

LAICA[®]

Sous Vide

Cucina sottovuoto a bassa
temperatura



SVC107



**TERMOCIRKULIATORIUS ŽEMOS TEMPERATŪROS
SOUS VIDE MAISTO GAMINIMUI**

Instrukcijos ir garantija

1. pav.



PRODUKTO APRAŠYMAS

1. Valdymo skydelis
 - a. mygtukas
 - b. mygtukas
 - c. mygtukas
 - d. mygtukas
2. Rankena
3. Veikimo LED
4. Rankenos užrakinimo sistema
5. Kaitinimo elemento korpusas
 - a. Kaitinimo elemento dangtelis
 - b. Vandens srauto kanalai
 - c. Kaitinimo elementas





TERMOCIRKULIATORIUS ŽEMOS TEMPERATŪROS SOUS VIDE MAISTO GAMINIMUI INSTRUKCIJOS IR GARANTIJĄ

Gerbiamas kliente, Laica dėkoja jums už šio produkto pasirinkimą, kuris sukurtas siekiant užtikrinti patikimumą ir kokybę, kad būtų visiškai patenkintas.

SVARBU

PRIEŠ NAUDODAMI ATIDŽIAI

PERSKAITYKYTE, SAUGOKITE ATEČIAI

Naudojimo instrukcija laikoma neatskiriama produkto dalimi ir turi būti saugoma visą jo tarnavimo laiką. Jei prietaisas perduodamas kitam savininkui, visa jo dokumentacija taip pat turi būti perduota.



Kad būtų užtikrintas saugus ir teisingas produkto naudojimas, vartotojas turi atidžiai perskaityti instrukcijas ir įspėjimus, pateiktus vadove, nes jį suteikia svarbios informacijos apie saugumą, naudojimą ir priežiūros instrukcijas.

Jei prarandate naudojimo instrukciją arba reikia papildomos informacijos ar paaiškinimų, kreipkitės į Laica šiuo adresu:

Laica S.p.A. Viale del Lavoro, 10 - 36021 Barbarano Mossano (VI) - Italija

Telefonas +39 0444.795314 - 795321 - Faksas: +39 0444.795324 - www.laica.it

SIMBOLIŲ REIKŠMĖS



Įspėjimas



Draudimas



Maisto kokybė

SAUGOS ĮSPĖJIMAI

- Prieš naudojimą įsitikinkite, kad produktas yra nepažeistas ir neturi matomų pažeidimų. Jei kyla abejonių, nenaudokite prietaiso ir kreipkitės į savo pardavėją.
- Laikykite plastikinį maišelį vaikams nepasiekiamoje vietoje: kyla uždusimo pavojus.
- Prieš prijungdami prietaisą, įsitikinkite, kad tinklo įtampa atitinka ant prietaiso nurodytą įtampą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik tam tikslui, kuriam jis buvo sukurtas, ir taip, kaip nurodyta naudojimo instrukcijoje. Visi kiti naudojimo būdai laikomi netinkamais ir todėl pavojingais. Gamintojas neatsako už jokių nuostolių, atsiradusių dėl netinkamo ar neteisingo naudojimo.
- Šį prietaisą gali naudoti asmenys, sulaukę 14 metų ir vyresni.
- Asmenys, turintys fizinį, jutiminių ar protinių negalių arba nepatyrę asmenys, gali naudoti ir prižiūrėti produktą tik prižiūrimi suaugusiųjų.
- Vaikai negali žaisti su prietaisu.
- ⊗ NIEKADA nepalikite prietaiso veikti be priežiūros. Baigę naudoti, išjunkite jį ir atjunkite nuo tinklo.
- Esant gedimui ir/ar veikimo sutrikimams, išjunkite prietaisą, jo neardydami. Dėl remonto kreipkitės į pardavėją.
- ⊗ NIEKADA nejunkite ar neatjunkite prietaiso ir NIEKADA nevaldykite valdymo skydelio šlapiomis ar drėgnomis rankomis.
- ⊗ Nevilkite už maitinimo laido ar paties prietaiso, kad jį atjungtumėte.
- Elkites su produktu atsargiai, saugokite jį nuo atsitiktinių smūgių, ekstremalių temperatūros svyravimų, dulkių, tiesioginių saulės spindulių ir šilumos šaltinių.
- Nedelsiant atjunkite jį po naudojimo ir visada prieš valymą.
- Jei elektrinis prietaisas įkrenta į vandenį, nemėginkite jo ištraukti, bet nedelsiant ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo.
- ⊗ Dėmesio! JOKIU BŪDU neardykite maitinimo laido. Jei jis pažeistas, kreipkitės į pardavėją.
- Visiškai ištieskite laidą, laikykite jį toliau nuo šilumos šaltinių ir pasirūpinkite, kad jis naudojimo metu nesiliestų su kaitinimo elementu.
- ⊗ Niekada nenaudokite maitinimo adapterių, kurie skiriasi nuo nurodytų ant produkto etiketės.
- ⊗ Nemasgokite prietaiso indaplovėje.
- Prietaisą statykite tik vertikaliai karščiui atspariame maisto gaminimo puode.
- Padėkite maisto gaminimo puodą ant lygaus, tvirto, nedegaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
- Naudojimo metu prietaisas labai įkaista, o vandens temperatūra gali būti labai aukšta, kas gali įkaitinti maisto gaminimo puodą.

Laikykite prietaisą tik už rankenos ir leiskite jam atvėsti prieš valymą. Naudokite orkaitės pirštines ar audinį, kad perkeltumėte maisto gaminimo puodą. Lieskite ir išimkite vakuuotą maišelį su maistu tik karščiui atspariomis maisto gaminimo žnyplėmis ar panašiais įrankiais.

- Laikykite prietaisą toliau nuo viryklės, elektrinės kaitlentės, orkaitės ar degių medžiagų.
- NIEKADA neuždenkite prietaiso dangčiais ar audiniais: gaisro pavojus.
- Nenaudokite prietaiso lauke; šis prietaisas nėra žaislas.



DĖMESIO! PRIEŠ NAUDOJANT ŠĮ PRIETAISĄ:

- ⊘ Nenaudokite distiliuoto vandens; naudokite tik geriamąjį vandenį.
- Visada įdėkite maistą, kurį ketinate gaminti, į tinkamą maišelį, užantspauduotą maisto gaminimui. NEDĖKITE žalio maisto tiesiai į vandenį, išskyrus kiaušinius.
- Kaitinimo elementą įmerkite į vandenį tik tarp MIN ir MAX žymių, nurodytų ant jo.
- ⊘ Neišimkite prietaiso iš maisto gaminimo puodo ir nejudinkite puodo veikimo metu.
- Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui, o tik buitiniam naudojimui.

DĖMESIO!

Bet koks žemoje temperatūroje pagamintas maistas turi būti suvartotas nedelsiant, kad būtų apribotas bakterijų dauginimasis.

- Jei maistas nėra suvartojamas iš karto, nedelsiant atšaldykite maistą po gaminimo, naudodami atšaldymo įrenginį arba įmerkdami maišelį į ledą ir vandenį.
- Pirkdami žuvį, įsitikinkite, kad ji yra atšaldyta pagal higienos taisykles, skirtas žalios žuvies vartojimui.
- Atidžiai plaukite vaisius ir daržoves, tarsi jie būtų skirti valgyti žalius.
- Vakuuminis užantspaudavimas nesumažina mikroorganizmų buvimo: gaminkite maistą iš karto po jo užantspaudavimo maišelyje.
- Maisto kokybė, kuri turi būti šviežia, yra labai svarbi.

PRODUKTO APRAŠYMAS (žr. 1 pav.)

1. Valdymo skydelis
 - a. mygtukas
 - b. mygtukas
 - c. mygtukas
 - d. mygtukas
2. Rankena
3. Veikimo LED
4. Rankenos užrakinimo sistema
5. Kaitinimo elemento korpusas
 - a. Kaitinimo elemento dangtelis
 - b. Vandens srauto kanalai
 - c. Kaitinimo elementas

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

- Įtampa: AC 220-240V 50/60Hz
- Energijos suvartojimas: 1200W
- Programuojama temperatūra: nuo 25°C iki 95°C
- Cirkuliacijos talpa: 6-15 l
- IPX7 atsparus vandeniui
- Laikmačio nustatymas: iki 99 valandų, 59 minučių
- Matavimo vienetas °C
- Apverstas LED ekranas
- „Lietimui jautrūs“ mygtukai
- Laikymo aplinkos sąlygos: +5°C iki +45°C; santykinis drėgnumas ≤RH 95%

NAUDOJIMO REKOMENDACIJOS

- Sous vide maisto gaminimo sistema skirta naudoti su maistui ir gaminimui tinkamais maišeliais. Maišeliai turi būti užantspauduoti. Laica rekomenduoja vakuuinius maišelius, kurie garantuoja geriausius rezultatus.
- Įdėkite pagardintą maistą į maišelį ir užantspauduokite vakuuiniu būdu su LAICA vakuumine mašina.
- Ruošdami maistą su skystu turiniu, iš maišelio prieš užantspauduojant išstumkite kuo daugiau oro.
- Gaminkite maistą iš karto po jo vakuavimo.
- Gaminimo metu patikrinkite, ar maišelis visada yra visiškai panardintas į vandenį, kad maistas būtų tolygiai paruoštas.
- Nustatydami gaminimo laiką, atsižvelkite į gaminamo maisto storį: kuo storesnis, tuo ilgiau užtruks gaminti.
- Įdėdami daugiau nei vieną maisto gabalėlį į tą patį maišelį, gerai paskirstykite gabalėlius, kad jie nesusidėtų vienas ant kito, nes tai gali sukelti netolygų gaminimą.
- Perkaitimo atveju žemos temperatūros gaminimas apsaugo nuo maisto sugadinimo: maistas nesudega, netampa kietas ir neišdžiūsta.
- Gaminimo laikai ir temperatūros gali skirtis priklausomai nuo asmeninių skonio pageidavimų ir patiekalo ruošimo stiliaus. Laica svetainėje www.laica.it yra plati skiltis, skirta lengvai paruošiamiems receptams, kuriuos galite gaminti savo virtuvėje su LAICA Sous Vide maisto gaminimo prietaisais.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

1. Pirmą kartą naudojant, praskalaukite kaitinimo korpusą po tekančiu vandeniu, nesudrėkindami rankenos.
2. Padėkite maisto gaminimo indą ant lygaus, tvirto, nedegaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
3. Įdėkite termocirkuliatorių į puodą ir pritvirtinkite prie indo sienos, paruošdami gaminimui, atidarydami rankenos užrakinimo sistemą.
4. Pripildykite indą vandeniu iki lygio tarp MIN ir MAX žymių ant kaitinimo korpuso. Atminkite, kad vandens lygis pakyla įdėjus maišelį.
Vandens lygis visada turi būti tarp MIN ir MAX.
Patartina naudoti drungną vandenį, kad pagreintumėte jo įkaitimą.
5. Prijunkite prietaisą prie maitinimo lizdo: užsidega mygtukas , ekrane mirksi „0“, o veikimo LED užsidega (raudona). Prietaisas dabar yra budėjimo režime.
6. Paspauskite mygtuką , prietaisas skleidžia pyptelėjimą, o ekrane rodoma iš anksto nustatyta temperatūra ir laikas – 55,0°C ir 2 valandos. Veikimo LED tampa mėlyna.
7. Norėdami nustatyti temperatūrą, paspauskite mygtuką : ekrane mirksi „55,0“, reguliuokite duomenis spausdami mygtukus  ir . Kiekvieną kartą paspaudus mygtukus, temperatūra keičiasi 0,5°C; laikykite nuspaudę vieną iš mygtukų, kad pagreintumėte skaičių slinkimą. Greito slinkimo metu duomenys keičiasi 5°C. Patvirtinkite paspausdami mygtuką .
8. Ekrane mirksi „2:00“: reguliuokite minutes ir valandas paėliui spausdami mygtukus  ir . Kiekvieną kartą paspaudus mygtukus, duomenys keičiasi 1 minute. Greito slinkimo metu duomenys keičiasi 5 minutėmis. Patvirtinkite paspausdami mygtuką  ir tęskite nustatydami valandas. Kiekvieną kartą paspaudus klavišus, duomenys keičiasi 1 valanda. Greito slinkimo metu duomenys keičiasi 10 valandų.
9. Paspauskite mygtuką , kad paleistumėte prietaisą: prasideda vandens kaitinimo fazė, o ekrane rodoma esama vandens temperatūra.
10. Kai vanduo pasiekia nustatytą gaminimo temperatūrą, prietaisas skleidžia 3 pyptelėjimus ir pradeda gaminimo fazę: įmerkite vakuumuotą maistą į indą. Prietaisas rodo nustatytą laiką mažėjančia tvarka. Galima bet kada nutraukti gaminimą, 3 sekundes laikant nuspaustą mygtuką : ekrane rodomi anksčiau nustatyti duomenys. Norėdami tęsti gaminimą, paspauskite mygtuką ; gali prireikti iš naujo nustatyti gaminimo laiką.
11. Kai nustatytas laikas baigiasi, prietaisas skleidžia 6 pyptelėjimus ir išsijungia (ekrane pasirodo žodis „End“, o mygtukas  ir veikimo LED lieka įjungti).
12. Atjunkite prietaisą nuo tinklo, ištraukdami kištuką, ir išimkite maišelį su pagamintu maistu, naudodami karščiui atsparias žnyples. Jei maistas vartojamas iš karto, galima baigti gaminti puode kelias minutes po to, kai jis išimamas iš maišelio.

 **Jei maistas nevartojamas iš karto, nedelsiant atšaldykite maistą po gaminimo, naudodami atšaldymo įrenginį arba įmerkdami maišelį į ledą ir vandenį.**

Jei vandens temperatūra nukrenta žemiau nustatytos temperatūros (įdedant vakuumuotą maišelį arba pridėdant šalto vandens), kaitinimo elementas automatiškai pakels temperatūrą iki iš pradžių nustatytos.

Dabartinė temperatūra nuolat rodoma. Atsižvelkite į tai ir atitinkamai koreguokite gaminimo laiką.

PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami prietaisą, kruopščiai nusiplaukite rankas.
- Leiskite prietaisui visiškai atvėsti prieš valymą.
- Išimkite jį iš maisto gaminimo puodo ir praskalaukite po tekančiu vandeniu, nesudrėkindami rankenos. Tada kruopščiai nusauskite minkštu, sausu audiniu. Padėkite ant sauso audinio, kad visiškai išdžiūtų ir viduje.
- Niekada nenaudokite cheminių ar abrazyvinių priemonių.
- Kaitinimo elementą galima valyti, įmerkiant jį iki MAX žymos į karštą vandenį ir actą iki vienos valandos. Išimkite iš indo ir nusauskinkite minkštu, sausu audiniu. Leiskite jam visiškai išdžiūti, padėjus ant audinio. Šią operaciją rekomenduojama atlikti maždaug kartą per mėnesį arba pagal poreikį.
- Laikykite prietaisą vėsioje, sausoje vietoje.

TRIKDŽIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Prietaisas neveikia.	Prietaisas nėra prijungtas prie maitinimo.	Prijunkite jį prie elektros lizdo.
Ekrane rodoma „Err“.	Maisto gaminimo puode nėra pakankamai vandens.	Išitikinkite, kad vandens lygis maisto gaminimo puode yra tarp MIN ir MAX žymių, nurodytų ant prietaiso. Pripildykite vandens.
Vandens cirkuliacija tampa ypač triukšminga.	Susidarė vandens sūkuryje arba į prietaiso cirkuliacijos kanalus pateko oro.	Tai visiškai normalu. Palaukite, kol sūkuryje baigsis ir oras išeis kaip vandens burbuliukai.

UTILIZAVIMO PROCEDŪRA



Simbolis ant prietaiso pagrindo rekomenduoja atskirą elektrinių ir elektroninių prietaisų surinkimą (**Dir. 2012/19/ES-EEIA**). Pasibaigus prietaiso tarnavimo laikui, neišmeskite jo kaip mišrių kietų komunalinių atliekų, bet atiduokite jį specialų surinkimo centrą, esantį jūsų vietovėje, arba grąžinkite pardavėjui, perkant naują to paties tipo prietaisą, skirtą toms pačioms funkcijoms.

Kai utilizuojamo prietaiso dydis yra mažesnis nei 25 cm, jį galima grąžinti į pardavimo vietą, kurios plotas didesnis nei 400 kvadratinų metrų, neprivalant pirkti naujo panašaus prietaiso. Ši atskiro elektrinių ir elektroninių prietaisų surinkimo procedūra vykdoma pagal Bendrijos aplinkos politiką, siekiant išsaugoti, apsaugoti ir pagerinti aplinkos kokybę bei išvengti galimų pavojų žmonių sveikatai dėl pavojingų medžiagų, esančių šiuose prietaisuose, arba dėl netinkamo jų ar jų dalių naudojimo.

Dėmesio! Netinkamas elektrinių ir elektroninių prietaisų utilizavimas gali užtraukti baudas.



Šis produktas skirtas naudoti namuose. Atitiktis, įrodyta CE ženklinimu ant prietaiso, susijusi su direktyva 2014/30/Eu dėl elektromagnetinio suderinamumo ir direktyva 2014/35/Eu dėl elektrinių prietaisų, skirtų naudoti tam tikrose įtampos ribose. Šis produktas yra elektroninis instrumentas, kuris buvo patikrintas, siekiant užtikrinti, kad pagal dabartines technines žinias jis netrukdytų šalia esantiems prietaisams (elektromagnetinis suderinamumas) ir būtų saugus, jei naudojamas pagal naudojimo instrukcijose aprašytas instrukcijas. Jei prietaisas elgiasi neįprastai, nenaudokite jo ir, jei reikia, tiesiogiai susisiekite su gamintoju.

GARANTIJA

Šiam prietaisui suteikiama 2 metų garantija nuo pirkimo datos, **kuri turi būti įrodyta pardavėjo antspaudu arba parašu ir žėkiu, kurį turite kruopščiai saugoti ir kuris pridedamas prie šio dokumento.**

Šis laikotarpis atitinka galiojančius teisės aktus ir taikomas tik tuo atveju, jei vartotojas yra fizinis asmuo. Laica produktai skirti naudoti namuose ir neturi būti naudojami viešose vietose.

Garantija taikoma tik gamybos defektams ir netaikoma, jei žala atsirado dėl atsitiktinio įvykio, netinkamo naudojimo, aplaidumo ar neteisingo naudojimo. Naudokite tik pateiktus priedus; kitokių priedų naudojimas gali panaikinti garantiją. Neatidarykite prietaiso jokiais tikslais; atidarymo ar kišimosi atveju garantija visiškai panaikinama.

Ši garantija netaikoma nusidėvėjusioms dalims ar baterijoms, jei jos pateikiamos. Po 2 metų nuo pirkimo datos garantija baigiasi; tokiu atveju techninė pagalba bus teikiama už mokestį. Informaciją apie techninę pagalbą, tiek garantijos metu, tiek už mokestį, galima užklausti susisiekus adresu info@laica.com.

Už remontą ar produktų, kuriems taikoma garantija, keitimą mokėti nereikia. Gėdimų atveju kreipkitės į pardavėją.

NESIŪSKITE prietaiso tiesiogiai LAICA. Visos garantijos metu atliekamos operacijos (įskaitant produkto ar jo dalies keitimą) nepratęs pirminio produkto garantijos laikotarpio.

Gamintojas atsisako bet kokios atsakomybės už žalą, kuri tiesiogiai ar netiesiogiai gali būti padaryta asmenims, turtui ar gyvūnams dėl visų naudojimo instrukcijoje nustatytų reikalavimų, ypač įspėjimų, susijusių su įrengimu, naudojimu ir priežiūra, nesilaikymo.

Laica, nuolat siekdama gerinti savo produktus, turi teisę be išankstinio įspėjimo visiškai arba iš dalies keisti savo produktus dėl gamybos reikalavimų, nesukeldama atsakomybės Laica ar jos pardavėjams.

Daugiau informacijos rasite apsilankę svetainėje: www.laica.it

Sous Vide



SVC107

METŲ GARANTIJA

LAICA S.p.A.

Viale del Lavoro, 10 - Fraz. Ponte 36021

Barbarano Vicentino (VI) - Italija

Telefonas +39 0444.795314 - 795321

Faksas +39 0444.795324

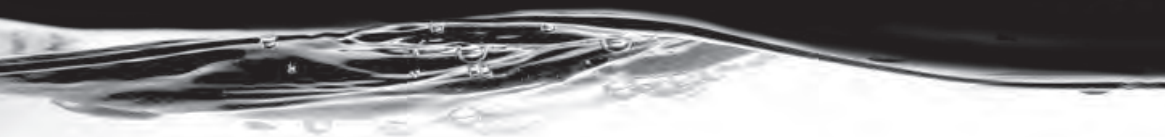
Pagaminta Kinijoje

www.laica.it

Data

--	--	--	--	--	--	--	--

Pardavėjo antspaudas



LAICA[®]

TAGLIANDO
DI CONTROLLO
SVC107

TERMOCIRCOLATORE
AD IMMERSIONE PER LA
COTTURA SOTTOVUOTO
A BASSA TEMPERATURA

HI45 – 11/2018

LAICA[®]

LAICA S.p.A.

Viale del Lavoro, 10 - Fraz. Ponte 36021

Barbarano Vicentino (VI) - Italia

Telefonos +39 0444.795314 - 795321

Faksas +39 0444.795324

Pagaminta Kinijoje

www.laica.it