



**stalgast**

ekspert gastronomiczny

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

v2.0 - 03.2015

## Cyrkulator do gotowania SOUS-VIDE

**MODEL: 691100**



# SPIS TREŚCI

<b>1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA</b> .....	<b>3</b>
<b>2. DANE TECHNICZNE</b> .....	<b>3</b>
<b>3. INFORMACJE</b> .....	<b>4</b>
<b>4. PANEL STEROWANIA</b> .....	<b>4</b>
<b>5. MONTAŻ</b> .....	<b>4</b>
5.1. Umieszczenie urządzenia .....	4
5.2. Instalacja do źródeł zasilania .....	4
<b>6. OBSŁUGA</b> .....	<b>5</b>
6.1. Regulowane mocowanie.....	5
6.2. Wybór pojemnika i mocowanie urządzenia .....	5
6.3. Przygotowanie produktu do obróbki.....	5
6.4. Praca z urządzeniem .....	6
<b>7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b> .....	<b>6</b>
7.1. Odkamienianie.....	7
7.2. Filtr.....	7
<b>8. USTERKI, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA</b> .....	<b>7</b>
<b>9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ</b> .....	<b>8</b>
<b>10. GWARANCJA</b> .....	<b>8</b>

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

**UWAGA:** Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

## I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.

**Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.**

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- **Uwaga :** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.
- Poziom wody w urządzeniu powinien znajdować się pomiędzy oznaczeniem „MIN” a „MAX”. Zbyt niski lub za wysoki poziom wody może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Uwaga: Nie dotykaj metalowych części obudowy urządzenie gołymi dłońmi, są gorące podczas pracy urządzenia.
- Nie wolno przenosić urządzenia podczas jego pracy.

## 2. DANE TECHNICZNE

<b>Napięcie zasilające</b>	230 V
<b>Moc</b>	1,5 kW
<b>Wymiary WxDxH</b>	145x115x325 mm
<b>Zakres temperatury</b>	5-99°C
<b>Dokładność ustawienia temperatury</b>	0,1°C
<b>Waga</b>	1,9 kg

### 3. INFORMACJE

Metoda SousVide pozwala na zachowanie znacznie więcej wartości odżywczych w przygotowywanych potrawach, oraz zużycie mniejszej ilości tłuszczu niż w daniach przygotowywanych tradycyjnie, ze względu na zmniejszenie kontaktu dań z tlenem oraz niską temperaturę gotowania.

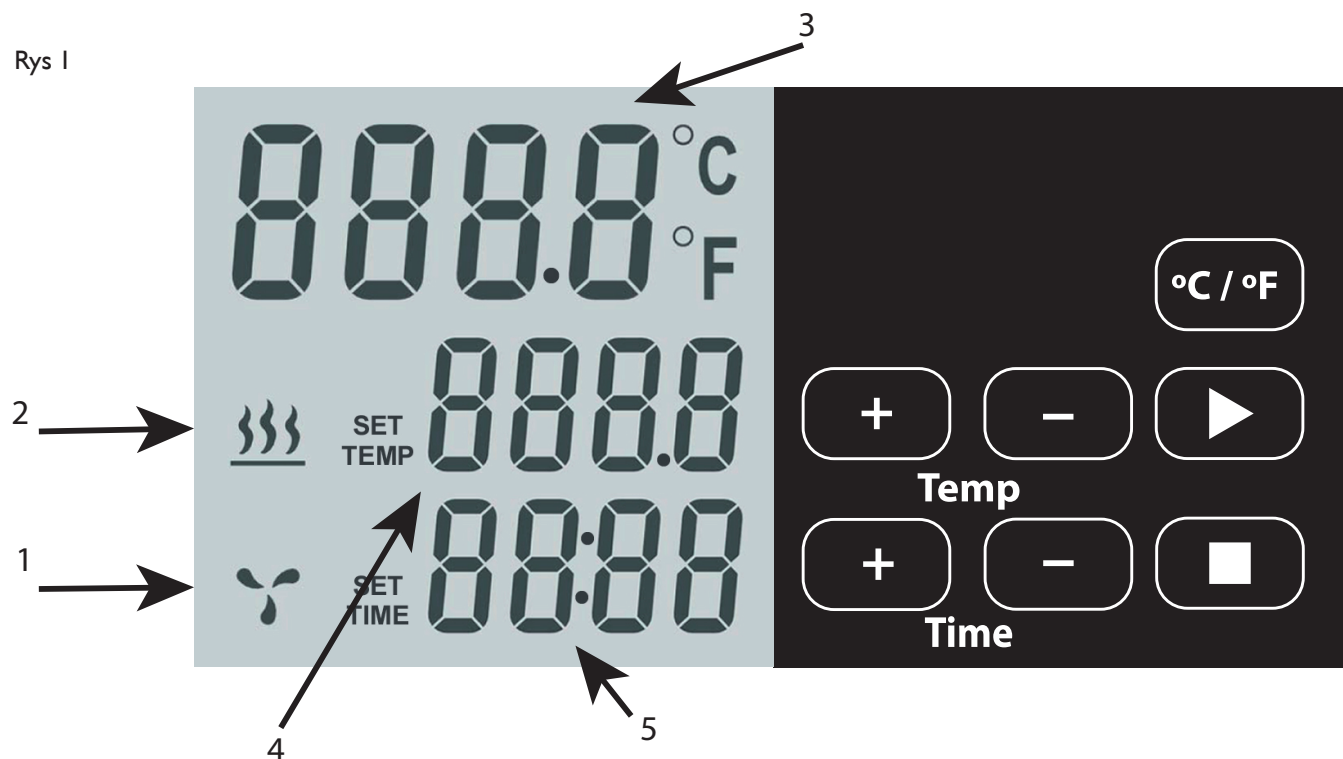
Ze względu na niską temperaturę gotowania żywność nie jest rozgotowana lub sucha. Mięso jest kruche i delikatne. Jest to idealny sposób na tzw. medium-rare (średnio wysmażone dania). Próżniowe gotowanie SousVide pozwoli Ci przyrządzić doskonałe potrawy.

Dzięki metodzie SousVide można dokładnie kontrolować czas i temperaturę gotowania, co daje idealnie przyrządzone posiłki z takim samym efektem za każdym razem.

Kwintesencja metody SousVide to oszczędność czasu i wysiłku w kuchni. Gdy żywność jest przygotowana, pozostawiasz resztę urządzeniu SousVide, nie musisz niczego pilnować. Posiłek jest perfekcyjnie przygotowany.

### 4. PANEL STEROWANIA

Rys 1



1. **Cyrkulacja** - podświetlenie się tej ikonki oznacza włączenie cyrkulacji wody, co w efekcie daje równomierne podgrzanie potrawy.
2. **Podgrzewanie** - podświetlenie się tej ikonki oznacza włączenie podgrzewania wody.
3. **Temperatura** - aktualna temperatura wody wewnątrz urządzenia
4. **Ustawiona temperatura** - wyświetlana jest temperatura jaką ma osiągać woda wewnątrz urządzenia
5. **Czas** - Wyświetlany jest ustawiony czas pracy urządzenia. Po uruchomieniu, urządzenie odlicza ustawiony czas.

### 5. MONTAŻ

#### 5.1. Umieszczenie urządzenia

Urządzenie należy ustawić na równej i stabilnej powierzchni. Urządzenie powinno znajdować się z dala od źródeł ciepła np.: kuchni, piecy, grzejników itd. Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych urządzenia.

#### 5.2. Instalacja do źródeł zasilania

Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania prądem elektrycznym za pomocą wtyczki. Gniazdo powinno być uziemione i posiadać zabezpieczenie różnicowo-prądowe.

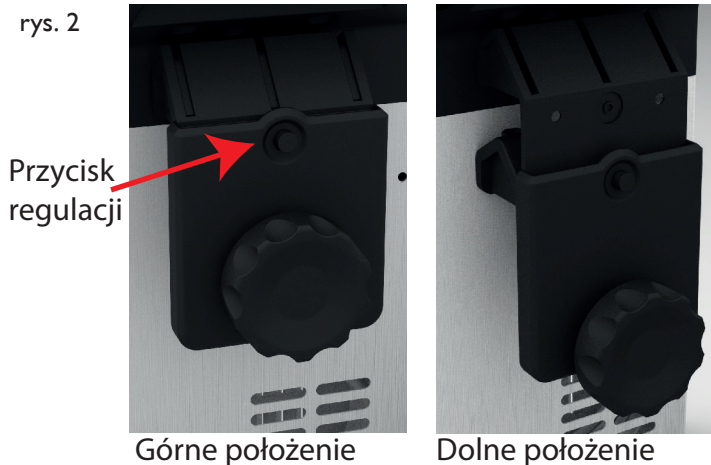
## 6. OBSŁUGA

**Uwaga:** Sprawdzić filtr przed każdym użyciem. Jeśli filtr jest zabrudzony, należy go oczyścić. (pkt. 7.2)

Nie zanurzać schłodzonego urządzenia w gorącej wodzie oraz rozgrzanego urządzenia w zimnej wodzie.

### 6.1. Regulowane mocowanie

Cyrkulator wyposażony jest w regulowany uchwyt. Dzięki takiemu rozwiązaniu możemy umocować go w pojemnikach o różnej wielkości, grubości i głębokości.



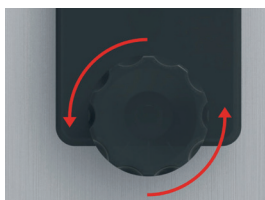
Regulacje dokonuje się poprzez wciśnięcie przycisku umieszczonego powyżej pokrętła zaciskowego.

**Uwaga:** Sugerowana głębokość pojemnika z wodą wynosi 19-25 cm. Zbyt głęboki lub zbyt niski pojemnik na wodę będzie miał wpływ na efektywność gotowania.

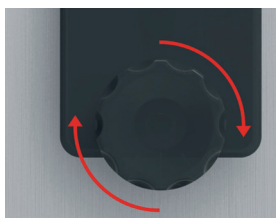
- Przy użyciu pojemnika o głębokości poniżej 21 cm, ustawić na Dolne położenie. (rys. 2)
- Przy użyciu pojemnika o głębokości powyżej 21 cm, ustawić na Górne położenie (rys. 2).

### 6.2. Wybór pojemnika i mocowanie urządzenia

Wybrać odpowiedni pojemnik. Odkręcić pokrętło mocujące.



Umieścić urządzenie na ścianie i dokręcić pokrętło.



### 6.3. Przygotowanie produktu do obróbki

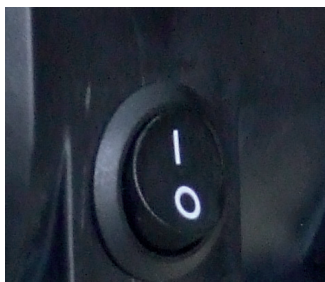
1. Przygotować produkt według przepisu.
2. Umieścić w woreczku do pakowania próżniowego (należy sprawdzić, czy worek jest odpowiedni do gotowania w temperaturze do 100°C).
3. Przyprawiony produkt wraz z ewentualnymi dodatkami należy zapakować próżniowo. Do tego celu należy użyć pakowarki próżniowej. Worki do gotowania Sous Vide oraz pakowarki próżniowe dostępne są w naszej ofercie handlowej. (pakowarki próżniowe oraz worki do gotowania Sous Vide dostępne w ofercie handlowej firmy STALGAST)

#### 6.4. Praca z urządzeniem








1. Wlać wodę do pojemnika z zamontowanym urządzeniem i umieścić w niej zapakowany produkt. Należy zwrócić uwagę, aby poziom wody znajdował się pomiędzy MIN a MAX.

**Uwaga:** Producent do gotowania zaleca wodę z uzdatniacza.


2. Podłączyć urządzenie do prądu. Przełączyć włącznik w pozycję I.



Podświetli się wyświetlacz na panelu sterowania.

3. Za pomocą przycisku  wybrać wartość wyświetlanej temperatury
  - °C - Stopnie Celsjusza
  - °F - Stopnie Fahrenheita
4. Przyciskami   wybrać żadaną temperaturę wody (zakres od 5 do 99°C). Aktualna temperatura widnieje w górnej części wyświetlacza (rys 1 poz 3), natomiast ustawiona temperatura wyświetlona jest na wyświetlaczu (rys 1 poz 4).
5. Czas pracy urządzenia ustawić za pomocą przycisków    (zakres od 5 minut do 99 godzin). Ustawiony czas wyświetla się na wyświetlaczu (rys 1 poz 5)
6. Uruchomić cykl pracy wciskając przycisk 
7. Po osiągnięciu temperatury umieścić próżniowo zapakowany produkt w zbiorniku z wodą. Zweryfikować czas obróbki.

**UWAGA:** Po włożeniu żywności poziom wody nie powinien być niższy od poziomu MIN, ani wyższy od poziomu MAX zaznaczonych w zbiorniku.

8. Zakończenie czasu gotowania sygnalizowane jest dźwiękiem. Będzie się on powtarzał co około 20 sek. aż do momentu wciśnięcia przycisku . Do tego czasu potrawa będzie utrzymywana w stałej temperaturze.
9. Gotowy produkt wyjąć z pojemnika.
10. Włącznik przełączyć w pozycję 0.
11. Po zakończeniu pracy, urządzenie należy wyjąć z pojemnika, odstawić do ostygnięcia i wyschnięcia.

**UWAGA:** Nie pozostawiać cyrkulatora w wodzie.

**UWAGA:** Przed ponownym użyciem cyrkulatora, należy odczekać do jego ostygnięcia. Włożenie rozgrzanego urządzenia do zimnej wody, może spowodować jego uszkodzenie.

## 7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć przewód zasilający i poczekać aż, urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.
- Oczyszczyć obudowę wilgotną szmatką.

### **Nie zanurzać całego urządzenia w wodzie**

- Po zakończeniu czyszczenia umieścić urządzenie w pozycji pionowej, panelem sterowania do góry.
- Otwór wentylacyjny oczyścić z kurzu za pomocą odkurzacza.

## 7.1. Odkamienianie

Odkamienianie przeprowadzać raz w tygodniu.

Procedura odkamieniania:

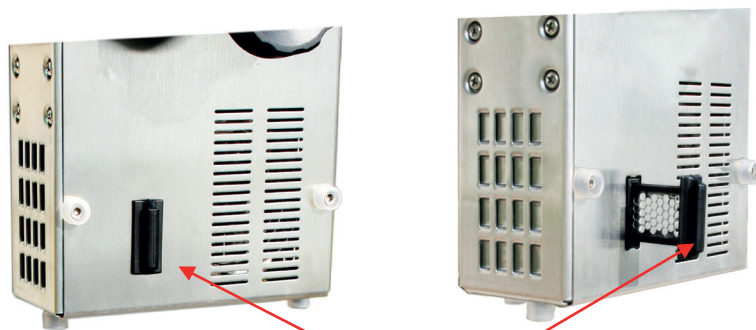
1. Do pojemnika z zamontowanym cyrkulatorem nalać wody do poziomu MAX.
2. Dolać odkamieniacz według zaleceń jego producenta (odkamieniacz dostępny w ofercie handlowej STALGAST)
3. Czas pracy urządzenia ustawić na 3 godziny
4. Temperaturę pracy ustawić na 80°C
5. Po zakończeniu odkamieniania cyrkulator wyjąć i odstawić do ostygnięcia w pozycji pionowej, wyłączyć zawartość pojemnika.
6. Ponownie zamontować urządzenie na zbiorniku i nalać czystej wody do poziomu MAX
7. Ustawić czas pracy na 20-30 min a temperaturę na 30°C
8. Po zakończeniu procesu wyjąć cyrkulator i postawić w pozycji pionowej do wyschnięcia.

## 7.2. Filtr

Filtr należy czyścić po każdym użyciu urządzenia.

W celu wyczyszczenia filtra należy:

- zdjąć filtr (patrz zdjęcie poniżej) i oczyścić go pod bieżącą, ciepłą wodą




Wyjmowany filtr

- zamontować filtr

## 8. USTERKI, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

USTERKA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa.	Przełączyć włącznik w pozycję „I”	
	Przewód zasilający nie jest podłączony prawidłowo.	Sprawdzić podłączenie przewodu zasilającego.
	Problem z zasilaniem elektrycznym w miejscu instalacji.	Sprawdzić czy w gniazdku jest zasilanie.
	Zadziałało zabezpieczenie termiczne.	Otworzyć klapkę znajdującą się na przodzie urządzenia i wcisnąć przycisk reset.
	Spalony bezpiecznik.	Telefon do serwisu.
Temperatura wody nie wzrasta.	Woda osiągnęła ustawioną temperaturę.	Sprawdzić ustawione parametry.
	Czas pracy jest zbyt krótki.	

Temperatura wody jest wyższa od nastawionej wartości.	Uszkodzona sonda temperatury. Pompa cyrkulacyjna nie pracuje.	Telefon do serwisu.
Kod EI na wyświetlaczu.	Urządzenie zostało włączono przed umieszczeniem w pojemniku (na sucho)	Wyłączyć urządzenie i umieścić w wypełnionym wodą pojemniku, włączyć ponownie.
	Zbyt niski poziom wody.	Dolać wody, aby jej poziom znajdował się pomiędzy oznaczeniami MIN a MAX.
Wyświetlacz nie działa pomimo, że urządzenie jest prawidłowo podłączone.	Przełącznik znajduje się w pozycji „0”.  Zadziałało zabezpieczenie termiczne	Przełączyć przełącznik w pozycję „I”  Otworzyć plastikową przykrywkę na froncie urządzenia i wcisnąć wyłącznik termiczny  
Głośna praca pompy	Powietrze w pompie	Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia, należy nim delikatnie potrząsnąć w celu usunięcia zgromadzonego powietrza.
	Zanieczyszczenie w pompie	Wyczyścić urządzenie według opisu w instrukcji.

Kiedy żadne z powyższych rozwiązań nie pomoże, należy skontaktować się z serwisem.

## 9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu lub kupując nowy w firmie Stalgast możecie Państwo oddać stare urządzenie. Przyślijcie ją do nas a wyspecjalizowana firma zutylizuje ją zgodnie z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

## 10. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.