

SOUSVIDETOOLS

i V i d e P L U S Термальный циркулятор



О компании

Основанная в 2011 году, SousVideTools.com компания area food and technology стремится помочь людям готовить умнее #clevercooking. Кроме того, мы являемся ведущим специалистом в выбранной нами области, выпустив 2 кулинарные книги, калькулятор sous vide, приложение и учебное пособие совместно с Campden BRI, ведущим британским поставщиком практических научных, технических и консультационных услуг, а в настоящее время ведущим на мировом рынке поваром sous vide..

Наша команда состоит из 15 человек, и все мы приходим на работу каждый день с одной целью: работать над созданием более совершенных инструментов, которые превращают стресс от приготовления пищи в успех во время ужина. (Мы называем это "#clevercooking".) Почему? Потому что чем больше вы знаете о приготовлении пищи, тем лучше у вас это получается. Наши шеф-повара-исследователи постоянно готовят, и вы можете пожинать плоды исследований и разработок.

Так почему же вы сидите? Мы хотим, чтобы как новичкам, так и экспертам sous vide было легко готовить дома блюда ресторанного качества с идеальной отделкой каждый раз. Так что попрощайтесь с переваренными сухими продуктами, которые по вкусу напоминают картон, и поздоровайтесь с изысканным ужином.

Термоциркулятор SousVideTools iVide Plus с сенсорным экраном с высоким разрешением и шириной 4,5 дюйма. В нем включен Wi-Fi, что означает, что вы можете управлять им удаленно из любого места с помощью нашего приложения, оно также разработано для обеспечения безопасности пищевых продуктов. При емкости 80 литров он гарантирует стабильность температуры на уровне 0,07 °C в диапазоне от 40 °C до 100 °C. гарантия 2 года.

iVide Plus - это первое водонепроницаемое устройство для коммерческой кухни, сертифицированное по стандарту IPX7. Благодаря классу защиты IPX7 плита video Plus Sous Vide способна выдерживать погружение в воду на глубину до 1 метра на срок до 30 минут. Это означает, что если произойдет несчастный случай и устройство будет разбрызгано или погружено в воду, это не приведет к повреждению, но длительное воздействие — например, помещение в посудомоечную машину — может нанести вред.

Безопасность

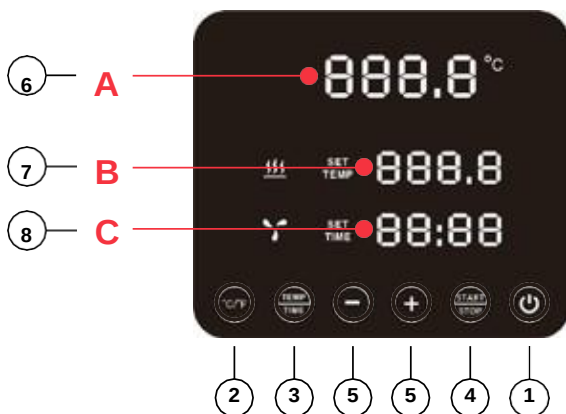
PLEASE follow THESE SAFETY PRECAUTIONS:

- Используйте термоциркулятор video Plus только в соответствии с руководством пользователя. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению машины.
- Подключайте только источник питания, указанный на заводской табличке.
- Подключайтесь только к источнику питания с безопасным заземлением.
- Перед извлечением устройства выключите источник питания
- Не прикасайтесь непосредственно к жидкости для проверки температуры. Пожалуйста, используйте индикатор температуры или термометр.
- Уровень воды должен находиться между самым низким уровнем воды "MIN" и самым высоким уровнем воды "MAX". Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям термоциркулятора video Plus во время или сразу после использования.
- Если жидкость попала на верхнюю часть термоциркулятора video Plus (выше максимального уровня воды), выключите питание и высушите его перед использованием.
- Мы рекомендуем пользователям термоциркулятора video Plus получить полные инструкции перед предварительным использованием или находиться под наблюдением опытного пользователя.
- Не допускайте попадания жидкости на розетку питания и вентилятор на задней панели термоциркулятора video Plus. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства и пользователя.

TECHNICAL PARAMETERS

Напряжение	220-240V~
Частота	50HZ
Мощность	2300W
Диапазон настройки температур	5 - 95°C / 41 - 203°F
Диапазон настройки времени	5 min - 99 hours 59 minutes
Точность отображения	0.1
Размеры	140x143x302mm
Вес	2.2Kg

PRODUCT FUNCTION



1. Power

- При включении питания загораются кнопка и световой индикатор. Аппарат перейдет в режим энергосбережения через 2 секунды.
- В режиме энергосбережения нажмите кнопку питания, чтобы вывести устройство из спящего режима и перейти в режим ожидания. В это время цифровое значение (А) показывает текущую температуру воды, цифровое значение (В) показывает предыдущее. Целевая температура, установленная в рабочем процессе, цифровое считывание (С) показывает рабочее время последнего рабочего процесса.
- В режиме ON (индикатор кнопки горит полностью) нажмите эту кнопку, чтобы перейти в режим энергосбережения. Его также можно нажать во время процесса приготовления, чтобы напрямую перейти в режим энергосбережения.

ФУНКЦИИ

2. °C/°F

Единица измерения температуры кнопка SWITCH

- Щелкните на °C / °F, чтобы выбрать единицы измерения температуры машины. Пожалуйста, выберите градусы Цельсия или Фаренгейта..

3. TEMP / TIME

Кнопка РЕГУЛИРОВКИ температуры, времени

- Щелкните TEMP / TIME, чтобы переключить настройку температуры или времени. Когда цифровое значение температуры (B) мигает, установите желаемую целевую температуру с помощью + и -. Когда цифровое значение времени (C) мигает, желаемое целевое время может быть установлено с помощью + и -.
- Если время или температура не были установлены после того, как цифровое значение мигнет 10 раз, термальный циркулятор iVide Plus выйдет из режима TEMP / TIME. Если вам нужно выполнить сброс, нажмите TEMP / TIME еще раз, чтобы ввести необходимые данные..
- Чтобы отобразить установленное время и температуру, нажмите кнопку TEMP / TIME в течение 3 секунд.

4. START / STOP

Кнопка Пуск / СТОП

- В режиме ожидания нажмите START / STOP, чтобы начать работу..
- В рабочем режиме нажмите START / STOP, чтобы прекратить работу.

5. + -

Кнопка РЕГУЛИРОВКА

- Чтобы настроить температуру или время, нажмите TEMP / TIME, выберите требуемый вариант и используйте кнопки + и - для настройки.

6. Цифровое считывание температуры (A)

- Отображение рабочей температуры в реальном времени

7. Цифровое считывание температуры (B)

- Отображение установленной рабочей температуры.

8. Цифровое считывание времени (C)

- В режиме ожидания отображается установленное целевое время.
- В рабочем режиме отображается оставшееся рабочее время.

СТРУКТУРА



ПРИЛОЖЕНИЕ

Загрузка приложения iVide PLUS Thermal Circulator

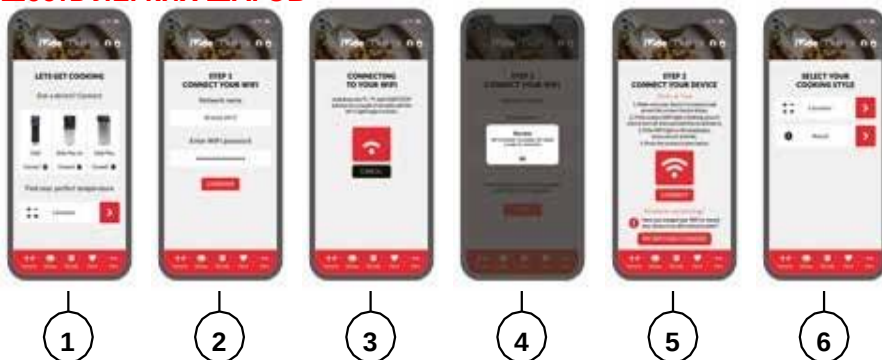
Если приложение iVide Plus Thermal Circulator еще не было загружено, его можно загрузить из Apple Store (IOS) или Google Play (Android). Он совместим с версией IOS 9.3.5 и новее. Он совместим с версией Android 4.3 и новее.

Примечание. Если у вас возникли вопросы о загрузке приложения, обратитесь к производителю мобильного телефона или устройства.

Шесть ШАГОВ для настройки приложения iVide PLUS Thermal Circulator

Приложение iVide Plus Thermal Circulator APP устанавливается быстро, в отличие от некоторых других приложений. iVide APPS позволяет мгновенно использовать, предоставляя необходимую информацию именно тогда, когда она вам нужна. Мы разработали совершенно новый подход к такого рода приложениям, потому что каждый момент на кухне должен быть незабываемым. Приложение совместимо с тепловым циркулятором iVide Plus с Wi-Fi. Приложение делает приготовление пищи с помощью термостата iVide Plus невероятно простым. Просто выберите блюдо, отрегулируйте настройки и нажмите Старт.

Шесть ЛЕГКИХ ШАГОВ



- 1 Выберите прибор, который хотите использовать, и нажмите «ПОДКЛЮЧИТЬ».
- 2 Приложение обнаружит подключенную сеть Wi-Fi. Введите пароль и нажмите «Подтвердить»..
- 3 Приложение начнет поиск теплового циркулятора iVide Plus. Удерживайте кнопки ° C / ° F и START / STOP в течение нескольких секунд, пока индикатор Wi-Fi не начнет мигать. Подождите, пока устройство завершит автоматическую настройку.
- 4 В конце вы увидите сообщение, подтверждающее, что устройство готово к подключению.
- 5 Убедитесь, что индикатор Wi-Fi перестал мигать, а затем нажмите кнопку «Подключить». Если вам нужна помощь, прочтите подсказки на дисплее.
- 6 Поздравляю! Тепловой циркулятор iVide Plus только что настроен! Приятного вам приготовления!

Примечание. Логотипы Apple и iPhone являются товарными знаками Apple Inc., зарегистрированными в США и других странах. Apple Store является знаком обслуживания Apple Inc. Android; Google Play и логотип Google Play являются товарными знаками Google Inc.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 1 Начните с прикрепления термального циркулятора iVide Plus к посуде для приготовления пищи. Поверните ручку против часовой стрелки, образуйте зазор между основным корпусом и ручкой, вставьте машину в емкость для готовки и затяните ручку по часовой стрелке, чтобы закрепить машину..
- 2 Добавьте воды в емкость для готовки, убедившись, что уровень воды находится между минимальным и максимальным уровнями воды.
- 3 Подключите питание, чтобы включить и подсветить цифровой дисплей. Термоциркулятор iVide Plus перейдет в режим энергосбережения через 2 секунды. По истечении этого времени нажмите кнопку питания, чтобы перевести устройство в режим ВКЛ.
- 4 Щелкните ° C / ° F, чтобы выбрать единицы измерения температуры. По умолчанию это ° C. Выбранная вами единица измерения температуры будет сохранена в памяти при следующем использовании машины.
- 5 Щелкните TEMP / TIME, чтобы выбрать температуру или время, и установите целевое значение с помощью кнопок + и -.
- 6 После завершения настройки щелкните START / STOP, чтобы запустить машину. После того, как температура в посуде для приготовления пищи достигнет требуемой температуры, цифровое значение времени (C) начинает обратный отсчет - теперь добавьте продукты в вакуумной упаковке для приготовления при постоянной температуре.
- 7 После завершения приготовления тепловой циркулятор iVide Plus подаст звуковой сигнал. Щелкните START / STOP, чтобы выключить.
Примечание. Если не выполняется никаких операций, машина издаст непрерывный звуковой сигнал через 20 секунд, при этом температура воды останется на заданном уровне.
- 8 Выньте продукты из вакуумной упаковки. Теперь еда готова для следующего процесса.
- 9 После использования термального циркулятора iVide Plus выключите его и храните в надежном месте.

НЕ ЗАБУДЬТЕ: перед приготовлением в режиме Sous Vide продукты необходимо упаковать в вакуумную упаковку. Уровень воды (после загрузки продуктов) должен быть выше MIN, но ниже MAX, указанного на машине. Во избежание повреждения машины слейте воду после использования и очистите водяную баню.

ПОДДЕРЖАНИЕ

Чтобы избежать ожогов, перед чисткой убедитесь, что термальный циркулятор iVide Plus выключен и охлажден до комнатной температуры.

- 1 После очистки установите термальный циркулятор iVide Plus вертикально, не кладите его горизонтально или вверх ногами..
- 2 Во время чистки не повредите компоненты внутри машины. Если компоненты повреждены, обратитесь к специалисту для проверки и ремонта. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать, так как это может привести к несчастному случаю.
- 3 Сливайте старую воду после каждого использования. Добавьте свежую воду при следующем использовании термального циркулятора iVide Plus. При повторном использовании воды минеральные вещества могут повредить компоненты..
- 4 Снимите заднюю крышку термального циркулятора iVide Plus, чтобы очистить тепловую трубку и зонд, если пропускная способность снижается или на компонентах скопилось грязь. Рекомендуется очищать термальный циркулятор iVide Plus каждые 20 раз или после 100 часов использования.
- 5 Не помещайте горячий термостат iVide Plus в прохладную воду, так как это может вызвать повреждение. Термальный циркулятор iVide Plus необходимо охладить до комнатной температуры и положить в холодную воду для использования.

КАК ОЧИСТИТЬ

Подготовка

Термальный циркулятор iVide Plus можно очищать пищевым уксусом (белый уксус, яблочный уксус и т. д.)

Зачем нужна чистка?

Обычная водопроводная вода содержит минералы, которые при нагревании до определенной температуры образуют накипь на нагревателе или на поверхности машины. В этом случае масштаб повлияет на производительность машины. Рекомендуется чистить машину каждые 20 раз или после 100 часов использования. Вы можете очистить машину в соответствии с вашими реальными потребностями из-за разной воды в разных областях.

Как чистить

- 1 Наполните емкость водой (до отметки MAX). Добавьте в воду 5 г уксуса..
- 2 Включите термальный циркулятор iVide Plus, установите рабочую температуру на 80 ° C (176 ° F) и время на 3 часа (03:00). Щелкните ПУСК / СТОП. Через 3 часа машина издаст звуковой сигнал и выключится.
* Быстрая процедура очистки: удерживайте нажатыми кнопки START / STOP и -. Цифровые показания (B) покажут установленную температуру 80 ° C, цифровые показания (C) покажут установленное время 3:00. Отпустите кнопку, и цифровые показания (B) и (C) мигнут 10 раз. Нажмите кнопку СТАРТ / СТОП, чтобы начать операцию очистки.
- 3 Убедитесь, что машина чистая. Если машина не чистая, добавьте еще уксуса и начните процесс снова. Если машина чистая, слейте уксус из машины, вымойте машину пресной водой, просушите и храните.

ИСПРАВЛЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Код ошибки	Причина	Исправление проблемы
E01	Уровень воды ниже самого низкого уровня воды или выше самого высокого уровня воды.	Отключите питание. Если уровень воды слишком низкий, долейте в емкость нужное количество воды; если уровень воды слишком высокий, вылейте воду из емкости
E02	1. Исправна ли ТЭН нагрева;; 2. Исправна ли внутренняя проводка машины;; 3. Датчик температуры исправен?	Требуется обратиться за ремонтом к профессионалу
LP	Машина неожиданно теряет мощность во время обычного приготовления.	

** В случае возникновения других проблем во время использования машины обращайтесь к специалисту. Не пытайтесь выполнить несанкционированный ремонт, так как это может привести к аварии..

ГАРАНТИЯ И ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 1 Убедитесь, что рабочая платформа плоская, чистая и аккуратная.
- 2 Гарантия ограничивается повреждениями, вызванными производственными дефектами..
- 3 Стоимость деталей и обслуживания будет взиматься из-за неправильного использования или других проблем, не связанных с качеством продукта.
- 4 Сохраните купоны на покупку

[illegible]



sousvide tools.com

HEADQUARTERS

Central Barn, Claughton Business Park,
Hornby Road, Claughton, Lancaster, LA2
9JX

0800 678 5001

01524 770 060

enquiries@sousvidetools.co

m www.sousvidetools.com