



Sous Vide Professional

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

система приготовления пищи при заданной температуре

Меры предосторожности

При использовании электрического устройства всегда следует придерживаться основных мер предосторожности, включая следующие:

1. Не используйте этот СВЧ-циркулятор в случае, если шнур электропитания или розетка имеют повреждения, если он подвергся падению, сломан либо не работает. В таком случае следует вернуть СВЧ-циркулятор компании PolyScience для тестирования и/или ремонта.
2. Не допускайте контакта шнура электропитания с горячими поверхностями, а также не позволяйте ему свешиваться с края стола или прилавка.
3. Вынимайте шнур из розетки, когда устройство не используется.
4. Во избежание травмы всегда вынимайте шнур из розетки, прежде чем чистить изделие.
5. Чтобы предотвратить поражение электротоком, погружайте в жидкость только нагревательную/насосную часть СВЧ-циркулятора. Максимальная глубина погружения указана на корпусе изделия. Если СВЧ-циркулятор или шнур электропитания упал в жидкость, необходимо немедленно вынуть шнур электропитания из розетки. **НЕ ДОПУСКАЙТЕ КОНТАКТА С ЖИДКОСТЬЮ.**
6. Не используйте в работе с СВЧ-циркулятором удлинитель.
7. Данный СВЧ-циркулятор предназначен только для домашнего использования, не пользуйтесь им вне помещения.
8. Не допускайте прямого контакта СВЧ-циркулятора с пищей. Любая пища, которая должна быть приготовлена с использованием СВЧ-циркулятора, должна быть помещена в предназначенные для варки пакеты, одобрен Управлением по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов.
9. Внимательно прочитайте раздел по безопасному использованию в «Технология Sous Vide: Руководство по низкотемпературному приготовлению».

10. Это устройство не должно использоваться детьми. Во избежание несчастных случаев необходим строгий контроль, если устройство используется там, где присутствуют дети.

11. Не эксплуатируйте вблизи взрывоопасных и возгораемых газов.

12. Никогда не используйте СВЧ-циркулятор без корпусной насадки на насосной/нагревающей части.

13. Всегда выключайте СВЧ-циркулятор и вынимайте из жидкости до того, как произвести регулировку расхода.

14. **Не используйте данный СВЧ-циркулятор для других целей, помимо приготовления пищи.**

15. Внимательно прочитайте все инструкции.

Сохраните инструкцию

Примечание

Данный СВЧ-циркулятор оснащен заземленным шнуром питания, который должен подключаться в должным образом заземленную розетку. Не используйте устройство в случае, если заземляющая вилка на штепселе отсутствует, повреждена или не имеет заземляющего адаптера. В случае, если штепсель не подходит к разъёму розетки, которую вы намеревались использовать, необходимо связаться с квалифицированным электриком.



ВАЖНО : ваш прибор Sous Vide Professional оснащен автоматической системой безопасности, контролирующей перегрев, которая отключит нагреватель в случае его неисправности или использования с непригодной жидкостью в течение долгого времени. Если систему безопасности невозможно перезапустить, изделие необходимо вернуть в компанию PolyScience.

Введение

Благодарим вас за выбор термического СВЧ-циркулятора Sous Vide Professional компании PolyScience.

При правильном обращении он обеспечит вам точный и надежный контроль температуры, необходимой при низкотемпературной готовке.

Мы рекомендуем вам сразу начать использование вашего СВЧ-циркулятора, чтобы убедиться в его исправности. В том редком случае, если изделие было повреждено в процессе доставки или работает некорректно, свяжитесь с компанией по адресу:

PolyScience

6600 W. Touhy Avenue

Niles, IL **60714** USA

Тел. **1 800 229 7569**

1 847 647 0611

E-mail: culinary@polyscience.com

Обязательно активируйте гарантию Sous Vide Professional, пройдя по ссылке www.cuisinetechology.com/warranty

Преимущества готовки с Sous Vide

- Значительно снижается усыхание в процессе приготовления мяса, рыбы или дичи.
- Поскольку еда находится в вакуумной упаковке, питательные вещества, вкус и жир не исчезают в отличие от того, как это происходит при других методах приготовления. Sous vide не требует большого количества жира или масла, что делает еду более полезной. Также сокращается необходимость в большом количестве приправ (за исключением соли).
- После настройки прибора можно просто забыть. С того момента, как вы поместили пищу в отсек для приготовления, можно не следить за процессом и заняться другими делами на кухне.
- С того момента, как вы установили желаемые время и температуру для приготовления, можно с точностью повторять их каждый раз.
- При использовании технологии Sous vide пища сохраняет свою текстуру, чего нельзя достигнуть при помощи других техник приготовления.

SU·VIDE·RU
INNOVATIVE COOKING

SU·VIDE·RU
INNOVATIVE COOKING

SU·VIDE·RU
INNOVATIVE COOKING

Особенности и основные преимущества

Термический СВЧ-циркулятор Sous Vide Professional компании PolyScience совмещает в себе инновационный дизайн и интуитивную эксплуатацию, а значит, обеспечивает удобный и точный температурный контроль для приготовления пищи по технологии sous vide. Ниже приведены некоторые из особенностей, которые делают Sous Vide Professional таким удобным в использовании:

- Крайне удобен в использовании – повысить или понизить температуру приготовления можно одним нажатием кнопки.
- Исключительно точный – температура приготовления устанавливается вплоть до **100 °C** со стабильностью в **± 0.1 °C**.
- Легкий контроль – большой ЖК-экран позволяет видеть температуру приготовления с другого конца комнаты.
- Устойчивый мощный насос сохраняет температуру жидкости постоянной по всему объему емкости для приготовления, что способствует равномерному приготовлению каждой отдельной порции.
- Универсальный – прочно крепится к кастрюлям для бульона, формам для запекания и другой посуде; посуду литражом вплоть до **30** литров вполне может превратиться в емкость для приготовления пищи по технологии sous vide.
- Интегрированный – полностью закрытый корпус предотвращает прямой контакт пакетиков с насосом и нагревателем, легко снимается для проверки и очистки.
- Прочный – устойчивая к ударам конструкция остается прочной изо дня в день.
- Компактный – легко хранится в сушилке или шкафчике, когда не используется.

Управление и компоненты

SU·VIDE·RU
INNOVATIVE COOKING

Дисплей с задней подсветкой

Кнопка «вверх»

Кнопка «вниз»

Кнопка питания

Кнопка вызова меню

Максимальный уровень жидкости

Минимальный уровень жидкости

Ползунок регулировки расхода



SU·VIDE·RU
INNOVATIVE COOKING



Быстрый старт



1. Закрепите Sous Vide Professional на посуде



3. Подсоедините шнур электропитания к розетке



2. Наполните посуду водопроводной водой



4. Включите Sous Vide Professional



5. Введите желаемую температуру приготовления

Установка

Термический СВЧ-циркулятор Sous Vide Professional довольно легко настроить:

- 1. Приведите ползунок регулировки расхода на СВЧ-циркуляторе в желаемое положение.** Эти ползунки позволяют с легкостью скорректировать силу, с которой будет вращаться жидкость для приготовления. Для максимальной скорости вращения (рекомендуется) необходимо открыть передний регулятор и закрыть задний.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание риска получения ожогов и/или удара электротоком не меняйте положение регуляторов, пока циркулятор погружен в жидкость. В целях безопасного использования включите прибор, выньте вилку из розетки, выньте циркулятор из емкости и дайте корпусу охладиться до комнатной температуры, прежде чем внести какие-либо изменения.

- 2. Закрепите циркулятор на посуде для готовки** (не поставляется компанией, предоставляется пользователем). Крепежный клапан на задней стороне изделия надежно закрепит его как на плоской, так и круглой емкости. Оставьте минимум 1.3 см пространства между нижней частью корпуса циркулятора и нижней частью посуды для приготовления.

3. Налейте водопроводную воду в емкость для приготовления. Глубина жидкости в посуде для приготовления должна быть установлена в положении примерно между "Максимумом" и "Минимумом" на указателях уровня жидкости на корпусе нагревателя/насоса



ВАЖНО: Уровень воды в емкости для приготовления увеличится, когда туда будет добавлена еда. Убедитесь, что предусмотрели это, когда наливаете в емкость жидкость.

4. Подсоедините шнур электропитания в подходящую электрическую розетку ЖК-экран загорится и на экране появится слово Standby ("В режиме ожидания").



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Убедитесь, что электрическая розетка поддерживает то же напряжение и частоту, что и ваш циркулятор. Соответствующие показатели напряжения и частоты указаны на этикетке на задней части корпуса изделия. Не рекомендуется использовать удлинитель.

5. Включите питание. Нажмите ; на экране сразу загорятся все цифры и символы.

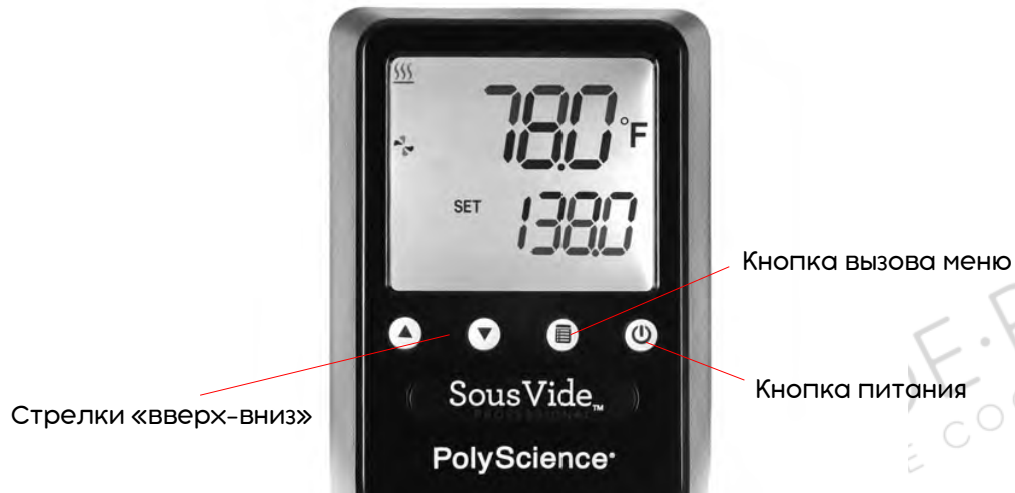
Циркулятор начнет работать, индикаторы фактической и заданной температуры отобразятся на экране, постоянно будет гореть слово SET («Установить»). Индикатор насоса  также будет гореть, возможно, будет мигать символ нагревателя 



Максимум



Всегда верно поддерживайте уровень жидкости для приготовления на соответствующем уровне

Минимум



6. Выберите единицу измерения температуры.

Ваш циркулятор может отображать температуру в Фаренгейтах (заводские настройки) или градусах Цельсия.


Для того, чтобы изменить единицы измерения с °C на нажмите F, один раз  и затем нажмите . Чтобы подтвердить изменения, нажмите  или подождите, пока на ЖК-дисплее отобразится главное окно управления (примерно 10 секунд).



Теперь вы готовы приступить к приготовлению пищи с использованием термического циркулятора Sous Vide Professional.

Теперь вы готовы приступить к приготовлению пищи с использованием термического циркулятора Sous Vide Professional.

Ежедневная эксплуатация

Включение прибора

Нажмите кнопку 





На ЖК-дисплее сразу загорятся все цифры/символы. Когда циркулятор начнет работать, индикаторы фактической и заданной температуры отобразятся на экране, и постоянно будет гореть слово SET («Установить»). Символ насоса  также загорится и, возможно, также будет мигать символ нагревателя 


Индикатор нагревателя

Индикатор насоса



Установка температуры приготовления

Нажмите  или  Начнет мигать слово SET («Установить»). Не отпускайте кнопку либо повторно нажимайте  или , пока не отобразится желаемое заданное значение температуры.


Для того чтобы подтвердить заданную величину температуры, нажмите  или подождите, пока перестанет мигать слово SET («Установить») (около 10 сек.)




ВАЖНО: Всегда дожидайтесь, пока жидкость для приготовления достигнет заданного значения температуры, прежде чем добавлять пакетик для приготовления пищи по технологии sous vide в емкость. Для оптимального нагревания и работы накройте емкость пищевой пленкой или крышкой (НЕ НАКРЫВАЙТЕ ЦИРКУЛЯТОР).

Усложненная эксплуатация

Термический циркулятор Sous Vide Professional также обладает двумя усовершенствованными функциями.

Их можно активировать через кнопку Меню ():

| Усовершенствованная функция | Иконка на дисплее | Выбор или диапазон | Для изменения значения |
|-------------------------------|-----------------------------|----------------------|--|
| Единица измерения температуры | °C / °F | °C или °F |  для °C <input type="checkbox"/>  для °F <input type="checkbox"/> |
| Калибровка смещения | OFFSET CALIBRATE | -3.0°C/+3.0°C |  или  |

Единицы измерения температуры

Циркулятор Sous Vide Professional может отображать заданное значение и температуру приготовления или в °C, или в °F.

Чтобы перейти с °C на °F, нажмите () один раз и затем нажмите (). Чтобы перейти с °F на °C, нажмите () один раз и затем нажмите ().





Чтобы подтвердить изменения, нажмите () один раз или ждите, пока ЖК-дисплей вернется в главное окно управления (около 10 сек.)

Калибровка смещения



ВАЖНО: Прежде чем изменить значение калибровки смещения, необходимо учесть, что Souse Vide Professional гораздо точнее кухонных термометров.

Эта усовершенствованная функция позволяет скорректировать отображение температуры циркулятора так, чтобы она совпала с температурными значениями, полученными с помощью других устройств. Заводские настройки равны 0.0.

Чтобы ввести смещение температурного отображения, нажмите  два раза, затем нажмите кнопки  и , чтобы ввести желаемое значение смещения. Для того, чтобы подтвердить изменения, нажмите  или подождите, пока ЖК-дисплей вернется в главное окно управления (около 10 сек.)



ВАЖНО: значение калибровки смещения всегда отображается в °C, даже когда °F выбрано в качестве единицы измерения температуры. Циркулятор автоматически переводит значение калибровки смещения из °C в °F соответствующее значение калибровки смещения в °F.

Отключение питания

Если во время использования прибора отключилось электропитание, ваш циркулятор автоматически начнет работать сразу после того, как оно будет восстановлено. На дисплее также появится сообщение FAIL POWER («ПИТАНИЕ ОТКЛЮЧЕНО»).

Чистка и хранение

Всегда чистите и просушивайте термический циркулятор Sous Vide professional, прежде чем убрать его на хранение. Убедитесь, что он не контактирует с оборудованием или другими объектами, которые могут повредить цифровой дисплей.

Обычная чистка

Выключите циркулятор нажатием кнопки  и выньте шнур из розетки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание получения ожогов дайте циркулятору остыть до комнатной температуры, прежде чем вынуть его из емкости для приготовления.

Удерживая изделие в вертикальном положении, вытрите корпус чистой влажной тканью или губкой. Не используйте абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать корпус или ЖК-дисплей.

Если погружаемые компоненты циркулятора покрылись жиром или другим веществом из-за протечки или разрыва пакетика, запустите изделие, держа его в чистой воде с небольшим содержанием не образующего пены очищающего средства для мытья посуды, подержите 10 минут при температуре 140 F /60 C. Осторожно прополощите и аккуратно вытрите после завершения мытья.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никогда не погружайте элементы управления циркулятора в воду или другую жидкость и не помещайте их под струю воды. Не мойте циркулятор в посудомоечной машине.

Удаление минеральных отложений или накипи

В зависимости от частоты использования и жесткости воды накипь или минеральные отложения могут оседать на нагревательном элементе циркулятора и лопастях насоса. Эти компоненты стоит периодически проверять на предмет подобных отложений.

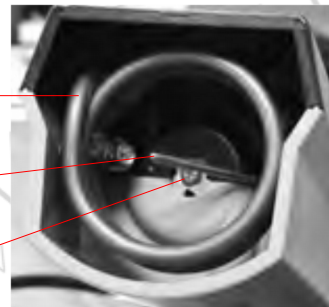
Если необходимо почистить изделие, запустите циркулятор или в 15 % уксусе в водном растворе, или в 10% водном растворе безвредного растворителя, удаляющего известь/накипь/ржавчину при температуре 140 F/60 C, пока накипь не будет удалена.

Тщательно высушите прибор после завершения.

Нагревательный элемент

Температурный сенсор

Лопасть насоса



Удаление остатков пищи

Выключите циркулятор, нажав кнопку  и выключите его из розетки.



ВАЖНО: Во избежание получения ожогов дайте циркулятору остыть до комнатной температуры, прежде чем вынуть его из емкости для приготовления.

В том исключительном случае, если пища или другие остатки застряли в элементе нагревателя или в лопастях насоса, эти частицы можно легко удалить после снятия защитной крышки на нижней задней части корпуса. Эта крышка крепится двумя крепежными болтами Phillips.

Используйте мягкую кисть для удаления застрявших частиц. Если это необходимо, подержите элементы в чистой воде для того, чтобы размягчить их перед удалением. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ твердые инструменты и абразивные губки для удаления застрявших частиц.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никогда не используйте циркулятор без установленного защитного покрытия.

Сообщения о неисправности и предупреждающие сообщения


| Предупреждение или сообщение о неисправности | Описание |
|---|--|
| FAIL POWER | Информационное сообщение: в процессе эксплуатации отключилось электропитание. Отключите циркулятор и затем включите его снова, чтобы сообщение исчезло. |
|  OVERTEMP OR  LOW FLUID | Ошибка: автоматическая система защиты от перегрева достигла максимума и ее необходимо перезапустить. Смотрите руководство по устранению неисправностей. |
| FAIL INTERNAL PROBE | Ошибка: датчик температуры циркулятора не работает. Свяжитесь с компанией PolyScience. |
| FAIL HEATER | Ошибка: нагреватель циркулятора не работает. Свяжитесь с компанией PolyScience. |

SU·VIDE·RU
E COOKING

SU·VIDE·RU
INNOVATIVE COOKING


Выявление неисправностей

Еда готовится неравномерно. Порции еды неодинакового размера или соотношение пищи и жидкости слишком маленькое.

Циркулятор не нагревается. Проверьте, мигает ли индикатор нагревателя . Если он мигает и вы готовите при более высокой температуре или используете большие емкости для приготовления, накройте емкость пищевой пленкой или крышкой (НЕ НАКРЫВАЙТЕ ЦИРКУЛЯТОР). Если значок не мигает, убедитесь, что желаемая температура приготовления выше, чем температура жидкости для приготовления.

Если на дисплее циркулятора появляется OVERTEMP OR LOW FLUID, FAIL INTERNAL PROBE или FAIL HEATER, произошла ошибка внутреннего компонента или автоматическая система защиты от перегрева достигла максимума.



Перезапустите систему следующим образом:



- ➔ Выключите питание, нажав 
- ➔ Отключите шнур электропитания.
- ➔ Снимите пластину, закрывающую красную кнопку перезапуска.
- ➔ Нажмите красную кнопку.
- ➔ Снова включите питание.



Кнопка перезапуска

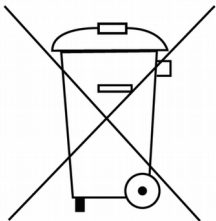
Если сообщение об ошибке все еще появляется на дисплее и/или изделие не нагревается, свяжитесь с PolyScience.

На дисплее появляется FAIL POWER . Во время работы отключилось электропитание. Нажмите  , чтобы отключить изделие и затем нажмите  второй раз, чтобы снова включить устройство. После этого сообщение об ошибке должно исчезнуть.

Сброс заводских настроек. Для того чтобы сбросить настройки циркулятора, отсоедините шнур электропитания из розетки и снова подсоедините его, держа нажатой кнопку  (для С) или кнопку  (для F).

Снятие с эксплуатации

Disposal.



Данное устройство маркировано перечеркнутым ведром на колесиках в целях обозначения того, что его нельзя утилизировать вместе с несортированными отходами.

Следует аккуратно утилизировать это оборудование после завершения срока его эксплуатации. Его необходимо отдать в орган, уполномоченный для отдельного сбора и утилизации. Этим вы сможете сохранить естественные и природные ресурсы и будете уверены, что ваше оборудование утилизировано способом, безопасным для здоровья человека.

Пожалуйста, свяжитесь с компанией PolyScience.

Посетите www.sousvideprofessional.com для того, чтобы получить новые рецепты, видео-инструкции и бесплатное программное обеспечение для скачивания.



