



МАСТЕРСКАЯ ИННОВАЦИЙ

А. ЧЕРНЯДЬЕВ

Разработка, производство и продажа
пищевого оборудования

GOLDEN-SMOKER

ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ КОПЧЕНИЯ И СУВИД

MAGGIO

ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

AMBER BUDDY

ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИВА

ПАСПОРТ

Сувид Golden-Smoker

**Перед использованием
внимательно прочтите!**

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Су-вид (фр. sous-vide, «под вакуумом») предназначен для приготовления пищи, при котором мясо или овощи помещаются в пластиковый пакет с откачанным воздухом и медленно готовятся при сравнительно низкой и точно контролируемой температуре, обычно в водяной бане.

С помощью этого метода вы сможете достичь такой результат, который невозможно получить при обычном приготовлении.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий объем, л	100
Напряжение сети, В (Гц)	220 (50)
Номинальная мощность, Вт	4500
Марка стали	AISI-304
Толщина металла, мм	0,8 / 1,5
Габариты в сборе, мм	890*1090*620
Габариты внутреннего пространства, мм	550*500*400

ВНИМАНИЕ!

Производитель оставляет за собой право в любой момент, без обязательного оповещения, вносить изменения в дизайн и технические характеристики, изменять внешний вид и конструктивные особенности, не ухудшающие качество изделия.

3. ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ СУ-ВИД

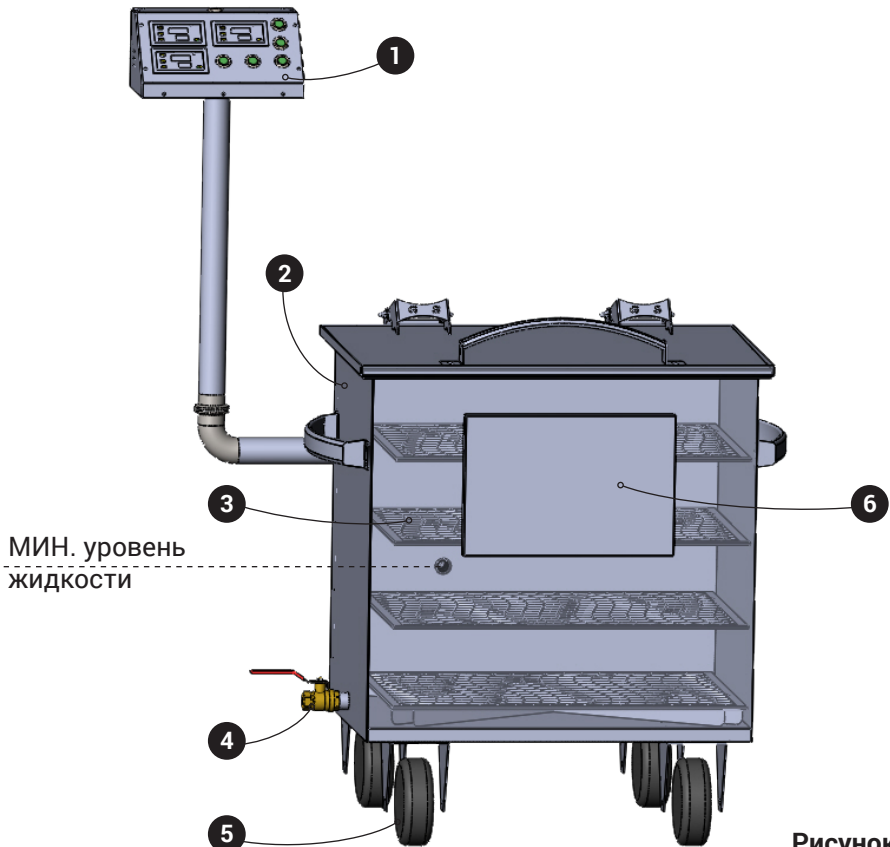


Рисунок 1

1. Пульт управления на кронштейне
2. Емкость 100л с крышкой
3. Решетка для продукта
4. Кран 1/2 " для слива жидкости
5. Колеса поворотные
6. Откидной столик

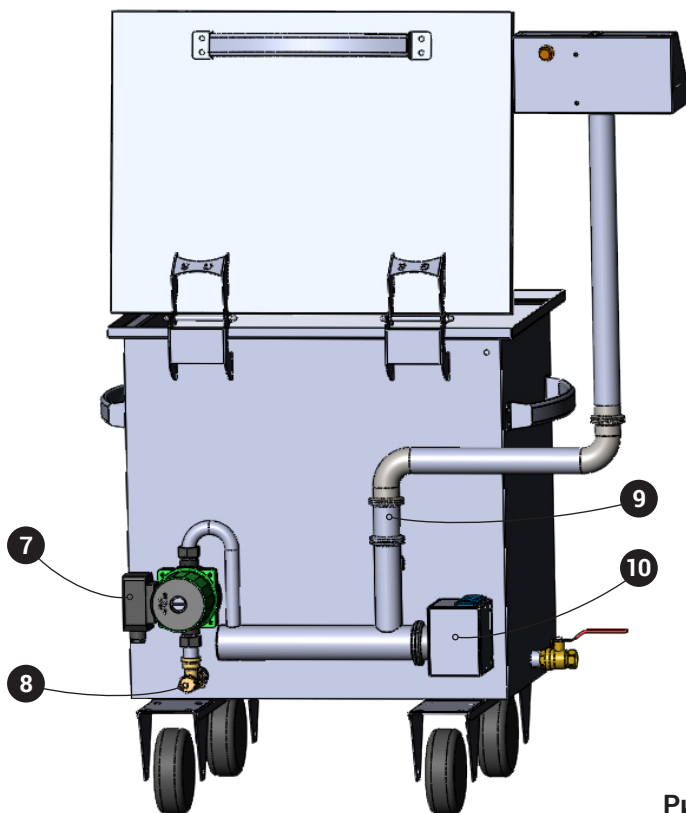


Рисунок 2

- 7. Насос
- 8. Термодатчик воды
- 9. Датчик уровня жидкости
- 10. Блок ТЭНов

⚠ ВНИМАНИЕ!

Данная схема носит только информационный характер, внешний вид и комплектация могут отличаться от схемы.

4. КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Емкость 100л с крышкой	1 шт
2. Пульт управления температурой и выдержкой	1 шт
3. Кран для слива воды 1/2"	1 шт
4. Термошуп для продукта	1 шт
5. Решётки для продукта	4 шт
6. Колесо с фиксатором	4 шт
7. Паспорт и руководство по эксплуатации	1 шт
8. Упаковка фанерная	1 шт

5. СБОРКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. После распаковки проверьте комплектацию изделия.
2. Промойте внутреннее пространство и комплектующие су-вид от технических смазок и примесей, оставшихся в процессе производства.
3. Установите су-вид вертикально на устойчивую ровную поверхность.
4. Соедините пульт управления (1) с помощью кабелей с блоком ТЭНов (10) (рис. 1).
5. Установите термодатчик воды в корпус су-вид через посадочное отверстие (8) и подключите штекер в соответствующий разъем кабеля такого же сечения, идущего от пульта управления.
6. Подключите штекер насоса (7) в соответствующий разъем кабеля такого же сечения, идущего от пульта управления.
7. Подключите термошуп для продукта в соответствующий разъем на нижней стенке пульта управления.
8. Подключите датчик контроля уровня жидкости (9) в соответствующий разъем кабеля такого же сечения, идущего от пульта управления.

6. РАБОТА С ПУЛЬТОМ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка вкл/выкл пульта
2. Терморегулятор продукта
3. Терморегулятор воды
4. Разъем подключения термощупа для продукта
5. Кнопки вкл/выкл ТЭНов
6. Кнопка вкл/выкл режима настройки таймера выдержки
7. Активация таймера выдержки
8. Настройка таймера выдержки

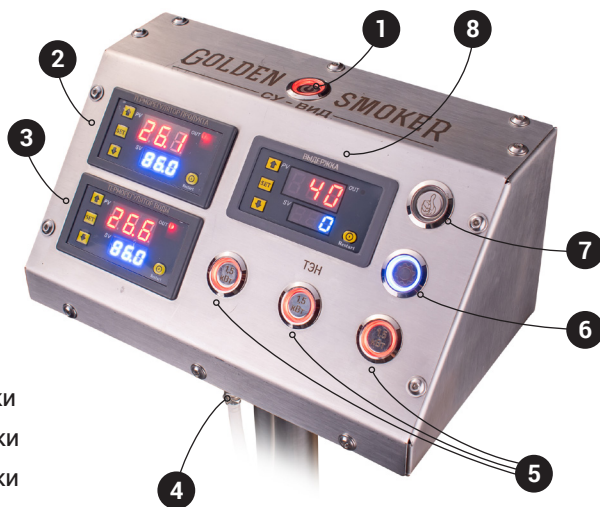


Рисунок 3

Заполните пароводяной котел су-вид водой так, чтобы весь продукт был скрыт под водой, но не менее половины бака.

Включите сетевой кабель су-вид в электросеть.

Нажмите кнопку **[ВКЛ/ВЫКЛ]** су-вид (1) (рис.3) на верхней стенке пульта управления.

На терморегуляторе воды (3) отобразится текущая температура внутри пароводяного котла (верхняя строчка) и температура нагрева (нижняя строчка).

НАСТРОЙКА ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА ПРОДУКТА

1. Установите термощуп внутрь продукта.
2. На терморегуляторе продукта (1) (рис. 3) верхние цифры показывают текущую температуру продукта, нижние цифры – температура до которой будет происходить нагрев продукта и включится таймер выдержки (8), если он активирован.
3. Для настройки терморегулятора кратковременно нажмите кнопку **[SET]** (нижние цифры начнут мигать), после чего кнопками **[↑]** / **[↓]** установите заданную температуру, и еще раз нажмите кнопку **[SET]**, или же не нажимайте никакие кнопки в течение 5 секунд.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА СУ-ВИД

1. На терморегуляторе воды (3) (рис. 3) верхние цифры показывают текущую температуру, нижние цифры – температура нагрева су-вид.
2. Включите нагрев су-вид и выберите необходимую мощность нагрева кнопками ТЭНов (5). Чем больше мощность – тем быстрее нагрев.
3. Для установки температуры нагрева кратковременно нажмите кнопку [SET] (нижние цифры начнут мигать), после чего кнопками [↑] / [↓] установите заданную температуру, и еще раз нажмите кнопку [SET], или же не нажимайте никакие кнопки в течение 5 секунд.

Для более точной настройки терморегулятора см. п. 6.

УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ ТАЙМЕРА ВЫДЕРЖКИ

1. Включите кнопку входа в режим настройки таймера выдержки (6).
2. Кратковременно нажмите кнопку [SET] (верхние цифры начнут мигать). Кнопками [↑] / [↓] выставьте время выдержки T1 равное, например, 40 мин. Повторно кратковременно нажмите кнопку [SET] (нижние цифры начнут мигать) и выставьте время T2 равное «0» (**ВНИМАНИЕ! При значении T2 отличном от «0» таймер выдержки не будет корректно работать**). Для сохранения значений времени еще раз нажмите кнопку [SET] или же не нажимайте никакие кнопки в течение 5 секунд.
3. Повторно нажмите кнопку [ВКЛ/ВЫКЛ] (6) для выхода из режима настройки таймера выдержки.
4. Нажмите кнопку активации таймера выдержки (7) для автоматического включения таймера выдержки после нагрева продукта до заданной температуры.

Примечание. По истечении времени выдержки, загорится световой индикатор и включится звуковой сигнал, оповещающий о выходе из режима поддержания температуры, отключатся ТЭНы.

После выключения кнопки активации таймера выдержки (7) звуковой сигнал выключится и возобновится режим нагрева.

Для более точной настройки таймера импульсов см. п. 7.

6. НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА



1. Кнопка [↑] осуществляет навигацию по программному меню. Изменяет значение параметра на увеличение.
2. Кнопка [↓] осуществляет навигацию по программному меню. Изменяет значение параметра на уменьшение.
3. Кнопка [SET] осуществляет вход в программное меню и/или разрешает изменять параметр в программном меню.
4. Светодиод сигнализирует включенное положение реле терморегулятора.

Установка и настройка заданной температуры

Верхние цифры показывают текущую температуру.

Для установки температуры нагрева кратковременно нажмите кнопку [SET] (нижние цифры начнут мигать), после чего кнопками [↑] / [↓] установите заданную температуру, и еще раз нажмите кнопку [SET], или же не нажимайте никакие кнопки в течение 5 секунд.

Установка параметров терморегулятора



ВНИМАНИЕ! Все необходимые параметры уже установлены заводом-изготовителем. Установка параметров необходима только при случайном сбросе настроек.

Для входа в режим программирования удерживайте в течение 3 секунд кнопку [SET], после чего кнопками [↑] / [↓] выберите код параметра меню (P0..P8) из таблицы 1. Далее, для настройки параметра, кратковременно нажмите кнопку [SET] (значение параметра начнет мигать) и кнопками [↑] / [↓] измените значение параметра. После изменения параметра снова кратковременно нажмите кнопку [SET] (значение параметра перестанет мигать).

Для сохранения настроек нажмите и удерживайте кнопку [SET], или же не нажимайте никакие кнопки в течение 5 секунд.

Таблица 1. Параметры терморегулятора

№	Название настройки	Диапазон настройки	Настройка по умолчанию	Необходимая настройка
P0	Режим работы: охлаждение (Cooling) / нагрев (Heating)	H/C	C	H
P1	Гистерезис	0,1...30 °C	2.0 °C	0.4 °C
P2	Верхний предел установки температуры	120 °C	120 °C	120 °C
P3	Нижний предел установки температуры	-55 °C	-55 °C	-55 °C
P4	Коррекция температуры	15...-15 °C	0 °C	0 °C
P5	Задержка времени выключения реле	10 мин	0 мин	0 мин
P6	Верхний предел температуры отключения (защита от перегрева)	-50...120 °C	120 °C	120 °C
P7	Выбор режима отображения температуры	CS/FH	CS—цельсия	CS—цельсия
P8	Сброс к заводским настройкам	ON / OFF	OFF	OFF

Возможные ошибки

LED дисплей отображает следующие значения:

[---] – не подключен термодатчик;

[---] – превышение пределов, заданных в параметре P6.

7. НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ ТАЙМЕРА



1. Кнопка [↑] осуществляет навигацию по программному меню. Изменяет значение параметра на увеличение.
2. Кнопка [↓] осуществляет навигацию по программному меню. Изменяет значение параметра на уменьшение.
3. Кнопка [SET] осуществляет вход в программное меню и/или разрешает изменять параметр в программном меню.
4. Светодиод сигнализирует включенное положение реле таймера.

Установка и настройка времени

Для установки времени нагрева кратковременно нажмите кнопку [SET] (верхняя строка экрана начнет мигать), после чего кнопками [↑] / [↓] установите необходимое значение T1. Еще раз кратковременно нажмите кнопку [SET] (нижняя строка экрана начнет мигать), кнопками [↑] / [↓] установите необходимое значение времени паузы T2.

Для сохранения значений времени еще раз нажмите кнопку [SET] или же не нажимайте никакие кнопки в течение 5 секунд.

Установка параметров таймера

Для входа в режим программирования удерживайте, в течение 5-8 секунд, кнопку [SET], после чего кратковременным нажатием кнопки [SET] выберите код параметра меню (P0, P1) из таблицы 2. Далее, для настройки параметра, кнопками [↑] / [↓] измените значение параметра.

Для сохранения настроек нажмите и удерживайте кнопку [SET], или же не нажимайте никакие кнопки в течение 5 секунд.

Таблица 2. Параметры таймера

	P0	P1
Диапазон настройки	0...2	0...5
Название настройки	Единица измерения времени: 0 – секунды 1 – минуты 2 – часы	Режим работы таймера: 0 – однократное включение после заданного времени T1; 1 – однократное отключение после заданного времени T2; 2 – однократный цикл отключенного состояния T1, затем включенного T2; 3 – однократный цикл включенного состояния T1, затем отключенного T2; 4 – бесконечный цикл отключенного состояния T1, затем включенного T2; 5 – бесконечный цикл включенного состояния T1, затем отключенного T2.
Необходимая настройка для таймера выдержки	1	3

8. ТАБЛИЦЫ ТЕМПЕРАТУР И ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

Основные блюда	Температура воды	Время приготовления	
		Мин. время	Макс. время
Говядина: стейк с кровью	54°C	1:00	2:00
Говядина: средней готовности	60°C	3:00	8:00
Свинья отбивная: розовое и сочное мясо	62°C	2:00	4:00
Курица: сочная и нежная грудка	62°C	1:00	3:00
Курица: сочное и нежное бедро	64°C	1:30	4:00
Рыба: нежная и рассыпчатая	50°C	0:40	1:10
Яйцо пашот	64°C	0:45	1:15
Зеленые овощи: спаржа, горошек и т.д.	82°C	0:10	0:25
Корнеплоды: картофель, морковь и т.д.	87°C	1:30	3:00

СВИНИНА

Комбинация времени и температуры подходит для любой свиной вырезки или корейки: на кости или без, жирной или постной. Мясо будет сочным, нежного розового цвета.

ГОВЯДИНА

Это может быть нежная говяжья вырезка, стейк Рибай или Сирлоин стейк. А вот Прайм риб – цельный запеченный говяжий отруб на кости, рекомендуем готовить при чуть более высокой температуре, для нежной и упругой структуры мяса.

ОВОЩИ

Если зеленые овощи вроде спаржи готовить 10 минут при температуре 82°C, они получатся хрустящими, яркого цвета. Однако, все овощи готовятся по-разному, поэтому лучше проверять их на готовность каждые пару минут.

КУРИЦА

Приготовленная при температуре 62°C в течение часа, куриная грудка получается сочной и нежной. Куриные бедра без кости готовьте при температуре 64°C от 1 часа 30 минут.

РЫБА

Температура 50°C удивительным образом подходит практически для любой рыбы: лосося, трески, палтуса, сибаса или дорады. Рыба приготовится равномерно, если разложить ее в пакетики порционно.

Свинина	Температура воды	Время приготовления	
		Мин. время	Макс. время
ОТБИВНАЯ			
С кровью	58°C	2:00	4:00
Розовое и сочное мясо	62°C	2:00	4:00
Белое и сочное мясо	70°C	2:00	4:00
ЗАПЕЧЕНАЯ СВИНИНА			
С кровью	58°C	3:00	3:30
Средняя готовность	62°C	3:00	4:00
Полная готовность	70°C	3:00	5:30
ТВЕРДЫЕ ВЫРЕЗКИ			
С кровью	60°C	8:00	24:00
Средняя готовность	64°C	8:00	24:00
Полная готовность	68°C	8:00	16:00

ОТБИВНАЯ

Так можно приготовить любую свинину: корейку или отбивную, жирную или постную, на кости или без.

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА

Готовьте цельные куски свинины при тех же температурах, что и отбивные, только дольше по времени. Свинину лучше замариновать заранее для аромата.

ТВЕРДЫЕ ВЫРЕЗКИ

Более дешевые части вроде грудинки или лопатка требуют времени на приготовление, но получаются необыкновенно нежными и ароматными.

Курица	Температура воды	Время приготовления	
		Мин. время	Макс. время
СВЕТЛОЕ МЯСО / ГРУДКА			
Очень мягкая	58°C	1:00	3:00
Нежная и сочная	62°C	1:00	3:00
Полная готовность	68°C	1:00	3:00
ТЕМНОЕ МЯСО / БЕДРО			
Нежное и сочное	65°C	0:45	5:00
Легко отделяется от кости	67°C	0:45	5:00

КУРИЦА

Грудка, приготовленная при 62°C – это хит. Для охлажденных салатов вроде Оливье, попробуйте приготовить грудку при 60°C. Куриные бедра без костей приготовятся через 45 минут, а чтобы приготовить бедро с косточкой, надо оставить его в воде на 3 часа.

Говядина	Температура воды	Время приготовления	
		Мин. время	Макс. время
СТЕЙК			
С кровью / Rare	54°C	1:00	3:00
Средняя готовность / Medium	57°C	1:00	4:00
Полная готовность / Well Done	66°C	1:00	5:00
ЗАПЕЧЕННАЯ ГОВЯДИНА			
С кровью / Rare	56°C	7:00	16:00
Средняя готовность / Medium	60°C	6:00	14:00
Полная готовность / Well Done	70°C	5:00	11:00
ТВЕРДЫЕ ВЫРЕЗКИ			
С кровью / Rare	55°C	8:00	48:00
Средняя готовность / Medium	61°C	8:00	24:00
Полная готовность / Well Done	70°C	8:00	16:00

СТЕЙК

Стейк это вырезка высшей категории, такая как Стирлоин стейк, Рибай или Нью-Йорк Стрип стейк (мраморная говядина). Время и температуру мы подобрали для кусков толщиной 2.5 см, хотя и куски потоньше в водяной бане сувид не переготовятся. Только будьте осторожны при жарке – тонкие куски легко пересушить.

ЗАПЕЧЕННАЯ ГОВЯДИНА

Ростбиф – большой цельный запеченный кусок говяжьей вырезки. Мясо для ростбифа может быть бескостным или на кости. «Королем ростбифов» считается отруб Прайм риб (толстый край на кости). Готовьте такие цельные куски при чуть более высоких температурах, чем стейк. В этом случае мясо получится сочным, с плотной структурой.

ТВЕРДЫЕ ВЫРЕЗКИ

Вот где сувид просто незаменим! Вы будете поражены, когда в первый раз медленно приготовите более дешевую свинину – шею или грудинку. Сувид превратит их в нежное, полное вкуса и аромата блюдо.

Рыба	Температура воды	Время приготовления	
		Мин. время	Макс. время
Нежная	40°C	0:40	1:10
Нежная и рассыпчатая	50°C	0:40	1:10
Полная готовность	54°C	0:40	1:10

РЫБА

Готовьте практически любую рыбу при температуре 50°C, рыба получается очень нежная и рассыпчатая. Можно готовить несколько кусков в одном пакете, следите только, чтобы пакет не был переполнен. Если вы готовите целую большую рыбу, лучше всего разрезать ее на части, тогда она приготовится равномерно.

Овощи	Температура воды	Время приготовления	
		Мин. время	Макс. время
Зеленые овощи	82°C	0:10	0:20
Тыква	85°C	1:00	3:00
Картошка и корнеплоды	85°C	2:00	3:00

ЗЕЛЕНЫЕ ОВОЩИ

Спаржа, горошек, брокколи и подобные овощи, приготовленные за 10 минут при 82°C, будут сочными и яркими. Однако, разные овощи готовятся по-разному, поэтому лучше проверять их на готовность каждые пару минут.

КОРНЕПЛОДЫ

Несмотря на то, что эти время и температура подходят для большинства корнеплодов, нужно иметь ввиду, что результат может зависеть от того, в каких условиях овощ вырос. Например, морковь идеальной формы и цвета, которая продается в магазинах, приготовится гораздо медленнее, чем морковь, выращенная на своем участке.

Фрукты	Температура воды	Время приготовления	
		Мин. время	Макс. время
Теплые и спелые	68°C	1:45	2:30
Мягкие фрукты для пюре	85°C	0:30	1:30

ФРУКТЫ

Спелые фрукты для завтраков, теплых или острых соусов, блинчиков, десертов – лучше всего готовить при 68°C. Чтобы полностью приготовить фрукты с косточкой или приготовить фрукты для пюре – смело ставьте 85°C.

Контактная информация завода-изготовителя

Адрес: РФ, Кировская область, 610000, г. Киров, ул. Комсомольская, д. 105.

Телефон: 8-800-551-09-98

Электронная почта: sales@achernyadev.com (отдел продаж);
support@achernyadev.com (гарантийный отдел завода)

Продукцию завода можно приобрести на официальных сайтах:

www.golden-smoker.ru



GOLDEN-SMOKER
ВЗГЛЯНИ НА КОПЧЕНИЕ ПО-НОВОМУ!

www.maggio-russia.ru



MAGGIO
ВАРИТЬ СЫР – ЭТО ПРОСТО!