INSTRUKCJA OBSŁUGI

Cyrkulatora SOUSMATIC przeznaczonego do przygotowania potraw metodą Sous- Vide

Kat.Nr.: 14.1550.01

Generalny dystrybutor:

WEINDICH Sp. J.
Centrum Przemysłu Mięsnego i Gastronomii
ul. Adamieckiego 8
PL 41-503 Chorzów
tel. (32) 746 91 91
e-mail: sklep@gastrosilesia.pl
serwis i wsparcie techniczne: serwis@weindich.pl
www.weindich.pl

Godziny pracy:

pon. – pt.	godz. 8:00 - 17:00
sob.	godz. 8:00 - 13:00

Wszelkie prawa zastrzeżone
WEINDICH Sp. J.
Centrum Przemysłu Mięsnego i Gastronomii
ul. Adamieckiego 8
PL 41-503 Chorzów

Przekazywanie instrukcji obsługi osobom trzecim, powielanie jej w jakiejkolwiek formie - również we fragmentach - oraz stosowanie i/lub przekazywanie jej treści jest niedozwolone bez zgody firmy Weindich. Firma Weindich zastrzega sobie prawa do wprowadzania zmian i poprawek w produktach bez uprzedzenia.

Serdecznie gratulujemy Państwu kupna cyrkulatora do gotowania Sous-Vide SOUSMATIC firmy TFA Dostmann GmbH i dziękujemy za Państwa zaufanie do naszej Firmy.

Przed uruchomieniem należy zapoznać się i przestrzegać instrukcji obsługi oraz przepisów bezpieczeństwa!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera wszystkie niezbędne i warte poznania informacje, gwarantujące Państwu wysoką jakość wyrobu oraz bezawaryjną pracę. Zawarto w niej ważne wskazówki dla zapewnienia długotrwałej żywotności nabytego cyrkulatora.

Przed zapoznaniem się z wyrobem przy praktycznym zastosowaniu, powinni Państwo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, w celu osiągnięcia jak największych możliwych korzyści w czasie pracy.

Za szkody i zakłócenia w pracy urządzenia, powstałe na skutek nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi, nie ponosimy odpowiedzialności.

Jedynie znajomość podanej instrukcji pozwala na uniknięcie błędów w trakcie obsługi i gwarantuje bezawaryjną eksploatację. Ważnym jest także, aby również osoby nadzorujące zapoznały się z niniejszą dokumentacją techniczną.

Pełna dokumentacja powinna zawsze znajdować się w pobliżu urządzenia i być dostępna dla personelu serwisowego i obsługującego.

Gdyby mimo to wystąpiły kiedyś trudności prosimy zwrócić się do naszego działu obsługi klienta i napraw, względnie jednego z naszych przedstawicieli, którzy chętnie udzielą Państwu pomocy.

Opisy, dane techniczne i informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi odpowiadają stanowi w chwili oddania do druku. Zastrzegamy sobie prawo wprowadzenia zmian technicznych, koniecznych dla poprawy jakości wyrobu.

Spis treści

1. Ogólnie
2. Zawartość przesyłki
3. Użytkowanie i zalety cyrkulatora
4. Wskazówki bezpieczeństwa
5. Ważne wskazówki, dotyczące bezpieczeństwa produktu
6. Części składowe
7. Uruchomienie
8. Wybór trybu gotowania:
    - Łatwe gotowanie
    - Gotowanie z ustawieniem czasu
    - Programowanie czasu gotowania
    - Podczas procesu gotowania
    - Po procesie gotowania
9. Pielęgnacja i konserwacja
10. Ochrona środowiska
11. Dane techniczne
12. Tabela gotowania Sous-Vide
13. Naprawy

1. Ogólnie

Instrukcja obsługi jest integralną częścią składową urządzenia. Instrukcja obsługi musi być stale przechowywana w zasięgu ręki. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpiecznego, właściwego i ekonomicznego użytkowania cyrkulatora. Musi być przeczytana i zrozumiana przez każdą osobę, zanim dana osoba będzie mogła być przydzielona do następujących prac z urządzeniem:

- Uruchamianie
- Obsługiwanie
- Pielęgnowanie

Przy wszystkich pracach przy i z cyrkulatorem należy uwzględniać wskazówki zawarte w instrukcji obsługi. To pomoże uniknąć niebezpieczeństw, obniżyć koszty napraw i zwiększyć sprawność i trwałość produktu. Informacje techniczne i wskazówki dotyczące obsługi, zawarte w tej instrukcji, są zgodne z ostatecznym stanem dostarczonego urządzenia. Konstrukcyjne udoskonalenia i zmiany są zastrzeżone dla firmy TFA oraz firmy Weindich.

Należy szczególnie przestrzegać zasad bezpieczeństwa!

Instrukcję obsługi należy zachować i starannie przechowywać!

2. Zawartość przesyłki

- Cyrkulator do gotowania Sous-Vide
- Zdejmowana osłona ze stali szlachetnej
- Zdejmowany uchwyt
- Zasilacz

3. Użytkowanie i zalety cyrkulatora

Sous-Vide jest metodą gotowania, która polega na przygotowywaniu mięsa, ryb lub warzyw w kąpieli wodnej przy stałej, niskiej temperaturze (45 do 85 stopni).

Surowe składniki należy najpierw umieścić i zamknąć w worku próżniowym lub w odpowiedniej torbie do zamrażania żywności. Według uznania można dodać przyprawy i zioła. Woda nie uchodzi, co sprawia, że jedzenie jest soczyste, delikatne, aromatyczne i perfekcyjnie ugotowane ze 100 procentową gwarancją udania się.

4. Wskazówki bezpieczeństwa

Uwaga!
Produkt jest przeznaczony wyłącznie do wyżej opisanego użytkowania. Nie wolno używać go w inny sposób, niż jest to opisane w niniejszej instrukcji.

- Samowolne naprawy, przebudowy lub zmiany w urządzeniu nie są dozwolone.
- Należy używać urządzenia wyłącznie z oryginalnym wyposażeniem i przy użyciu czystej wody wodociągowej.
- Ponieważ z cyrkulatorem do gotowania Sous-Vide pracuje się przy niskich temperaturach, wymagane jest zachowanie higieny i szybkie obrobienie produktu. Nie wolno przekraczać podanych w przepisie temperatur i czasu gotowania.
- Do kontroli temperatury rdzenia mięsa polecamy użyć termometru (np. TFA 14.1002.60.90).

Uwaga!
Zagrożenie życia! Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Przed uruchomieniem i każdym użytkowaniem należy sprawdzić urządzenie i zasilacz pod kątem wad i uszkodzeń, które mogą zakłócać bezpieczne funkcjonowanie produktu. Nie wolno używać urządzenia, kiedy jego obudowa, lub zasilacz są uszkodzone!
- Urządzenie należy podłączyć do zainstalowanego zgodnie z przepisami gniazdka o napięciu 220 -240V!
- Zasilacz nie może mieć styczności z wodą i z wilgocią!
- Urządzenie można zanurzyć do miejsca zaznaczonego jako (MAX) .
- Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem osób (również dzieci), które nie potrafią właściwie oszacować niebezpieczeństwa przy obchodzeniu się z urządzeniem elektrycznym!

- Jeśli wystąpi jakiekolwiek zakłócenie, natychmiast wyciągnij wtyczkę z gniazdka! Zrób to także po każdym użyciu i przed czyszczeniem urządzenia!
- Używaj wyłącznie dołączonego zasilacza!
- Nie wolno wyciągać wtyczki z gniazdka, trzymając ją za kabel!
- Ułóż kabel zasilający w taki sposób, by nie miał on kontaktu z gorącymi przedmiotami, lub przedmiotami o ostrych krawędziach.

Uwaga!
Niebezpieczeństwo zranienia!

- Powierzchnie urządzenia z tworzywa sztucznego, naczynie i woda w nim oraz produkt, mogą być gorące zarówno podczas pracy jak i po jej zakończeniu. Występuje możliwość oparzenia się! Dlatego należy podnosić urządzenie w odpowiednich rękawicach ochronnych.
- Nie doprowadzać do kontaktu urządzenia z częściami metalowymi, w szczególności z grzałką nurnikową i śmigłem.
- Należy używać odpowiedniego naczynia, w którym urządzenie będzie stabilnie ustawione, występuje ryzyko przewrócenia się!
- Używać go zawsze z osłoną.

5. Ważne wskazówki, dotyczące bezpieczeństwa produktu

- Nie wolno narażać urządzenia na wysokie temperatury, wibracje i wstrząsy!
- Nie wolno zanurzać kompletnego urządzenia w wodzie, gdyż wilgoć może przedostać się do jego wnętrza i doprowadzić do jego nieprawidłowego działania!
  Nie myć w zmywarce!
- Używaj urządzenia na równej powierzchni, chroniąc je przed wodą i wysoką temperaturą!
- Nie używać urządzenia na gorących powierzchniach (np. na płytach grzejnych).
- Należy używać wyłącznie worków próżniowych wysokiej jakości, odpornych na temperaturę.

6. Części składowe

Obudowa

Fig.01-A: Przyłącze do zasilacza na tylnej ścianie urządzenia

Fig.01-B: Uchwyt na tylnej stronie urządzenia

Fig.01-C: Osłona

Wyświetlacz

Fig.02-A: NOW = Wskaźnik aktualnej temperatury

Fig.02-B: Termometr-Symbol = aktualna temperatura

Fig.02-C: Aktualna temperatura w °C

Fig.02-D: Symbol ostrzegawczy = niski poziom wody

Fig.02-E: Symbol celu = temperatura docelowa jest osiągnięta

Fig.02-F: TARGET = Wskaźnik temperatury docelowej

Fig.02-G: Owalny symbol/symbol pracy (środek wyświetlacza) = urządzenie jest włączone

Fig.02-H: Symbol wskaźnika czasu (Timer) = czas trwania

Fig.02-I:Symbol zegara = opóźnienie czasu

Fig.02-K: Termometr-Symbol = Temperatura docelowa

Fig.02-L: Stop-Symbol = Urządzenie się wyłącza

Fig.02-M: temperatura docelowa w °C/ opóźnienie czasu/czas trwania gotowania godz./ Min.

przyciski

Fig.01-D: Czerwony włącznik I wyłącznik na tylnej ścianie urządzenia

Fig.02-N: ▼ przycisk

Fig.02-O: przycisk START/STOP

Fig.02-P: przycisk TIMER

Fig.02-Q: ▲ przycisk

7. Uruchomienie

- Przed pierwszym użyciem wyczyść zewnętrzną część urządzenia, używając wilgotnych ścierek.
- Postaw garnek, pojemnik z tworzywa sztucznego lub inne, ogniotrwałe naczynie na równej, stabilnej i odpornej na temperaturę podstawie i przytwierdź urządzenie, za pomocą uchwytu, na ścianie garnka. Zdejmowany uchwyt posiada dwustopniową regulację długości, co pozwala ustawić odległość urządzenia od ściany garnka.

- Podłącz urządzenie do sieci, wkładając wtyczkę do gniazdka. Ważne! Upewnij się, że napięcie w twoim gniazdku nie przekracza 240 V! Inne napięcia mogą doprowadzić do uszkodzenia urządzenia!
- Napełnij garnek wodą, tak by jej poziom znajdował się pomiędzy MIN i MAX.
- Włóż worek próżniowy, ze znajdującym się wewnątrz produktem, do garnka. Zwróć przy tym uwagę, czy poziom wody nie przekracza poziomu MAX.

Uwaga!
Jeśli poziom wody obniży się poniżej MIN, włączy się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pokaże się symbol ostrzegawczy i symbol stop. Urządzenie natychmiast się wyłączy.

- Przestaw czerwony włącznik, znajdujący się na tylnej ścianie urządzenia, na EIN (włącz).
- Świeci czerwony włącznik.
- Wszystkie elementy pokazują się na krótko.
- Na wyświetlaczu, u góry, pojawiają się symbole NOW, termometr i aktualna temperatura, na dole wyświetlają się symbole TARGET, symbol termometru i jego wskazanie 70,0°C pulsuje (ustawienie fabryczne).

8. Wybór trybu gotowania

Łatwe gotowanie

- Ustaw za pomocą przycisku ▼ lub ▲ temperaturę docelową.
- Naciśnij przycisk START/STOP, żeby rozpocząć proces gotowania.
- Urządzenie włącza się i uaktywnia się symbol pracy w środkowej części wyświetlacza.
- Jeśli ustawiona temperatura została osiągnięta, symbol osiągnięcia celu pojawi się na wyświetlaczu.

Gotowanie z ustawieniem czasu

- Naciśnij przycisk TIMER. Pojawi się symbol Timer.
- Symbol termometr i 70,0°C (ustawienie fabryczne) migają. Ustaw za pomocą przycisku ▼ lub ▲ temperaturę docelową.
- Naciśnij przycisk START/STOP, aby zatwierdzić.
- Symbol Timer i wskaźnik czasu 0:05 min pulsuje (ustawienie fabryczne). Ustaw za pomocą przycisku ▼ lub ▲ w piątym kroku czas trwania dla procesu gotowania.
- Naciśnij przycisk START/STOP, aby zatwierdzić.

- Naciśnij przycisk START/STOP jeszcze raz, aby uruchomić proces gotowania, który będzie trwał przez podany czas.
- Urządzenie włącza się i symbol pracy pojawia się na środku wyświetlacza.
- Jeśli proces gotowania jest zakończony, włącza się alarm i pojawia się symbol stop. Urządzenie wyłącza się automatycznie.

Programowanie czasu gotowania

- Naciśnij i przytrzymaj przez dwie sekundy przycisk TIMER. Pojawia się symbol wskaźnika czasu i symbol zegara.
- Symbol termometr i wskaźnik temperatury 70,0°C pulsują (ustawienie fabryczne). Ustaw za pomocą przycisku ▼ lub ▲ temperaturę docelową.
- Naciśnij przycisk START/STOP, aby zatwierdzić.
- Symbol zegara i wskaźnik czasu 0:05 min pulsują (ustawienie fabryczne). Ustaw za pomocą przycisku ▼ lub ▲ w piątym kroku opóźnienie czasu rozpoczęcia, z którym ma się rozpocząć proces gotowania.
- Naciśnij przycisk START/STOP, aby zatwierdzić.
- Symbol licznika czasu i wskaźnik czasu 0:05 min pulsują(ustawienie fabryczne). Ustaw za pomocą przycisku ▼ lub ▲ w piątym kroku czas trwania dla procesu gotowania.
- Naciśnij przycisk START/STOP, aby zatwierdzić.
- Naciśnij przycisk START/STOP, aby aktywować.
- Pojawia się symbol zegara i symbol pracy, a wskaźnik czasu odlicza od tyłu minuty do startu.
- Po upływie zadanego czasu urządzenie włączy się automatycznie.
- Jeśli proces gotowania się zakończył, włączy się alarm i pojawi się symbol stop na wyświetlaczu. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

Podczas procesu gotowania

- Wyszukaj za pomocą przycisku ▼ lub ▲ pozostałe opóźnienie czasu rozpoczęcia/ czas trwania gotowania i temperaturę docelową.
- Aby zatrzymać proces gotowania i rozpocząć go od nowa należy nacisnąć przycisk START/STOP.
- Aby zakończyć proces gotowania i usunąć wszystkie ustawienia należy nacisnąć i przytrzymać przycisk START/STOP na 2 sekundy.

Po procesie gotowania

- Wyjmij ostrożnie produkt z wody.
- Po użyciu wyłącz urządzenie.

- Po użyciu należy wyjąć wtyczkę z gniazdka, pozostawić urządzenie do ostygnięcia, a następnie je wyczyścić.

Pielęgnacja i konserwacja

- Urządzenie należy czyścić za pomocą miękkiej, lekko wilgotnej ściereczki.
  Nie wolno stosować agresywnych środków czyszczących i rozpuszczalników!

Ewentualnie przekręć osłonę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (spójrz na oznaczenie na spodzie urządzenia).

- Przechowuj urządzenie w suchym miejscu.
- Od czasu do czasu pozbądź się kamienia z grzałki nurnikowej i śmigła, używając standardowego odkamieniacza.

9. Ochrona środowiska

Zużyte części maszyny, materiały eksploatacyjne i opakowania składają się z odnawialnych materiałów. Właściciel jest zobowiązany usuwać je zgodnie z przepisami.

Zużyte, stare części muszą być utylizowane przez odpowiednie sortowanie. W ten sam sposób postępujemy po zakończonym użytkowaniu maszyny.

10. Dane techniczne

Zakres temperatury	**40°C…95°C**
Stabilność temperatury	+/-0,1°C przy 60°C
Wydajność pompy	Ok. 11 l na minutę
Ilość wody	25 litrów
Cyrkulacja ilości wody	360°
Napięcie zasilania	220 – 240 V (UE)
Timer	do 99 godzin
Moc cieplna	1000 Wat
Zasilanie	Wtyczka do sieci 220 - 240 V
Rozmiary obudowy	108 x 112 x 435 mm
Waga	1450 g (tylko urządzenie)

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim.

Niniejsza instrukcja, lub jej fragmenty, mogą być publikowane wyłącznie za zgodą firmy TFA Dostmann. Dane techniczne w instrukcji odpowiadają stanowi urządzenia w chwili oddania instrukcji do druku i mogą zostać zmienione bez powiadomienia o tym. Najnowsze dane techniczne i informacje o urządzeniu znajdą Państwo po podaniu numeru artykułu na naszej stronie: www.tfa-dostmann.de

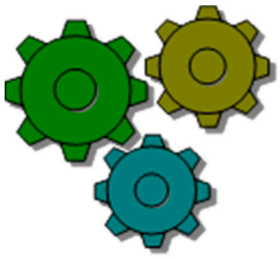
11. Tabela gotowania Sous-Vide

Mięso	**Grubość**	**Temperatura**	**Czas gotowania**
Wieprzowina	40 mm	60°C	60 min
Wołowina	30 mm	56°C	50 min
Baranina	20 mm	55°C	25 min
Dziczyzna (jeleń)	20 mm	58°C	20 min
Dziczyzna (dzik)	25 mm	60°C	30 min
Drób			
Kaczka	sztuka	55°C	120 min
Kurczak	25 mm	64°C	60 min
Ryby			
Łosoś	20 mm	52°C	15 min
Tuńczyk	20 mm	50°C	8 min
Warzywa			
Marchew		85 °C	45 min

Szparagi		85 °C	25 min
Cebula		85 °C	35 min
Ziemniaki		85 °C	40 min

Podane, przeciętne czasy gotowania odnoszą się do niezamrożonych produktów.

12. Naprawy



Serwisując u autoryzowanego partnera macie pewność, że dbamy o ciągłość Waszej produkcji. Posiadamy bogato wyposażony magazyn części zamiennych do maszyn i urządzeń z branży przemysłu mięsnego, spożywczego i gastronomii. Nasi doradcy służą pomocą w doborze odpowiednich części zamiennych, a w razie potrzeby także ich wymianę.

Wszelkie naprawy dokonywane są w siedzibie naszej firmy (dot. gwarancji), gdzie dysponujemy wyspecjalizowanym serwisem i magazynem części zamiennych.

Należy pamiętać, że narzędzia elektryczne powinny być naprawiane tylko przez elektryków z odpowiednimi umiejętnościami fachowymi i uprawnieniami.

Nie fachowe naprawy zwiększają niebezpieczeństwo wypadku.

NALEŻY UŻYWAĆ TYLKO ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH!

WEINDICH Sp. J.
Centrum Przemysłu Mięsnego i Gastronomii
ul. Adamieckiego 8
PL 41-503 Chorzów
tel. (32) 746 91 91
e-mail: sklep@gastrosilesia.pl
serwis i wsparcie techniczne: serwis@weindich.pl
www.weindich.pl

Zapraszamy również do odwiedzenia nowego sklepu internetowego, dedykowanego dla części zamiennych wszystkich produktów będących w naszej ofercie, pod adresem: http://www.serwis24h.info