



Sous Vide Compact

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 дёргайте 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 рифленые 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, режим работы термостата).
- 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. Коротким нажатием клавиши SET вы можете выбирать дисплей, на котором нужно изменить значения времени и температуры (см. пункт 3. Управление).
6. Долгим нажатием клавиши SET вы запускаете выполнение установленной программы. На верхнем дисплее будет отображаться текущая температура.
7. Загорается индикатор включения системы. Происходит подготовка ванны к работе. Таймер не включается.
8. По достижении заданного значения температуры раздаётся звуковой сигнал. Прибор готов к приготовлению продуктов. Включается таймер обратного отсчёта.
9. 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. 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 прибор запоминает последние значения t° 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.

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

4.4. 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 SET после ввода новых значений, то система перейдёт в рабочий режим через 30 секунд. Введённые ранее значения не сохранятся.

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%.
- 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)	
Толщина	Время
10 мм	30 минут
20 мм	45 минут
30 мм	95 минут
40 мм	120 минут

Птица (при 63-65°C)	
Толщина	Время
10 мм	20 минут
20 мм	40 минут
30 мм	75 минут
40 мм	90 минут

Рыба (при 55-58°C)	
Толщина	Время
10 мм	10 минут
20 мм	20 минут
30 мм	30 минут
40 мм	40 минут

Овощи, фрукты (при 80-85°C)	
Тип продукта	Время
Зеленые овощи	5 минут
Корнеплоды	60 минут
Картофель	90 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