

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Су-вид погружной Sous Vide 9008 WIFI



Основные меры предосторожности при использовании су-вида

1. Внимательно прочитайте все инструкции в руководстве.
2. Не прикасайтесь к поверхности прибора во время работы, так как она может быть горячей. Используйте ручку или рукоятку.
3. Не погружайте провод, вилку или панель управления в воду, чтобы избежать удара током.
4. Дети могут пользоваться прибором только под присмотром взрослых.
5. Отключайте прибор от сети после использования. Перед очисткой дождитесь его полного остывания.
6. Не используйте прибор, если он поврежден (например, провод, вилка или корпус). Отправьте его в авторизованный сервисный центр для проверки и ремонта.
7. Не применяйте аксессуары, не рекомендованные производителем, чтобы избежать повреждений.
8. Не используйте прибор на открытом воздухе. Он предназначен только для домашнего использования.
9. Не подвешивайте шнур на край стола и не прикасайтесь к горячей поверхности.
10. Не размещайте прибор рядом с источниками тепла, такими как плита или духовой шкаф.
11. Будьте осторожны при перемещении прибора, наполненного горячей жидкостью или маслом.
12. Подключайте прибор к сети только при необходимости. Перед отключением сначала выключите устройство, а затем вытащите вилку из розетки.
13. Используйте прибор только по назначению.
14. Следуйте инструкциям руководства, иначе прибор может выйти из строя.
15. Подключайте прибор только к источнику питания, указанному на его шильдике.
16. Чтобы избежать поражения электрическим током, используйте розетку с заземлением.
17. Не проверяйте температуру жидкости руками или другими частями тела. Используйте дисплей прибора или термометр.

2

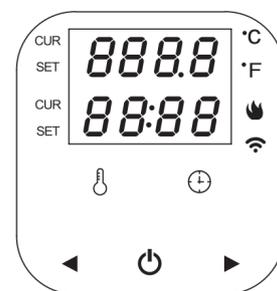
18. Перед использованием убедитесь, что уровень воды находится между отметками MIN и MAX, чтобы избежать неисправностей.
19. После использования ставьте прибор вертикально, чтобы предотвратить обратный поток жидкости. Не кладите его горизонтально или вверх дном.
20. Если жидкость попала на прибор (выше уровня MAX), отключите его от сети и дайте высохнуть перед следующим использованием.
21. Держите детей подальше от прибора и его шнура во избежание опасных ситуаций.
22. Не позволяйте детям играть с прибором, как с игрушкой.
23. Прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами без опыта и знаний, если только они не находятся под присмотром и не получили инструкции по безопасному использованию.

Инструкция по эксплуатации

Запуск прибора

1. Подключите прибор к источнику питания.
2. Нажмите кнопку включения/выключения “”.
3. По умолчанию установлено время приготовления — 2 часа, температура — 55°C. Индикаторный свет горит красным.
4. Для переключения между градусами Цельсия и Фаренгейта, удерживайте кнопку “” более 3 секунд.
5. **Использование Wi-Fi:**
 - o Установите приложение "Graffiti Smart" на мобильное устройство.
 - o Подключите прибор и телефон к одной Wi-Fi сети и выполните сопряжение.
 - o Подробную информацию о работе с Wi-Fi смотрите в приложении инструкции.

3



Настройка времени приготовления

1. Нажмите иконку **настройки времени** “”, индикатор переключится с CUR (текущее значение) на SET (установка).
2. Используйте кнопки “” и “” для выбора нужного времени. **Удерживание** кнопки ускоряет процесс регулировки.

Настройка температуры приготовления

1. Нажмите иконку **настройки температуры** “”, индикатор переключится с CUR (текущее значение) на SET (установка).
2. Используйте кнопки “” и “” для выбора необходимой температуры. **Удерживание** кнопки ускоряет процесс регулировки.

4

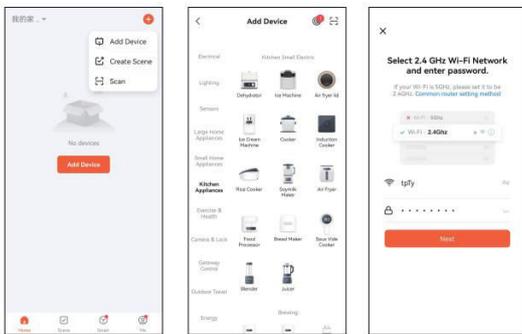
Знакомство с устройством



Коды ошибок и предупреждения

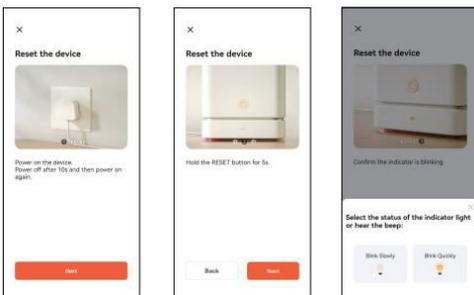
1. **E1** — неисправность датчика защиты от перегрева.
2. **E2** — неисправность датчика температуры воды.
3. **E3** — уровень воды слишком низкий (не обнаружена вода).
4. **E4** — температура превысила **110°C**.
5. **E5** — заданная температура не соответствует фактической.

5



На су-вид:

1. В режиме ожидания удерживайте кнопку "⏻" в течение 3 секунд, пока не услышите глубокий звуковой сигнал.
2. Индикатор "Wi-Fi" начнет мигать, а на дисплее появится "5 - - -".
3. В приложении:
 - Выберите "Подтвердите, что индикатор мигает", затем нажмите "Далее".



- Дождитесь завершения подключения.

7

Инструкция по подключению Wi-Fi для Sous Vide

1. Установка приложения

1. Скачайте и установите приложение "Tuya Smart":
 - Отсканируйте QR-код для загрузки приложения.
 - Или найдите "Tuya Smart" в магазине приложений вашего смартфона.



2. После установки на экране появится значок приложения.



2. Регистрация аккаунта

- Если у вас нет учетной записи Tuya, зарегистрируйтесь в приложении.

3. Подключение к Wi-Fi

На смартфоне:

1. Откройте приложение "Tuya Smart".
2. Нажмите "+" в правом верхнем углу и выберите "Добавить устройство".
3. В разделе "Кухонные приборы" выберите "Sous Vide Cooker".
4. Введите имя Wi-Fi сети и пароль, затем нажмите "Далее".

6



- После успешного подключения на экране появится название устройства (можно изменить).



4. Управление через приложение

- После подключения Wi-Fi войдите в интерфейс управления Sous Vide через приложение.
- Следуйте инструкциям на экране.

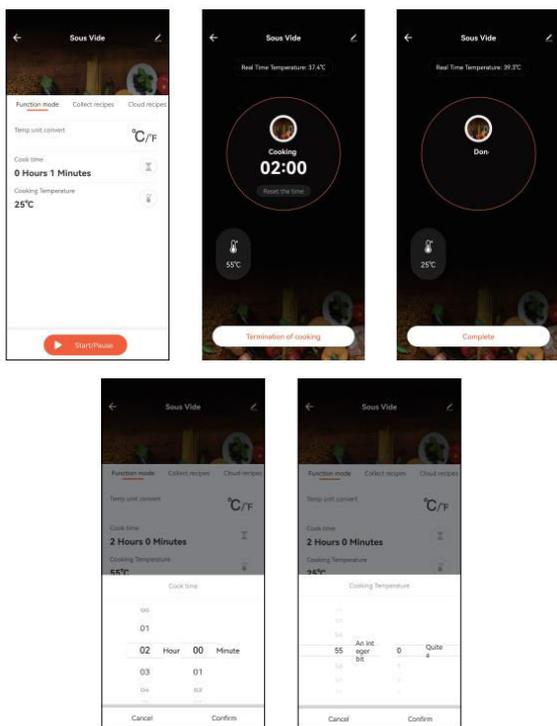
5. Примечания:

1. После подключения Wi-Fi сохраняется, и вам не нужно повторять шаги 1-3 при каждом включении.

8

2. Если Wi-Fi не имеет пароля, просто нажмите "Далее", пропустив ввод пароля.
3. Убедитесь, что Wi-Fi работает в диапазоне 2.4 ГГц (5 ГГц не поддерживается).

6. Дистанционное управление Sous Vide через приложение



Основные функции:

- Устройство должно быть подключено к сети, иначе управление невозможно.
- Переключение единиц температуры: °C / °F.
- Диапазон настройки времени: от 0:01 до 99:59.
- Диапазон температуры: от 25 до 92,5°C (77,0 - 198,5°F).
- Запуск: Установите температуру и время, затем нажмите "Старт".
- Во время готовки можно изменить настройки температуры и времени.
- По завершении приготовления прибор переключится в режим завершения, показывая фактическую температуру.
- Нажмите "Завершить", чтобы выключить прибор.

Преимущества приготовления методом вакуумного микроподогрева и медленного кипячения

1. Готовка при низкой температуре в вакуумной среде позволяет сохранить больше питательных веществ. В отличие от традиционного приготовления, низкая температура и бескислородная среда снижают потребность в жирах.
2. Вкусовые компоненты полностью проникают в пищу, уменьшается количество вредных веществ. Низкая температура предотвращает пережаривание и сухость продуктов, сохраняя их сочность. Этот метод идеально подходит для приготовления мяса слабой прожарки (¼ готовности), что позволяет наслаждаться свежим и нежным вкусом блюд.
3. Прибор для вакуумного микроподогрева позволяет точно контролировать время и температуру приготовления, что гарантирует безупречный результат.
4. В сравнении с традиционной готовкой, этот метод значительно экономит ваше время и энергию. Вам нужно лишь подготовить продукты, поместить их в прибор, а через некоторое время получить готовое блюдо.

9

10

Основные этапы приготовления

1. **Водяная баня** — погрузите прибор в водонепроницаемую емкость с водой. Температура воды не должна превышать 92,5°C (198,5°F). Уровень воды должен находиться между отметками MIN и MAX, полностью покрывая продукты.
2. **Вакуумная упаковка** — для удаления кислорода из пакета и предотвращения попадания воздуха и жидкости используйте вакууматор или метод водоизмещения.
3. **Пакеты для вакуумной упаковки** — убедитесь, что выбранные пакеты выдерживают температуру 92,5°C (198,5°F).

Метод водоизмещения для удаления воздуха из пакета

1. Налейте в пластиковую емкость холодную воду.
2. Подготовьте продукты и поместите их в пакет без бисфенола А (BPA-free), оставив его открытым.
3. Медленно опустите пакет в воду — воздух начнет выходить естественным образом.
4. Продолжайте погружать пакет, пока уровень воды не достигнет его верха.
5. Полностью погрузив пакет, аккуратно закройте его или застегните молнию, выпуская оставшийся воздух.

Если у вас остались какие-либо вопросы по использованию или гарантийному обслуживанию товара, свяжитесь с нашим отделом технической поддержки в чате WhatsApp. Для этого запустите приложение WhatsApp. Нажмите на значок камеры в правом верхнем углу и отсканируйте QR-код приведенный ниже камерой вашего смартфона.



Приятного использования!

11

12