



Sous Vide Chef

Профессиональный су вид термостат

Инструкция по эксплуатации

www.inno-cook.ru

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Поздравляем вас с покупкой профессиональной техники InnoCook. Она создана для того, чтобы сделать ваши блюда вкуснее и интереснее. Производитель гарантирует бесперебойную работу техники при соблюдении инструкций и правил эксплуатации.

1.1 Что такое су вид

Су вид (от фр. «sous vide», «под вакуумом») – способ приготовления продуктов, блюд, который подразумевает следующие действия:

1. Первичная обработка продукта.
2. Упаковка продукта в вакуумный пакет, откачивание воздуха с помощью вакуумного упаковщика.
3. Помещение пакета с продуктом в воду, нагретую до определенной температуры, которая не колеблется более чем на 2°C.
4. Хранение продукта до момента его дальнейшего использования или доготовка при немедленной подаче.

1.2 Преимущества су вид

- Сохранение полезных веществ и «соков» в продукте благодаря готовке в вакуумном пакете.
- Равномерное приготовление продукта благодаря готовке со всех сторон в воде.
- Фактическое невозможно переготовить продукт из-за долгих фаз приготовления.
- Возможность долгого хранения продукта в вакууме.
- Экономия денег благодаря меньшей потери веса готового продукта и закладке специй.
- Экономия денег на энергопотреблении.
- Возможность делать заготовки более высокого качества, чем «из-под ножа».
- Экономия времени при подаче.

2. Техника безопасности



При работе с устройством:

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать прибор с электросетью, не оборудованной защитным заземлением и устройством защитного отключения (УЗО).
НАРУШЕНИЕ ЭТОГО ТРЕБОВАНИЯ СМЕРТЕЛЬНО ОПАСНО!
- Не допускайте к работе с устройством детей младше 8 лет.
- Все ремонтные работы с прибором должны выполняться только сотрудниками сервисных центров.
- После каждого использования прибора вынимайте штекер из розетки;

- Не дергайте за провод подключения к электросети, он не должен быть перетерт или зажат.
- Провод питания не должен соприкасаться с горячими предметами;
- Не храните прибор на открытом воздухе или в помещениях с высокой влажностью.
- Не погружайте прибор в воду выше максимального уровня.
- Никогда не используйте прибор после возникновения неисправности, падения или иного повреждения. Сразу обратитесь в сервисный центр.
- Не устанавливайте прибор на горячие поверхности или возле них, используйте прибор только на ровной, устойчивой термостойкой поверхности;
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения инструкции по эксплуатации.

2.1 Перед первым использованием

- Извлеките прибор из упаковки и протрите влажной салфеткой;
- Прочитайте инструкцию по эксплуатации и таблицы приготовления продуктов (пункт 6.2).
- Поместите прибор в кастрюлю (гастроёмкость) с теплой водой и включите на 10-15 минут, чтобы смыть загрязнения оставшиеся после производства;

2.2 Вакуумная упаковка продуктов

- При упаковке продуктов используйте только специальные вакуумные пакеты. Они предназначены для приготовления методом су вид и могут выдерживать нагрев до 100°C без выделения вредных веществ.
- При работе с бескамерным вакуумным упаковщиком используйте только рифленные пакеты.
- Избегайте попадания жидкостей, специй на шов запайки, чтобы не нарушать герметичность упаковок.
- Не используйте одноразовые вакуумные пакеты повторно.

3. УПРАВЛЕНИЕ



- 1 – Кнопка SET (выбор активного дисплея/запуск/остановка программы).
- 2 – Кнопка + (увеличение времени/температуры).
- 3 – Кнопка – (уменьшение времени/температуры).
- 4 – Часовой дисплей (отображает заданное или оставшееся время до окончания программы).
- 5 – Температурный дисплей (отображает заданную или текущую температуру, градусы С или F, режим работы термостата:
 - если во время работы справа отображается буква H – термостат работает в режиме максимального нагрева,
 - если во время работы справа отображается буква P – термостат работает в режиме точного поддержания температуры).
- 6 – Индикатор работы (индикатор горит, если термостат находится в режиме выполнения программы).

4. ПОДГОТОВКА ПРИБОРА. БЫСТРЫЙ СТАРТ

1. Погрузите прибор в ванну и закрепите при помощи крепёжного механизма. ЗАПРЕЩАЕТСЯ допускать попадание жидкости или погружение в воду верхней части прибора.
2. Наполните ванну чистой, желательнее умягчённой водой до уровня между минимумом и максимумом.
3. Чтобы быстро достичь высоких значений температур, налейте горячую воду.
4. Вставьте провод питания прибора в розетку.
5. Включите питание прибора тумблером на задней стенке.
6. Коротким нажатием клавиши SET вы можете выбирать дисплей, на котором нужно изменить значения времени и температуры (см. пункт 3. Управление).
7. Долгим нажатием клавиши SET вы запускаете выполнение установленной программы. На верхнем дисплее будет отображаться текущая температура.
8. Загорается индикатор включения системы. Ванна подготавливается к работе. Таймер не включается.
9. По достижении заданного значения температуры раздаётся звуковой сигнал. Прибор готов к приготовлению продуктов. Включается таймер обратного отсчёта.
10. Можете загружать подготовленные продукты. Не погружайте сразу слишком много пакетов в ёмкость – прибор не сможет качественно циркулировать воду и равномерно её нагреть.
11. По прошествии установленного на таймере времени раздаётся звуковой сигнал о готовности продукта. Продукты готовы.
12. Система автоматически переходит в режим поддержания температуры (HOLD HOT) в ванне на уровне ранее установленного значения.

4.1 Режим работы HOLD HOT.

- Режим «HOLD HOT» активируется в режиме обратного отсчёта.
- Режим «HOLD HOT» создан для того, чтобы не дать продукту остыть при истечении заданного времени готовки и не допустить развитие бактерий. Система будет поддерживать температуру ещё 2 часа.

- В режиме «HOLD HOT» на дисплее температуры (большой дисплей) отображается текущая температура ванны и периодически высвечивается надпись «HOLD HOT».
- В режиме «HOLD HOT» на дисплее таймера (малый дисплей) отображается остаток времени работы режима «HOLD HOT».

ВАЖНО: Если в процессе работы в режиме «HOLD HOT» сработает датчик низкого уровня воды в ванне, система полностью остановится.

4.2. Работа в режиме прямого отсчёта времени.

- Если на дисплее таймера установить 00 часов 00 минут, то система начнёт работать в режиме прямого отсчёта, то есть будет показывать фактически отработанное время. Таймер ограничен 99 часами.
- В рабочем режиме одновременным нажатием клавиш «– и SET» или «+ и SET» можно обнулить таймер, не останавливая систему.
- В любой момент вы можете остановить процесс работы долгим нажатием на клавишу SET.

4.3. Режим низкого уровня воды «LO H₂O».

- В процессе работы вода будет испаряться, и её уровень будет понижаться. Если уровень воды станет ниже критического, прозвучит сигнал. Прибор выключится, появится надпись «LO H₂O» (мало воды). Доведите уровень воды в ванне до нужного, и прибор продолжит работу автоматически.
- Чтобы избежать частого доливания воды и сильного испарения, настоятельно рекомендуется использовать ванну с крышкой или шарики-поплавки.
- При выключении питания прибор запоминает последние значения температуры и времени.
- Если низкий уровень воды держится более 12 часов, то термостат автоматически переходит в режим сна до момента нажатия на любую клавишу.
- После полного завершения программы термостат переходит в режим низкого электропотребления с индикацией SLEEP на дисплее.

4.4. Выбор режима работы в градусах C/F.

- Если термостат включён, выключите его кнопкой на задней крышке. Зажмите кнопку SET. Удерживая её, включите термостат кнопкой на задней крышке.
- Откроется режим выбора Цельсии/Фаренгейты.
- Кнопками +/- выберите Цельсии или Фаренгейты.
- Вернитесь в меню главных установок либо подождав 30 секунд, либо длительным нажатием на кнопку SET.

4.5. Изменение температуры и времени без остановки процесса работы.

- Если в процессе приготовления продукта возникла потребность изменить температуру или время приготовления, нажмите одновременно клавиши «+» и «-». Индикатор включения системы начнёт мигать.
- Клавишей SET выберите нужный дисплей и отрегулируйте значения клавишами « + -» и « - +». Долго удерживайте SET, чтобы перейти в рабочий режим. Индикатор включения системы снова начнёт мигать.
- Если не нажать на клавишу SET после ввода новых значений, то система перейдёт в рабочий режим через 30 секунд. Введённые ранее значения не сохраняются.

5. КОДЫ ОШИБОК

- Err 1 – Перегрев термодатчика ванны. Ошибка останавливает процесс. Повторный пуск возможен после выключения питания.
- Err 2 – Обрыв или повреждение термодатчика ванны. Ошибка останавливает процесс. Повторный пуск возможен после выключения питания.
- Err H En – Перегрев мотора. Ошибка останавливает процесс. Повторный пуск возможен после выключения питания и охлаждения мотора.

6. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Су вид – это метод приготовления продуктов посредством пастеризации при точно заданной температуре. Поэтому всегда придерживайтесь значений в таблицах, чтобы избежать пищевых отравлений.

6.1. Полезные советы

- Если вы хотите сделать заготовки, не вскрывая, сразу охладите вакуумный пакет с продуктами в ледяной воде.
- Храните пакет в холодильнике при температуре не выше 4°C, либо заморозьте в морозильной камере.
- Пастеризация происходит при температуре 62°C в толще продукта.
- Время приготовления глубокомороженных продуктов и жесткого мяса увеличивается на 50-100%.
- Рекомендуется сразу употреблять в пищу рыбу, приготовленную при низкой температуре.
- Время приготовления продуктов зависит от толщины продуктов.
- Обязательно погружайте пакеты с продуктами полностью в толщу воды для их равномерного приготовления.
- Если вы готовите разные блюда одновременно, подписывайте пакеты, чтобы не запутаться.
- Закладывайте в 5–10 раз меньше специй, чем при обычной готовке, – в вакууме они раскрывают свой вкус ярче.
- При приготовлении белковых продуктов наливайте в пакет немного растительного масла, чтобы сохранить форму продукта.

6.2. Таблица времени и температуры приготовления продуктов

Мясо (при 58-62°C)		Птица (при 63-65°C)	
Толщина	Время	Толщина	Время
10 мм	30 минут	10 мм	20 минут
20 мм	45 минут	20 мм	40 минут
30 мм	95 минут	30 мм	75 минут
40 мм	120 минут	40 мм	90 минут

Рыба (при 55-58°C)		Овощи, фрукты (при 80-85°C)	
Толщина	Время	Тип продукта	Время
10 мм	10 минут	Зеленые овощи	5 минут
20 мм	20 минут	Корнеплоды	60 минут
30 мм	30 минут	Картофель	90 минут
40 мм	40 минут	фрукты	30 минут

7. ЧИСТКА ПРИБОРА

- При ручной чистке отключите прибор от эсети, вынув штекер из розетки.
 - Регулярно очищайте прибор от поверхностных загрязнений.
 - Очищайте погружную часть прибора при помощи специальных средств от накипи. Все элементы погружной части изготовлены из нержавеющей стали, поэтому можете использовать любые средства от накипи.
 - Эффективно использовать горячий раствор лимонной кислоты. Поместите прибор в высокую ёмкость, доведите уровень воды до нужного. Добавьте 1–2 пакетика лимонной кислоты и включите прибор на 5–10 минут на 90°C.
- ВАЖНО: Нельзя разбирать корпус прибора для очистки.
При самостоятельном вскрытии корпуса гарантия аннулируется.

Много рецептов су вид





InnoCook (ИнноКук) - первая российская компания, которая производит инновационное оборудование для ресторанов и баров.

Наша компания создает высококачественное и удобное оборудование для жестких нагрузок профессиональной кухни.

При помощи нашей техники вы сможете приготовить невероятные блюда мирового уровня, которые удивят самого требовательного гостя.

С профессиональной инновационной техникой для кухни InnoCook в каждом вашем блюде будет вкус инноваций.

www.inno-cook.ru