

SOUSVIDETOOLS

iVide PLUS JNR ТЕРМАЛЬНЫЙ ЦИРКУЛЯТОР



ВСЕ ОБ iVIDE

Компания SousVideTools.com, основанная в 2011 году, представляет собой пищевую и технологическую компанию с миссией помогать людям готовить более умные блюда #clevercooking. Кроме того, мы являемся ведущим авторитетом в выбранной нами теме, выпустили 2 поваренные книги, калькулятор sous vide, приложение и учебное руководство в сотрудничестве с Campden BRI, ведущим британским поставщиком практических, научных, технических и консультационных услуг, а теперь ведущий на мировом рынке термостат для су-виде.

Наша команда состоит из 15 человек, и мы все приступаем к работе каждый день с одной целью: поработать над созданием лучших инструментов, которые превращают стресс от приготовления пищи в успех во время ужина. (Мы называем это «#clevercooking».) Почему? Потому что чем больше вы знаете о кулинарии, тем лучше у вас это получается. Наши повара-исследователи постоянно готовят, и вы можете пожинать плоды во имя исследований и разработок..

Так почему же термостат iVide? Мы хотим, чтобы как новичкам, так и экспертам было легко готовить дома блюда ресторанного качества с идеальным послевкусием каждый раз. Так что попрощайтесь с переваренной сухой едой, которая на вкус как картон, и поздоровайтесь с ужином для гурманов.

Тепловой циркулятор SousVideTools iVide Plus Jnr с сенсорным экраном с высоким разрешением, шириной 4 дюйма. Он оснащен Wi-Fi, что означает, что вы можете управлять им удаленно из любого места через наше приложение, оно также предназначено для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Обладая емкостью 45 литров, он гарантирует стабильность температуры на 0,1 ° C в диапазоне от 5 ° C до 95 ° C. Гарантия 2 года.

iVide Plus Jnr - первое водонепроницаемое устройство для коммерческой кухни, сертифицированное по IPX7. Под обозначением IPX7 плита iVide Plus Jnr Sous Vide сможет выдерживать погружение в воду на глубину до 1 метра на срок до 30 минут. Это означает, что если случится авария, на устройство попадут брызги или погрузят его в воду, это не вызовет повреждений, но длительное воздействие - например, помещение в посудомоечную машину - будет вредным.

БЕЗОПАСНОСТЬ

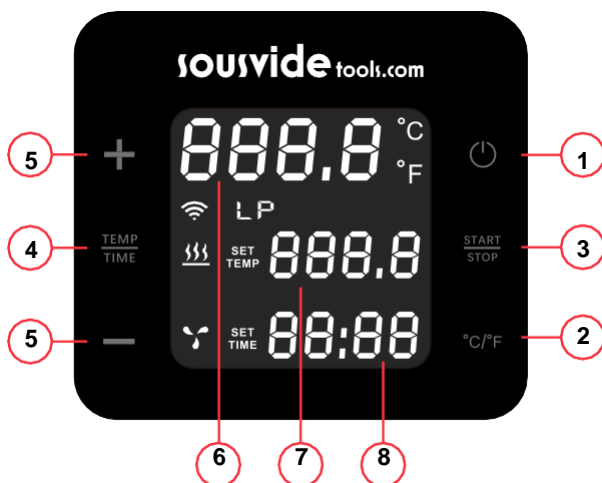
СОБЛЮДАЙТЕ ДАННЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Используйте термальный циркулятор iVide Plus Jnr только в соответствии с руководством пользователя. Несоблюдение этого правила может привести к повреждению машины.
- Подключайте только тот источник питания, который указан на паспортной табличке.
- Подключайтесь только к безопасному заземленному источнику питания.
- Перед снятием машины отключите электропитание.
- Не прикасайтесь к жидкости напрямую, чтобы проверить температуру. Используйте дисплей температуры или термометр..
- Уровень воды должен находиться между самым низким уровнем воды «MIN» и наивысшим уровнем воды «MAX».
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям термоциркулятора iVide Plus Jnr во время или сразу после использования.
- Если жидкость находится на верхней части термального циркулятора iVide Plus Jnr (выше максимального уровня воды), выключите питание и просушите его перед использованием.
- Мы рекомендуем пользователям теплового циркулятора iVide Plus Jnr получить полные инструкции перед использованием или под наблюдением опытного пользователя.
- Держите жидкость подальше от розетки питания и вентилятора на задней панели термального циркулятора iVide Plus Jnr. Невыполнение этого требования может привести к повреждению машины и пользователя.

Технические параметры

Напряжение	220-240V~
Частота	50HZ
Мощность	1500W
Диапазон температур	5 - 95°C / 41 - 203°F
Таймер	5 min - 99 hours 59 minutes
Точность отображения	0.1
Размеры	121x159x285mm
Вес	1.6 Kr

PRODUCT FUNCTION



1. ON/OFF

В режиме ожидания нажмите кнопку Вкл/Выкл, аппарат перейдёт в режим подготовки к работе. На дисплее отобразится текущая температура и время установки. Загорится индикатор температуры и вентилятор заработает. Нажмите кнопку Вкл/Выкл второй раз, чтобы вернуться в режим ожидания и вентилятор автоматически остановится примерно через 30 минут.

PRODUCT FUNCTION

2. °C/°F

Единица изменения температуры кнопка SWITCH

- Щелкните °C / °F, чтобы выбрать единицы измерения температуры аппарата .

3. START/STOP

В режиме подготовки нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы запустить аппарат (световой индикатор нагрева и индикатор циркуляции воды начнут мигать). Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП второй раз, аппарат начнет обратный отсчет. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП в третий раз и аппарат перестанет работать (световой индикатор нагрева и индикатор циркуляции воды погаснет). Если температура достигнет заданной, то аппарат автоматически начнет обратный отсчет.

4. 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 можно установить при помощи + и -. * Если температура и время не были установлены после того, как цифровое указание мигнет 10 раз. Циркулятор AVide Plus JNR выйдет из режима TEMP/TIME. Если вам необходимо выполнить сброс, нажмите TEMP/TIME еще раз, чтобы ввести необходимые данные.
- * Чтобы отобразить установленное время или и температуру нажмите и держите кнопку TEMP/TIME в течении 3 секунд

5. + -

Кнопка НАСТРОЙКА

- Чтобы настроить время и температуру 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 подготовки у работе отображается целевое установленное время.
- В рабочем режиме отображается оставшееся рабочее время.



ПРИЛОЖЕНИЕ

Загрузка приложения iVide PLUS Jnr

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

Предупреждение: Если у вас возникли проблемы с загрузкой приложения, обратитесь к производителю телефона или устройства.

Шесть шагов для настройки приложения iVide PLUS Jnr Thermal Circulator

Приложение iVide Plus Jnr Thermal Circulator APP устанавливается быстро, в отличии от некоторых других. Приложение iVide позволяет мгновенно использовать, предоставляя необходимую информацию тогда когда она вам нужна. Приложение совместимо с тепловым циркулятором iVide Plus Jnrс Wi-Fi. Приложение делает приготовление пищи с помощью термостата невероятно простым. Просто выберете блюда, отрегулируйте настройки и нажмите СТАРТ.

ШЕСТЬ ЛЕГКИХ ШАГОВ



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

Note: The Apple and iPhone logos are trademarks of Apple Inc., registered in the USA and other countries. Apple Store is a service mark of Apple Inc. Android, Google Play and Google Play logo are trademarks of Google Inc.

Инструкция по эксплуатации

- 1 Начните с установки термостата на посуду для приготовления. Отверните винт зажима, вставьте термостат в емкость для приготовления пищи и затяните зажим, чтобы закрепить термостат.
- 2 Добавьте воды в емкость для готовки, и убедитесь что уровень воды находится между максимальным и минимальным уровнями воды.
- 3 Подсоедините шнур питания, чтобы включить аппарат и перейти в режим ожидания. Нажмите кнопку Вкл/Выкл, чтобы войти в режим к подготовке к работе..
- 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 устройства..
- 5 Щелкните TEMP/TIME чтобы выбрать температуру или время, и установите целевое значение с помощью кнопок + / -
- 6 После завершения настройки щелкните START/STOP, чтобы запустить устройство. После того как температура в посуде для готовки, достигнет требуемой, цифровой отсчет времени (С) начнет обратный отсчет- теперь добавьте продукты в вакуумной упаковке для приготовления при постоянной температуре.
- 7 После завершения приготовления термостат iVide Plus Jnr подаст звуковой сигнал. Щелкните START/STOP чтобы выключить.
Примечание: если не выполняется никаких операций устройство издаст непрерывный звуковой сигнал через 20 секунд, при этом температура воды останется на заданном уровне.
- 8 Выньте продукты из вакуумного пакета, теперь еда готова для следующего процесса.
- 9 После использования термостата, выключите его и храните в надежном месте.

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед чисткой убедитесь, что термостат выключен и охладился до комнатной температуры.

- 1 После очистке установите термостат вертикально, не кладите его горизонтально или вверх ногами.
- 2 Во время чистке не повредите компоненты внутри машины. Если что-то повреждено обратитесь к специалисту для проверки и ремонта.
- 3 Сливайте старую воду после каждого использования. Используйте свежую воду при следующем использовании термостата. При повторном использовании воды минеральные вещества могут повредить компоненты термостата..
- 4 Снимите заднюю крышку термостата, чтобы очистить ТЭН и зонд, если пропускная способность снижается или на компонентах скопилась грязь. Рекомендуется чистить термостат каждые 20 раз или после 100 часов использования.
- 5 Не помещайте горячий термостат в холодную воду, это может привести к повреждению.

КАК ЧИСТИТЬ

Подготовка

Термостат можно чистить пищевым уксусом (белый уксус, яблочный уксус и т. д.)

Зачем нужна чистка?

Обычная вода содержит минералы которые при нагреве воды до определенной температуры образуют накипь на ТЭНе или на поверхности термостата. Рекомендуется чистить устройство каждые 20 раз или после 100 часов использования.

Как чистить

- 1 Наполните емкость водой до отметки MAX. Добавьте в воду 5 граммов уксуса.
- 2 Включите термостат, установите температуру 80 ° C (176 ° F) время на 3 часа (03:00). Щелкните ПУСК/СТОП. Через 3 часа устройство издаст звуковой сигнал и выключится.
*Быстрая процедура очистки: удерживайте нажатыми кнопки ПУСК/СТОП и -. Цифровые показания (В) покажут установленную температуру 80 ° C, цифровые показания (С) покажут установленное время 3:00. Отпустите кнопку и цифровые показания (В) и (С) мигнут 10 раз. Нажмите кнопку ПУСК/СТОП, чтобы начать операцию очистки.
- 3 Убедитесь что машина чистая. Если машина не чистая, добавьте еще уксуса и начните процесс очистки снова. Если машина чистая, слейте уксус из машины, промойте ее пресной водой, высушите и храните.

Исправление проблем

Код ошибки	ПРИЧИНА	Устранение неисправностей
E01	Уровень воды ниже MIN или уровень воды выше MAX	Отключите питание. Если уровень воды ниже, долейте воду. Если уровень воды выше-слейте воду до нужного уровня.
E02	1. Исправен ли ТЭН; 2. Исправлена ли внутренняя проводка. 3. Датчик температуры исправен?	Требуется обратиться за ремонтом к специалисту
LP	Устройство внезапно теряет мощность во время обычного приготовления	

** Во время использования устройства, если возникнут другие проблемы обратитесь к специалисту, не пытайтесь самостоятельно ремонтировать, так как это может привести к несчастному случаю.



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