



220 - 240V; 50 Hz, 650 Watt

Sous-Vide Garer SV 200

Gebrauchsanweisung	3
Instructions for use	12
Mode d'emploi	20
Gebruiksaanwijzing	29
Brugsanvisning	38
Instruktionsbok	46
ИНСТРУКЦИЯ	54



A


D: Wasserzirkulation
GB: water circulation
FR: circulation de l'eau
NL: watercirculatie
DK: vandcirkulation
S: vattencirkulation
RU: циркуляция воды

B

D: Wasserstandssensor
GB: water level sensor
FR: Capteur de niveau d'eau
NL: Waterpeilsensor
DK: vandstandssensoren
S: vattennivåsensorn
RU: датчик уровня воды

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 1,9 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.

Чистка и уход



- Дайте прибору остыть до комнатной температуры.
- Не погружайте в воду электрическую часть прибора.
- Протрите поверхность корпуса куском влажной ткани.
- После 100 часов работы на дисплее появится надпись «CLEAN» («ПОЧИСТИТЬ»). Для напоминания о необходимости проведения чистки, каждый раз при включении прибор будет издавать звуковой сигнал.
- Для чистки понадобятся: бутылка пищевой уксусной кислоты (например, столовый уксус, яблочный уксус и др.)

Инструкция по чистке:

В водопроводной воде содержатся минеральные вещества, которые при нагревании воды до определённой температуры образуют налёт на поверхности нагревательного элемента и самого прибора, что негативно сказывается на эффективности нагрева и внешнем виде устройства.

Последовательность действий:

После чего налейте в ёмкость воды до максимальной отметки. Дозировка уксусной кислоты: 5 г на 10 л воды. Точное количество уксусной кислоты рассчитывается в соответствии с фактическим объёмом ёмкости. (Примечание: при попадании уксусной кислоты в глаза, незамедлительно промойте глаза большим количеством чистой воды. В тяжёлых случаях следует обратиться к врачу).

Сразу же после включения устройства одновременно нажмите кнопки  и . На дисплее устройства отобразятся параметры работы в режиме очистки: (h (часов) и 80°C). Нажмите кнопку «пуск». Когда время закончится, с дисплея пропадёт надпись и количество часов работы.

Вместо этого можно установить рабочую температуру 80°C (176F) и время работы 3 часа (03:00), а затем нажать кнопку «пуск». После 3 часов работы прибор начнёт издавать звуковой сигнал. Нажмите кнопку «стоп» и выключите его.

Проверьте, насколько хорошо прошла очистка. Если желаемый эффект не достигнут, можно перезапустить устройство, добавив уксусной кислоты в соответствии с пунктом 2. Если вы довольны результатом, вылейте использованную воду и сразу же промойте прибор и ёмкость чистой водой. Просушите устройство, перед тем как убрать.

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

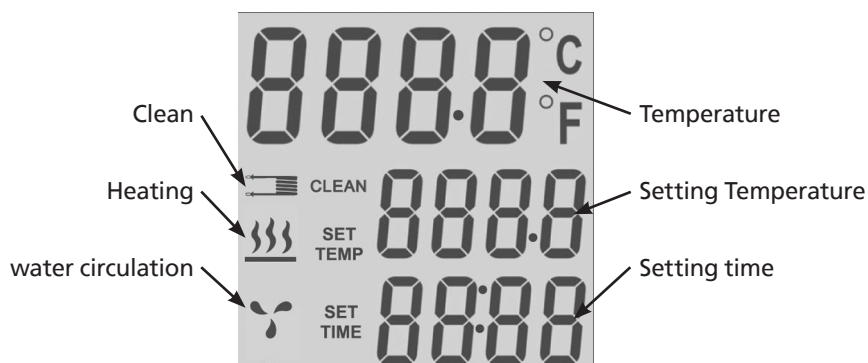
Используйте только специальные пакеты для вакуумирования. Обычные пакеты не гарантируют правильное запаивание. Следите за тем, чтобы в область шва не попадали приправы, иначе герметичное запаивание будет невозможно.

Вакууматор

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

Вакуумный упаковщик VK5:	Арт. № 05-05-00	EAN: 4011833301819
Полиэтиленовые пакеты: 22 x 30 см:	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



Использование

Прибор предназначен для нагревания воды, любая другая жидкость закупоривает насос.

Надежно закрепите прибор.

Следите за тем, чтобы уровень воды был у отметки максимума после погружения в нее продуктов.

Подключите прибор к розетке.

Нажмите переключатель 0/1 на задней стенке прибора.

Если уровень воды минимальный, на дисплее появится сообщение E01, и раздастся 3-кратный звуковой сигнал.

Количество воды

Не наливайте в прибор сразу слишком много воды, чтобы оставалось достаточно свободного места для продуктов. При необходимости, после помещения продуктов в воду долейте воды до отметки максимума. Прибор можно включать, только когда уровень воды будет у отметки максимума. Продукты должны быть всегда полностью покрыты водой. Если из-за пузырька воздуха продукты выступают из воды, положите сверху на пакет груз, например, тарелку. При использовании подогретой воды датчику температуры потребуются несколько минут, чтобы подстроиться под заданную температуру. Если в кастрюле нет воды, прибор не включится, на дисплее появится сообщение E01, и раздастся звуковой сигнал. Выключите прибор, долейте воды и включите его заново.



Датчик уровня воды автоматически отключит прибор в случае сильного снижения уровня воды.

На дисплее отобразятся последние настройки:

35,7	текущая фактическая температура
57,4	заданная температура
3:01	заданное время

При первом включении отобразятся заводские настройки, которые не имеют значения.

Температура

На дисплее отображается текущая температура воды. Обратите внимание, установлена ли температура в градусах Цельсия или Фаренгейта (°C или °F). Установите желаемую температуру, нажимая на кнопки +/- (от 5 до 99 градусов), с шагом в 0,1.

При длительном нажатии на кнопки +/- температура изменяется быстрее. После этого установите время.





Время

Установите время, нажимая на кнопки +/-, с шагом в 1 минуту (от 5 минут до 99 часов). При длительном нажатии на кнопки +/- время изменяется быстрее.



При выключении прибора с помощью выключателя 0-1, отключении от сети электропитания, прерывании программы или сбое электропитания прибор запоминает последние заданные значения.

Запуск

Затем нажмите кнопку запуска . Включится насос и вентилятор охлаждения. На дисплее отобразится значок насоса . Когда прибор нагревается, на дисплее отображается значок . Чтобы остановить прибор, нажмите кнопку .

Насос

- при включении насоса будет слышен небольшой шум
- 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 приготавливаются при температурах от 55°C до 65°C.

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

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

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

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

Птица: Температура 63°C - 65°C

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

аксессуары

Используйте прилагаемый перфорированный поддон с ручками для того, чтобы вынуть продукты из воды. Пожалуйста, используйте кухонные перчатки при работе.



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.

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.