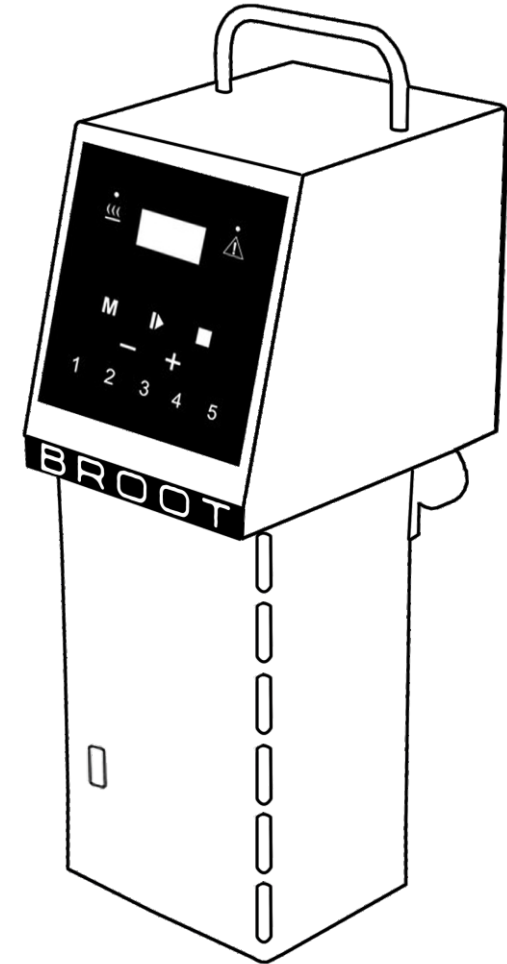


Руководство по эксплуатации

BROOT



ООО «НТЕХНО»
2018г.

Sous Vide professional
KITCHEN MASTER

Безопасность

Прибор безопасен при соблюдении инструкции и использованию строго по назначению.

Работа без защитного заземления НЕ допускается и может привести к поражению электрическим током!

Не допускается использовать прибор при механических повреждениях корпуса, вилки, выключателя питания!

Запрещается использовать при снятой нижней или верхней части корпуса, это может привести к поражению электрическим током!

Не допускается использование при механических повреждениях провода питания!

Запрещается превышение максимального уровня воды, это может привести к выходу устройства из строя!

Не допускается попадание воды в верхнюю часть корпуса!

Аппарат не предназначен для промого термостатирования продуктов, не допускается погружение продукта в емкость не в герметичной упаковке, это приведет к поломке аппарата!

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор термоциркулятора «BROOT» от компании Kitchen Master. На Ваше изделие распространяется гарантия сроком на 1 год от производителя.

Наименование модели

Версия программного обеспечения

Дата покупки

Наименование, адрес, штамп торговой организации и подпись продавца

Основные характеристики

Нагревательный элемент	2,5кВт
Темп. диапазон	18 - 95°C
Темп. стабильность	0,1°C
Циркуляция	14л/мин
Дисплей	OLED

Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали.

Режим работы по таймеру

Энергонезависимая память - 5 кнопок

Непрерывный режим работы

Предупреждение световой и звуковой индикацией.

Таймер отчета времени после аварийной остановки работы.

Режим очистки прибора.

Безопасность:

Два уровня контроля воды.

Защита от перегрева нагревательных элементов.

Принудительное охлаждение блока управления.

Система снижения образования накипи.

Контроль уровня воды

Термоциркулятор «BROOT» оборудован двумя датчиками уровня воды в ёмкости. На дисплее отображается уровень заполненности, может быть три варианта:

«вода ок» - уровень в норме.

«мало воды» - следует долить воды в ёмкость, сопровождается световым и звуковым сигналом.

«нет воды» - запуск устройства невозможен, либо происходит аварийная остановка работы, сопровождается световым и звуковым сигналом. При отключении по тревоге «нет воды» - запускается отдельный таймер, который ведет отчет времени после остановки приготовления.

Для сохранения уровня воды мы рекомендуем использовать специальные крышки для термоциркулятора BROOT, это снижает теплопотери и испарение воды, экономит электроэнергию и увеличивает ресурс работы аппарата!

Чистка прибора

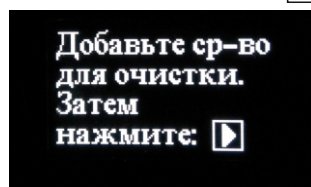
Очистку прибора от накипи следует проводить не реже одного раза в неделю, старайтесь использовать смягченную воду.

Процедура очистки термоциркулятора BROOT:

1. Установите прибор в ёмкости 10л, включите.
2. Для перехода в режим очистки нажмите одновременно «1», «3» и «5»

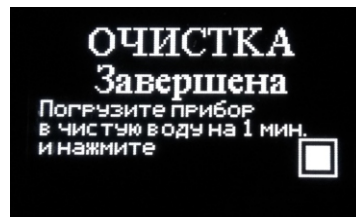


3. Запустите режим очистки нажав



4. Когда температура достигнет 70° аппарат подаст световой и звуковой сигнал, добавьте в воду 100гр лимонной кислоты и нажмите

5. По окончании программы отключите прибор и погрузите его на 1 минуту в чистую холодную воду.



Основы Sous Vide

Приготовление продуктов по технологии sous vide(в вакууме).

Этот способ идеально подходит для мяса, птица и рыбы.

Продукты помещаются в специальные пакеты и запечатываются при помощи вакуум-машины и готовятся длительное время при низких температурах. В результате получаем идеальный вкус, идеальный аромат и идеальную текстуру готового блюда.

Термостатный способ приготовления в стеклянных банках. Этот метод позволит Вам готовить йогурты на своей кухне, созревание происходит быстрее, чем при любом другом из известных методов.

Нежнейшие паштеты, приготовленные прямо в банке, отличаются однородной текстурой и насыщенным вкусом. Срок хранения таких паштетов в разы больше, чем приготовленных по классическим методам.

Готовьте соленья прямо в банках. Просто поместите желаемый продукт в банку, добавьте пряности, залейте рассолом, закройте банку и поместите её в емкость с термостатом, на 2,5 часа при температуре 60° С и Вы получите идеальный продукт в короткий срок.

Готовьте пикантные солёные, острые и сладкие соусы, заправки для салатов, маринадов, которыми вы поливаете фирменные блюда и закуски. Обычно ароматным маслам требуется несколько дней на то, чтобы впитать запахи, при данной технологии весь процесс занимает лишь пару часов.

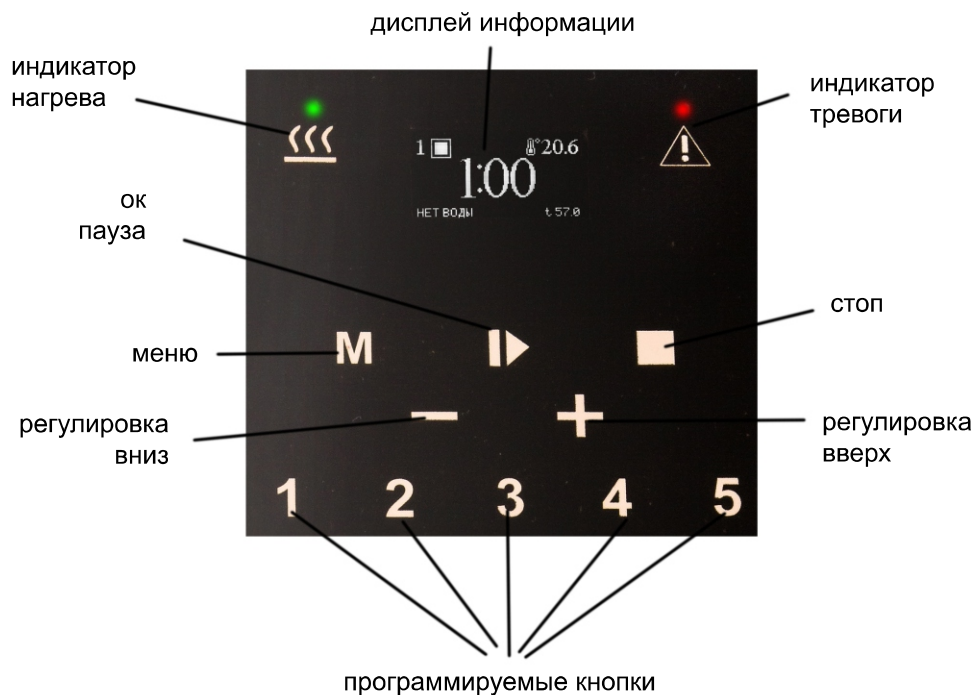
Идеальная ягодная настойка всего за 8 часов, вместо 30 дней! Это возможно при использовании технологии термостатной обработки! Просто насыпьте ягоду в специальный пакет или банку, добавьте качественный спиртной напиток и готовьте при температуре 55° в течении 8 часов и Вы получите вкусную, ароматную настойку натурального приготовления!

Колбасные изделия часто подгорают снаружи, при этом оставаясь сырыми внутри. Такого не происходит, если вы пользуетесь аппаратом су-вид. Вы без труда получите сочные колбаски, которые не подгорят и при этом будут полностью пригодны для употребления.

Погружной термостат в паре с вакуумным упаковщиком незаменимы помощники на любой кухне. Храните свои заготовки в вакуумных пакетах – это позволит размораживать и прогревать их быстро и качественно!

Увеличивается срок хранения продуктов и уменьшается потеря веса!

Панель управления



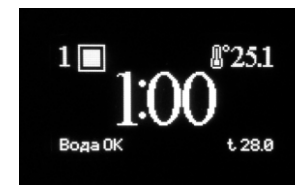
Дисплей информации



Работа по таймеру

Чтобы готовить по таймеру нужно запрограммировать одну из пяти кнопок «1,2,3,4,5». Память всех кнопок энергонезависимая и Ваши рецепты останутся даже после отключения аппарата от сети.

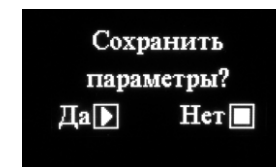
1. Включите прибор и дождитесь загрузки экрана работы:





2. Выберите одну программ «1,2,3,4,5». С помощью кнопки «М» выбирайте нужный параметр и меняйте его кнопками «+» и «-».



3. После настройки нажмите  для сохранения программы.

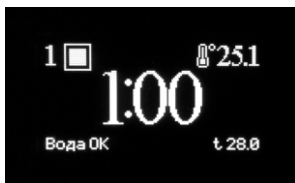


4. После сохранения запустите программу нажатием , аппарат начнет нагрев воды до заданной температуры, после завершения подготовки прозвучит сигнал, загрузите продукт и нажмите  - начнется приготовление. По истечении времени прозвучит звуковой сигнал.

После приготовления не оставляйте аппарат на длительное время в воде. В процессе приготовления следите за герметичностью упаковки.




Работа в непрерывном режиме

1. Запустите устройство и дождитесь загрузки экрана работы:



2. Нажмите кнопку «-» и вы перейдете в режим непрерывной работы, температура по умолчанию 55°C.



3. Запустите аппарат нажатием кнопки , температуру регулируйте кнопками «+» и «-» в процессе работы. Аппарат начинает отчет времени с позиции 00:00, чтобы сбросить таймер поставьте прибор на паузу кнопкой  и нажмите «М». Остановка работы осуществляется кнопкой .



Этот режим необходим для использования термоциркулятора в качестве постоянного помощника на кухне для подогрева и разморозки Ваших заготовок.

Так же это режим полезен для разработки новых рецептов sous vide.

Установка прибора

1. Закрепите прибор на борт гастроемкости, так чтобы задняя часть выступала за край емкости и затяните крепёжный болт.
2. Проверьте емкость на наличие мусора и прочих мелких частиц.
3. Заполните ёмкость чистой водой до выше нижней метки на корпусе. Не наливайте слишком много воды, надо учитывать водоизмещение продукта, который будет готовиться. Максимальный уровень воды обозначен на корпусе, его категорически запрещено превышать!
4. Подключите аппарат к сети и включите с помощью кнопки на задней панели.

Аппарат готов к использованию.