




## **SousVide SV2**

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	9
Mode d'emploi	16
Gebruiksaanwijzing	23
Brugsanvisning	30
Instruktionsbok	38
ИНСТРУКЦИЯ	46

## SousVide


SousVide («СуВид») – это метод приготовления пищи в вакуумной упаковке из запаянного полиэтиленового пакета при низких температурах и в течение долгого времени. Потребление электроэнергии при нагревании воды до 63°C и работе прибора в течение 24 часов составляет всего 2,9 кВт! Вакуумная упаковка, медленное доведение до готовности и равномерная передача тепла от воды к пище способствуют снижению роста бактерий. Минеральные вещества, натуральный вкус и сочность продуктов сохраняются!




 В этом приборе могут быть приготовлены только продукты, упакованные в вакуумный пакет. Обращайте внимание на качество сварных швов пакета.

## Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

## Указания по безопасности

- Прибор следует подключать к заземленной розетке и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием! Используйте только кабель питания, предназначенный для данного прибора.
- Перед использованием наполните прибор теплой водой до такого уровня, чтобы оставалось достаточно свободного места для продуктов.
-  Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточно опыта и/или знаний, без присмотра ответственных за их безопасность лиц или без получения от них указаний относительно использования прибора.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором или упаковочными материалами.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Не трите его об углы и не зажимайте.

- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
-  **Не позволяйте температуре опускаться ниже, чем указано в таблице!**
- Не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должны производить только сотрудники сервисного центра.
-  **Осторожно! Прибор нагревается. Перемещайте его только после остывания.** Во время работы температура открытых поверхностей прибора становится выше.
- Будьте осторожны: во время приготовления или при открывании крышки из прибора выходит пар.
- Вынимайте штекер из розетки, когда прибор не используется.
- При использовании удлинительного кабеля следите за тем, чтобы за него не могли потянуть дети, и чтобы об него нельзя было споткнуться.
-  Будьте осторожны при снятии крышки, так как на ее внутренней стороне находится горячая вода.

## Рабочее место

**Важно:** Никогда не устанавливайте прибор на горячие поверхности или возле них (например, на электроплиту). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности.

### Перед первым использованием:

- Прежде чем наполнять прибор жидкостью, его следует тщательно очистить.
- Тщательно промойте чаши теплой водой с добавлением моющего средства. Заполните прибор и запустите насос ополосните и насухо вытрите.
- Внимание: Не погружайте электрическую часть в воду!
- Внутреннюю сторону крышки протрите влажной салфеткой и просушите.

## Вакуумирование

Используйте только специальные пакеты для вакуумирования. Обычные пакеты не гарантируют правильное запаивание. Следите за тем, чтобы в область шва не попадали приправы, иначе герметичное запаивание будет невозможно.

## Вакууматор

Эти товары можно приобрести в специализированных магазинах или заказать в компании Steba

### Вакуумный упаковщик VK5:

Полиэтиленовые пакеты: 22 x 30 см:

Арт. № 05-05-00

EAN: 4011833301819

Арт. № 93-30-00

EAN: 4011833400574

Полиэтиленовые пакеты: 28 x 40 см:

Арт. № 93-40-00

EAN: 4011833400581

Рулон пленки: 22 x 500 см:

Арт. № 93-22-00

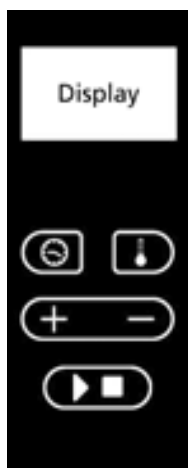
EAN: 4011833400550

Рулон пленки: 28 x 500 см:

Арт. № 93-28-00

EAN: 4011833400567

## Настройка прибора




### Таймер

Нажать 1 раз. На дисплее покажется индикация времени в часах. Установите часы от 0 до 23, используя кнопки +/- . Затем установите минуты в диапазоне 0-59, используя кнопки +/- .

### Температура


Нажать 1 раз, дисплей покажет выбранную в прошлый раз температуру в градусах Цельсия. Установите требуемую температуру, используя кнопки +/- .

Если вы хотите увидеть температуру по Фаренгейту нажмите кнопку 2 раза.

 Кнопки Плюс/Минус для установки времени таймера или температуры.

 Кнопка Старт/Стоп

## Количество воды:

- заполните чашу прибора теплой водой до границы „min“
- вставьте решетку
- положите упакованные вакуумную пленку продукты. Обратите внимание на качество и толщину сварного шва.
- Важно: вода не должна быть выше отметки „max“.
- Установите время и нажмите кнопку СТАРТ/СТОП . Подогрев и насос начнут работать.
- Если время работы закончилось, а прибор не будет отключен, он будет работать еще в течение 1 часа, и каждую минуту будет раздаваться звуковой сигнал. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП.
- Если на дисплее высвечивается код E04, это значит, что уровень воды ниже минимального или воды нет совсем.

## Насос

- если шум будет громким, это значит, что возможно вакуумный мешок поврежден и насос засорился частицами продуктов. В таком случае, следует прочистить насос (см. раздел Чистка прибора и запечатать продукты заново.

## Приправы

Перед вакуумированием продукты можно приправить или посыпать пряными травами. Будьте осторожны с приправами, при приготовлении пищи в SousVide сохраняется натуральный вкус продуктов.

## Общая информация


Метод приготовления SousVide подразумевает пастеризацию продуктов при точно заданных температурах, что продлевает их срок хранения. После пастеризации пакет сразу охладите в ледяной воде и храните в холодильнике при температуре 7°C, заморозьте или сразу употребите в пищу. Пастеризация осуществляется при температуре в толще продукта примерно 62°C. Как правило, лучше всего продукты готовятся при температурах от 55°C до 65°C.

Температуры до 65 °С имеют максимальное отклонение + 1 °С.

При температуре 70 °С и более отклонение достигает + 2-3°С.

Это необходимо учитывать при установке температуры приготовления (например, устанавливать температуру 72°C, если требуется температура 75°C).

## Время приготовления зависит от толщины продуктов

-  Правильная работа прибора обеспечивается только при закрытой крышке.
- При использовании глубоко замороженных продуктов время приготовления увеличивается минимум на 20%.
- Все указанные значения времени являются ориентировочными и могут быть изменены по вашему вкусу.
- При использовании жесткого мяса время приготовления удваивается.

**Мясо:**  
емпература 58°C - 62°C

Толщина	Время
10 мм	30 минут
20 мм	45 минут
30 мм	95 минут
40 мм	120 минут
50 мм	180 минут
60 мм	250 минут

**Птица:**  
Температура 63°C - 65°C

Dicke	Zeit
10 мм	20 минут
20 мм	40 минут
30 мм	75 минут
40 мм	90 минут

**Рыба:**  
**Температура 55°C - 58°C**

Dicke	Zeit
10 мм	10 минут
20 мм	20 минут
30 мм	30 минут
40 мм	40 минут
50 мм	50 минут
60 мм	60 минут

**Овоци:**  
**Температура 80°C - 85°C**

Art	Zeit
Спаржа	25 минут
Картофель	40 минут
Корнеплоды	70 минут



Не позволяйте температуре опускаться ниже, чем указано в таблице!

**Обратите внимание**, что указанные в руководстве по эксплуатации и в сборнике рецептов значения времени являются рекомендованными минимальными значениями при условии, что прибор изначально наполнялся теплой (водопроводной) водой. При наполнении прибора холодной водой время приготовления увеличивается примерно на 30 минут. Наполните су вид водой до отметки Максимум (Max). Это гарантирует, что установленная в су вид температура в диапазоне до 65 °C +/- 1 градус будет сохранена.

В обоих случаях продукты можно помещать в воду сразу после наполнения прибора, а технология SousVide позволяет им оставаться в воде намного дольше указанного минимального времени, при этом желаемая температура в толще продуктов не превысит заданную.

## Дальнейшая обработка

**Хранение:** После пастеризации сразу охладите мясо в ледяной воде. После этого оно может несколько дней храниться в холодильнике (5 дней при температуре в холодильнике 7°C, 10 дней при температуре в холодильнике 5°C) без потери своих качеств. Или его можно заморозить в морозильном ящике.

Для размораживания поместите продукт в вакуумной упаковке в прибор и размораживайте при температуре примерно 55°C. После этого извлеките мясо из пакета, сразу употребите его в пищу или быстро обжарьте на сильном огне.

**Употребление сразу после приготовления:** Конечно, мясо можно съесть сразу после приготовления в SousVide, не охлаждая его, или быстро обжарить на сильном огне на раскаленной сковороде с добавлением растительного масла, не больше минуты с каждой стороны. Чем меньше время обжарки, тем сочнее будет мясо. Приправьте солью. Также мясо можно смазать растительным маслом и опалить бутановой газовой горелкой. Перед нарезкой мяса дайте ему отдохнуть в течение примерно 2 минут.

**Другой порядок приготовления:** Если перед вакуумированием сырое мясо сначала обжарить и приправить, то после приготовления в SousVide оно будет уже полностью готово к употреблению. Также можно приготовить соус из бульона, красного вина и бальзамического уксуса, добавить его к мясу и довести блюдо до готовности в SousVide.

## Чистка

После использования прибор необходимо очистить.

- отключите прибор
- слейте воду
- никогда не погружайте прибор в воду
- заполните прибор водой с небольшим количеством моющего средства и запустите его на короткое время. Затем аккуратно промойте чистой водой и дайте высохнуть.
- не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства
- протрите крышку и поверхность корпуса прибора влажной тряпкой.

## Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

## Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

## Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.