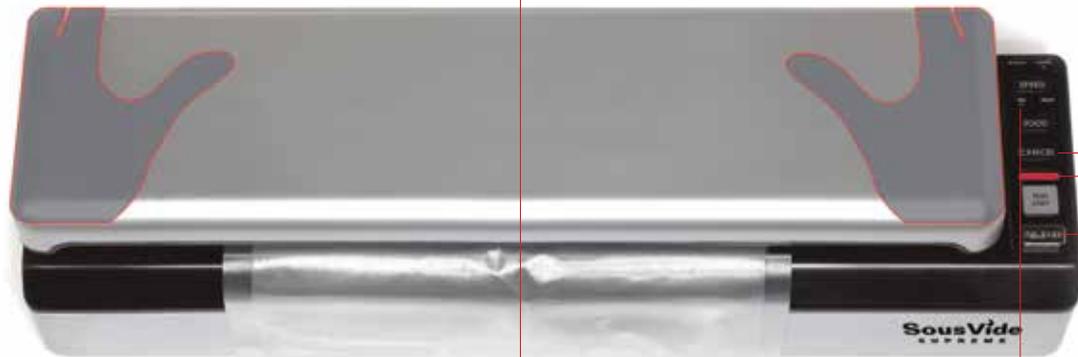
Поместите пакет для герметизации



Вакуумная упаковка сухой пищи

ВАЖНО: Подождите не менее 20 секунд между операциями вакуумации

3 При сжатии пакета жидкость будет подниматься вверх. До того, как она попадёт в вакуумную камеру, нажмите SEAL ONLY.



1 Закройте крышку и убедитесь, что выбран режим Dry (Сухой).

2 Прижмите крышку и плотно придерживайте с двух сторон ладонями ваших рук до тех пор, пока не включится вакуумный насос, и замок крышки под основанием правой ладони не "щёлкнет". Когда почувствуете или услышите "щёлочок" замка - можете убрать руки.

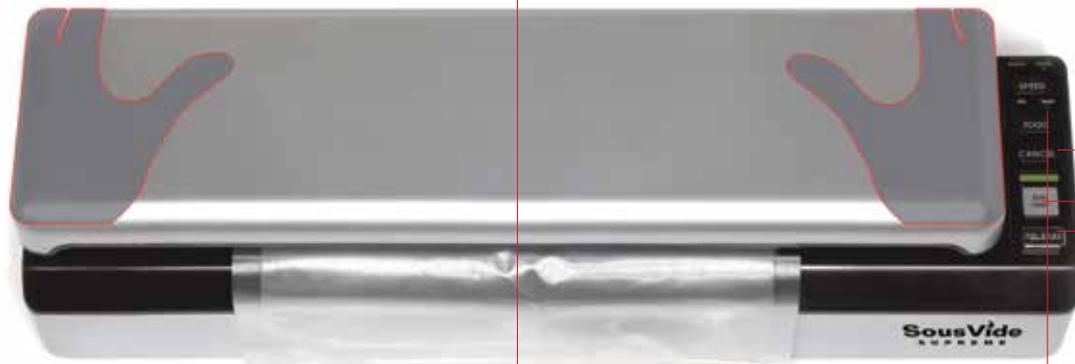
4 Индикатор Запечатывания выключится после завершения процесса. Нажмите RELEASE для открытия крышки и извлечения запечатанного пакета.

5 Если авто-запечатывание не происходит, нажмите CANCEL. Откройте крышку и убедитесь, что пакет установлен правильно и в нём нет небольших проколов или протечек. (Смотрите стр. 14.)

Вакуумная упаковка влажной пищи

ВАЖНО: Подождите не менее 20 секунд между операциями вакуумации

3 При сжатии пакета жидкость будет подниматься вверх. До того, как она попадёт в вакуумную камеру, нажмите SEAL ONLY.



1 Закройте крышку и убедитесь, что выбран режим Moist (Влажный).

2 Прижмите крышку и плотно придерживайте с двух сторон ладонями ваших рук до тех пор, пока не включится вакуумный насос, и замок крышки под основанием правой ладони не "щёлкнет". Когда почувствуете или услышите "щёлок" замка - можете убрать руки.

4 Индикатор Запечатывания выключится после завершения процесса. Нажмите RELEASE для открытия крышки и извлечения запечатанного пакета.

5 Индикатор Запечатывания выключится после завершения процесса. Нажмите RELEASE для открытия крышки и извлечения запечатанного пакета.

Поиск неисправностей

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Не вакуумирует	Электроприбор отключен Электрическая розетка неисправна	Включите устройство Включите устройство в другую розетку Включите электрическую розетку Свяжитесь с сервисной службой
Вакуумация слабая или неполная	Пакет установлен неправильно или имеет складки или мусор между стенками пакета. Пакет протекает или имеет проколы. Использование прибора без 20-секундного интервала между Использованиями.	Подождите 20 секунд. Проверьте пакет на наличие мусора, проколов или складок, Установите пакет и попробуйте снова. Возьмите новый пакет и попробуйте снова. Свяжитесь с сервисной службой.
Запечатывание не идеальное	Мусор или масло на запечатываемой поверхности между стенками пакета. использование некорректных настроек FOOD	Протрите начисто запечатываемую поверхность с помощью бумажного полотенца и попробуйте снова Используйте правильные настройки FOOD: Moist для влажных продуктов, содержащих До 1,5 столовых ложек (22,5 мл) жидкости, и Dry для остальных продуктов Свяжитесь с сервисной службой
Крышка не блокируется	Блокирующий механизм не срабатывает	Прижмите нижний край более плотно, под основанием вашей правой ладони. Свяжитесь с сервисной службой

Уход за вакууматором

- После каждого использования выньте вилку из розетки, протрите вакуумный канал, пенопласт и уплотнительную полосу чистой влажной тряпкой и дайте высохнуть.
- В зависимости от уровня использования защитные прокладки (которые сжимаются во время каждой операции вакуумации) могут изнашиваться со временем. При надлежащем уходе и нормальном использовании (до 5 раз в день) они прослужат от двух до четырех лет. Если прокладки изношены или деформированы, обратитесь в службу поддержки клиентов. Доступны сменные прокладки.

Вопросы? Свяжитесь со службой поддержки клиентов

- Мы рекомендуем вам воспользоваться услугами нашего Консультанта и связаться с нами по любым вопросам или проблемам по поводу этого продукта.
- Email: customerservice@sousvidesupreme.com, или customerservice@sousvidesupreme.co.uk
- Телефон: +1.877.787.6836 or +020 3053 0794
- Для лучшего обслуживания клиентов заполните регистрацию продукта и отправьте нам.

Надлежащая утилизация и защита окружающей среды



Ваше устройство содержит материалы, которые можно восстановить или переработать.

Не утилизируйте этот продукт в несортированном общем мусоре.

По истечении срока службы вашего продукта, пожалуйста, утилизируйте его в специально адаптированном центре утилизации отходов или в месте сбора отходов в соответствии со стандартами вашего сообщества.

Инструкция по эксплуатации Чтобы прочитать это руководство на других языках, посетите SousVideSupreme.com/vs3000.