Руководство по эксплуатации

Су-вид
DSV-190W

DEXP

Содержание

Назначение устройства **4**

Меры предосторожности **4**

Схема устройства **6**
Панель управления 6

Эксплуатация **7**
Настройка температуры и времени 7
Приготовление 7

Инструкция по приготовлению **8**
Подготовка продуктов 8
Таблица температур 8
Рекомендации по температуре и времени приготовления 9

Коды ошибок **10**

Обслуживание и уход **10**
Удаление налета 10
Удаление жира 11

Технические характеристики **11**

Комплектация **11**

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации **12**

Дополнительная информация **12**

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор нашей продукции.
Мы рады предложить Вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию продукта и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

Назначение устройства

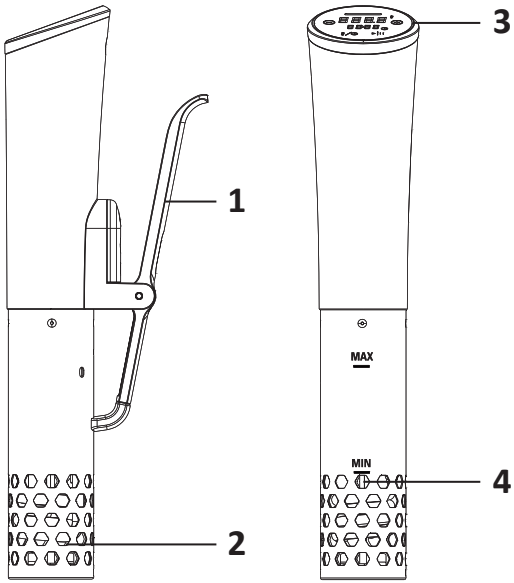
Су-вид — это устройство, предназначенное для точного поддержания температуры воды ниже точки кипения в процессе длительного приготовления продуктов, герметично упакованных в вакуумный пакет.

Меры предосторожности

- Внимательно прочитайте данное руководство перед использованием устройства и сохраните его для дальнейших обращений.
- Всегда отключайте вилку из розетки, когда устройство не используется, а также при очистке или при возникновении любых неисправностей.
- Не тяните и не перемещайте устройство за шнур. Не сгибайте и не наматывайте шнур вокруг устройства. Также не допускайте, чтобы шнур питания перегибался через край столешницы, касался горячих поверхностей или острых углов.
- Не используйте устройство в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей. Следите, чтобы шнур или штепсельная вилка не касались горячих поверхностей.
- Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Данное устройство не содержит элементов, обслуживаемых пользователем. Обслуживание и ремонт должны производиться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Храните устройство и шнур подальше от тепла, прямых солнечных лучей и влаги.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Не погружайте устройство в воду выше максимальной отметки («MAX»). Пластиковая часть устройства не должна погружаться в воду даже во время очистки.
- Не прикасайтесь к устройству, электрической вилке и/или шнуру питания мокрыми руками.
- Используйте устройство только по назначению.
- Некоторые части устройства в процессе работы сильно нагреваются. Не касайтесь горячих поверхностей.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
- Не используйте су-вид на наклонной поверхности.
- Не перемещайте и не накрывайте устройство во время работы.

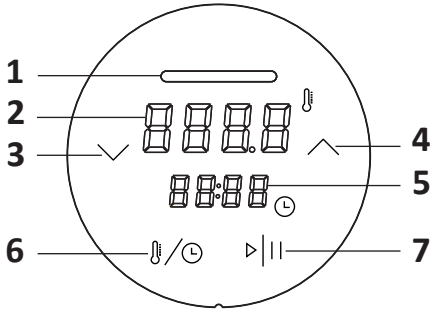
- Используйте только свежие продукты, упакованные в герметичный пакет из полиэтилена или полиамидов.
- Не пренебрегайте рекомендованными временем и температурой: в условиях вакуума некоторые бактерии могут размножаться в продуктах и вырабатывать токсины.
- Обеспечьте достаточное пространство для циркуляции воздуха со всех сторон устройства.
- Не используйте устройство без воды в емкости для приготовления.
- Никогда не используйте устройство рядом со шторами и другими легковоспламеняющимися материалами.
- Во избежание риска возникновения пожара и поражения электрическим током строго соблюдайте все инструкции по безопасности.
- Подключайте устройство к электросети, снабженной УЗО или предохранителем.
- Всегда выключайте устройство перед тем, как вставить или вынуть вилку. При отключении устройства от сети держитесь за вилку — не тяните за сам шнур.
- Незамедлительно отключите устройство от электросети в случае его неисправности, а также в случае повреждения шнура или вилки. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Для перемещения устройства, емкости для приготовления и крышки используйте ручки и прихватки (не входят в комплект поставки).
- Будьте осторожны при поднятии устройства по завершении процесса приготовления. Во избежание получения ожогов всегда поднимайте устройство, направив его от себя. Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования. Не прикасайтесь к металлическим частям устройства во время его работы.
- Не используйте устройство на плите, внутри микроволновой печи или внутри духового шкафа.
- Если пища не будет употреблена в течение 4 часов, рекомендуется готовить ее до состояния пастеризации.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

Схема устройства



1. Монтажный зажим.
2. Каналы циркуляции воды.
3. Панель управления.
4. Нагревательный элемент.

Панель управления



1. Светодиодный индикатор.
2. Индикатор температуры.
3. Кнопка уменьшения температуры/времени.
4. Кнопка увеличения температуры/времени.
5. Индикатор времени приготовления.
6. Кнопка смены значений температуры/времени.
7. Кнопка «Старт/Пауза».

Эксплуатация

1. Опустите су-вид в емкость для приготовления и закрепите монтажный зажим на краю емкости. Убедитесь, что су-вид не касается дна. Затяните зажим, чтобы зафиксировать устройство.
2. Налейте воду в емкость. Соблюдайте отметки минимального и максимального уровня воды на устройстве.
3. Подключите устройство к сети. Су-вид включится автоматически и издаст звуковой сигнал. На индикаторе времени приготовления отобразится «04:00», а на индикаторе температуры — 56 °C (133 °F).

Примечание: поскольку во время использования происходит испарение воды, может возникнуть необходимость долить ее в емкость. Для температур выше 75 °C и объема воды 12–16 литров во избежание испарения рекомендуется использовать специальные шарики для су-вида (не входят в комплект поставки).

Настройка температуры и времени

Нажимайте кнопку « 🌡/🕒 » для переключения между режимами настройки температуры и времени — соответствующий индикатор начнет мигать.

Настройка температуры

- Нажимайте кнопки « ∧ » или « ∨ » для изменения температуры с шагом 0,1 °C. Удерживайте для быстрой смены значений.
- Для переключения между градусами Цельсия и градусами Фаренгейта нажмите и удерживайте кнопку « 🌡/🕒 ». Эта функция доступна только до запуска процесса приготовления.
- Для подтверждения выбранного значения температуры и перехода к настройке времени нажмите кнопку « 🌡/🕒 ».

Настройка времени

Нажимайте кнопки « ∧ » или « ∨ » для изменения времени приготовления с шагом в 1 минуту (диапазон от 1 мин до 2 ч) или с шагом в 5 минут (диапазон от 2 до 99 ч). Удерживайте для быстрой смены значений.

Приготовление

- Чтобы начать/приостановить процесс приготовления, нажмите кнопку « ▷|| ».
- Су-вид начнет предварительный нагрев воды. Индикатор температуры будет отображать текущую температуру воды, а на индикаторе времени появится надпись «PrEH». Светодиодный индикатор будет гореть синим. По достижении заданной температуры устройство издаст 5 звуковых сигналов, после чего начнется обратный отсчет. Оставшееся время будет отображаться на соответствующем индикаторе.
- По истечении времени на индикаторе температуры отобразится надпись «End», светодиодный индикатор загорится зеленым. Устройство издаст 5 звуковых сигналов.

- Если необходимо изменить заданную температуру или время приготовления в процессе предварительного нагрева, нажмите кнопку « 🌡/🕒 ». Измените температуру с помощью кнопок « ∧ » / « ∨ ». Для изменения времени приготовления снова нажмите кнопку « 🌡/🕒 » и установите необходимое значение, как описано в подразделе «Настройка времени». Нажмите и удерживайте кнопку « ▷|| » в течение 3 секунд после установки температуры/времени, чтобы возобновить предварительный нагрев.
- Во время приготовления нажмите кнопку « ▷|| », чтобы поставить оставшееся время на паузу. Для возобновления работы нажмите кнопку еще раз.

Инструкция по приготовлению

Подготовка продуктов

- Поместите продукты в вакуумный пакет и убедитесь, что он полностью запечатан. Если у Вас нет вакуумного упаковщика, можно использовать обычный пластиковый пакет, пригодный для приготовления пищи (из полиэтилена или полиамида). Поместите продукты в пакет и опустите его в емкость с водой, держа открытый край над поверхностью. После того, как давление воды вытеснит воздух из пакета, плотно завяжите пакет.
- Перед запечатыванием пакета рекомендуется добавить приправы (например, специи, травы, сливочное масло, маринад и т.п.), чтобы усилить вкус.
- Убедитесь, что пакет с продуктами полностью погружен в воду и вода может свободно циркулировать вокруг него.
- По завершении приготовления достаньте продукты из пакета. Для мяса и рыбы рекомендуется обжарить их на горячей сковороде по несколько минут с каждой стороны — это улучшит вкус и внешний вид блюда.
- Если продукты не будут употребляться сразу, опустите пакет с приготовленной едой в ледяную воду для снижения температуры, прежде чем поместить его в холодильник.

Таблица температур

Ниже приведены рекомендуемые параметры температуры и времени приготовления. Вы можете скорректировать их в зависимости от личных предпочтений.
Примечания:

- Время приготовления зависит от толщины продукта, а не от его веса — более тонкие куски мяса приготовятся быстрее.
- Более длительное время приготовления может изменить текстуру готового блюда.
- Все измерения толщины необходимо проводить после вакуумной упаковки продукта.

Общие рекомендации

Мясо (говядина, баранина, свинина):

- С кровью: 52 °C.
- Слабой прожарки: 56 °C.
- Средней прожарки: 60 °C.
- Почти прожаренное: 65 °C.
- Полностью прожаренное: 71 °C.

Рыба:

- С кровью: 47 °C.
- Слабой прожарки: 56 °C.
- Средней прожарки: 60 °C.

Птица:

- С костью: 82 °C.
- Без кости: 64 °C.

Овощи: 83–87 °C.

Рекомендации по температуре и времени приготовления

Блюдо	Темп. (°C)	Время (ч)	Макс. время удержания	Толщина (см)
Говядина/баранина				
Вырезка, филе	52 и выше	1	—	1–2
Рибай, огузок		2	до 8 ч	2–5
Т-образная кость, лопатка, шея, нога барашка, плечо, рулька, дичь		8	до 10 ч	4–6
Свинина				
Грудинка	82	10	до 12 ч	3–6
Ребра	59			2–3
Свиная отбивная	56 и выше	4	до 6 ч	2–4
Жаркое из свинины		10	до 12 ч	5–7
Птица				
Куриная грудка (с костью)	82	2	до 3 ч	3–5
Куриная грудка (без кости)	64	1	до 2 ч	
Куриное бедро (с костью)	82	1,5	до 3 ч	
Куриное бедро (без кости)	64	1	до 2 ч	
Куриные голени	82	2	до 3 ч	5–7
Утиная грудка	64		до 2 ч	3–5
Рыба				
Нежирная рыба	47 и выше	1	не дольше 1 ч	3–5
Жирная рыба				

Блюдо	Темп. (°C)	Время (ч)	Макс. время удержания	Толщина (см)
Морепродукты				
Креветки	60	1	не дольше 1 ч	2–4
Хвост лобстера				4–6
Гребешки				2–4
Овощи				
Корнеплоды	83 и выше	1	до 2 ч	1–5
Нежные овощи				

Примечание: максимальное время удержания означает максимальный рекомендуемый период, в течение которого продукт может оставаться в воде до начала изменения текстуры.

Коды ошибок

При появления искр, сильного дыма или резкого запаха немедленно прекратите использование устройства, отключите его от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Код ошибки	Возможная причина и решение
E1	Уровень воды ниже минимальной отметки («MIN»). Выключите устройство, долейте воду и повторите попытку
E2	Поврежден датчик температуры. Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E3	Неисправность датчика температуры. Обратитесь в авторизованный сервисный центр

Обслуживание и уход

- Перед очисткой устройства отключите его от сети и дайте ему остыть.
- Никогда не погружайте устройство полностью в воду или не мойте его под струей воды.

Внимание!

- Ни в коем случае не используйте жесткие губки, порошки или другие агрессивные или абразивные чистящие средства и вещества.
- Пластиковая часть устройства не должна погружаться в воду во время очистки.

Удаление налета

1. Погрузите устройство в раствор уксусной кислоты концентрацией 2,5–8% (100 мл уксусной кислоты на 1 литр воды, в пропорции 1:10). Установите температуру 40 °C и дайте устройству поработать в течение 3 часов. При необходимости повторите.
2. Насухо вытрите устройство.

Удаление жира

Погрузите устройство до отметки «MAX» в воду с небольшим количеством моющего средства. Установите самую низкую температуру и дайте устройству поработать в течение 1 часа.

Технические характеристики

- Модель: DSV-190W.
- Торговая марка: DEXP.
- Параметры питания: 220–240 В ~ 50–60 Гц.
- Мощность: 1000 Вт.
- Диапазон установки температуры: 25–90 °C.
- Точность поддержания температуры: ± 0,2 °C.
- Производительность циркуляции: 6–16 л.
- Материал корпуса: металл, пластик.
- Диаметр устройства: 6 см.
- Степень защиты от пыли и влаги: IPX7.
- Класс защиты от поражения эл. током: I.
- Тип крепления шнура питания: Y.
- Длина шнура питания: 85 см.
- Область применения: бытовое.

Комплектация

- Устройство.
- Руководство по эксплуатации.

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от +5 °С до +40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Перевозка устройства должна осуществляться в сухой среде.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- После окончания срока службы устройства его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

Дополнительная информация

Manufacturer: FOSHAN LINSHINE TECHNOLOGY CO., LTD.
Level 2-5, No. 33 Huarong 4th Road, Shunde High-tech Zone (Rongli), Rongli Community, Ronggui Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, China.
Изготовитель: ФОШАНЬ ЛИНЬШАЙН ТЭКНОЛОДЖИ КО., ЛТД.
Ур. 2-5, 4-е шоссе Хуажун №33, зона высоких технологий Шуньдэ (Жунли), комьюнити Жунли, Жунгуй, р-н Шуньдэ, г. Фошань, пров. Гуандун, Китай.
Сделано в Китае.

Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо: ООО «ДНС Ритейл». 690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.
Адрес электронной почты: dnsretail@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ТР ТС (ЕАЭС).

Внешний вид изделия и его характеристики могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления. Комплектация устройства может меняться без предварительного уведомления.

Товар изготовлен (мм.гггг):_____V.1

Гарантийный талон

SN/IMEI: _____

Дата постановки на гарантию:_____

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.
В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии: 12 мес.
Срок эксплуатации: 24 мес.

Актуальный список сервисных центров по адресу:
https://www.dns-shop.ru/service-center/

Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара, если их замена не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания (батарейки) для ПДУ (Пульт дистанционного управления).
- Соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, устройства «HANDS-FREE»; носители информации различных типов, программное обеспечение (ПО) и драйверы, поставляемые в комплекте (включая, но не ограничиваясь ПО, предустановленным на накопитель на жестких магнитных дисках изделия), внешние устройства ввода-вывода и манипуляторы.
- Чехлы, сумки, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Расходные материалы и детали, подвергающиеся естественному износу.

Производитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- Истек Гарантийный срок.
- Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.
- Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, вследствие нарушения требований руководства пользователя при использовании, несоблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия, правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранении и транспортировки изделия.
- Все случаи механического повреждения: сколы, трещины, деформации, следы ударов, вмятины, замятия и др., полученные в процессе эксплуатации изделия.
- Имеются следы сторонней модификации, несанкционированного ремонта лицами, не уполномоченными для проведения таких работ. Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия согласно местному законодательству.
- Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.
- Дефект вызван попаданием внутрь изделия посторонних предметов, инородных тел, веществ, жидкостей, насекомых или животных, воздействием агрессивных сред, высокой влажности, высоких температур, которые привели к полному или частичному выходу из строя изделия.
- Отсутствует или не соответствует идентификация изделия (серийный номер). Если повреждения (недостатки) вызваны воздействием вредоносного программного обеспечения; установкой, сменой или удалением паролей (кодов), приведшим к отсутствию доступа к программным ресурсам изделия, без возможности их сброса/восстановления, ввиду отсутствия предоставления данной услуги поставщиком ПО.
- Если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети.
- Если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая CD, DVD диски, карты памяти, SIM-карты, картриджи).
- Если недостатки вызваны получением, установкой и использованием несовместимого контента (мелодии, графика, видео и другие файлы, приложения Java и подобные им программы).
- На ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.

