



# MELISSA SOUS VIDE GARER

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

## ВВЕДЕНИЕ

Для максимально продуктивного использования вашего нового термостата прочитайте эти инструкции прежде чем использовать его в первый раз. Особое внимание следует обратить на меры предосторожности. Мы также рекомендуем соблюдать инструкции при дальнейшем использовании.

## ОБЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, умственными и сенсорными способностями только под контролем или если им даны предварительные инструкции по безопасному использованию прибора.

Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.

Прибор должен находиться под присмотром во время использования. Если рядом с прибором находятся дети, следите за ними. Прибор не является игрушкой.

Неправильное использование устройства может привести к травмам или повреждению прибора.

Используйте устройство только по назначению. Производитель не несет ответственность за любые травмы или ущерб, полученные в результате неправильного использования или обработки прибора (см. Срок гарантии)

Используйте только в домашних условиях.  
Не для применения на улице или коммерческого использования.

Удалите все элементы упаковки и транспортировочные материалы внутри и снаружи прибора.

Убедитесь, что прибор не имеет видимых повреждений и проверьте наличие внешних деталей.

Используйте только шнур из комплекта поставки

Убедитесь, что шнур или удлинитель нельзя выдернуть или споткнуться об него.

Выключите прибор и выньте вилку из розетки перед чисткой или когда прибор не используется.

Не тяните за шнур при извлечении вилки из розетки. Держитесь за вилку.

Держите шнур и прибор вдали от источников тепла, горячих предметов и открытого пламени.  
Убедитесь, что шнур полностью разогнут.

Шнур нельзя скручивать или наматывать вокруг устройства.

Регулярно проверяйте, не повреждены ли шнур и вилка. Не используйте прибор, если есть какие-либо повреждения после падения на пол, попадания в воду или повреждения каким-либо другим способом.

Если прибор, шнур или вилка были повреждены, осмотрите прибор и при необходимости отремонтируйте его у авторизованного специалиста.

Используйте напряжение только 230 В (50 Гц). Гарантия будет недействительна, если устройство было подключено к неправильному напряжению.

Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. Пожалуйста, свяжитесь с магазином, где вы купили прибор, для ремонта по гарантии.

Несанкционированный ремонт или модификация аннулируют гарантию.

**Внимание!** Некоторые части прибора могут быть горячими и стать причиной ожогов. При использовании следите за детьми, находящимися рядом.  
Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте .

## ОСОБЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Водяную печь необходимо размещать на сухой, ровной, твердой и термостойкой поверхности подальше от края.

Нельзя размещать на конфорке или плите. Всегда размещайте прибор на безопасном расстоянии от легковоспламеняющихся предметов, таких как шторы, скатерти или аналогичные изделия.

Прибор нельзя размещать или хранить вблизи других источников тепла.

Не накрывать при использовании.

Во время использования некоторые элементы прибора становятся очень горячими. Не прикасайтесь к горячим поверхностям во избежание ожогов.

Не перемещайте прибор во время использования. Обратите внимание, что устройство будет оставаться горячим в течение некоторого времени после его отключения. Дайте прибору полностью остыть.

Помещайте в печь только продукты в вакуумных пакетах. Не пытайтесь готовить без упаковки! Не используйте прибор для приготовления супов и других жидких блюд!

Не подвергайте прибор воздействию воды или брызг.

Следите за уровнем воды.

Прибор не должен включаться, если печь не заполнена водой!

**Внимание! Если прибор случайно упал в воду, отключите его от сети, прежде чем доставать его из воды!**

## О ТЕХНОЛОГИИ SOUS VIDE

Sous vide долгое время является популярным методом приготовления пищи среди профессиональных шеф-поваров.

«Sous vide» переводится с французского как «под вакуумом». Это способ приготовления, в котором пища помещается в герметичные вакуумные мешки и готовится на водяной бане. Пища готовится при постоянной низкой температуре в течение длительного времени, что сохраняет структуру и аромат продуктов. В запечатанном вакуумном пакете еда готовится в собственном соку вместе с маринадами или специями, которые вы добавили. Витамины, минералы и сок сохраняются, а вкус пищи усиливается. Это делает пищу более здоровой, сочной и более вкусной. Поскольку мясо, приготовленное в су вид, более нежное, можно использовать более дешевое мясо, такое как шейный карбонат, голень и лопатка. Поскольку для приготовления пищи необходимо, чтобы продукты были упакованы в отдельные вакуумные пакеты, можно одновременно приготовить несколько блюд, если их температура приготовления одинаковая. Передержать блюдо сложно, структура при этом может слегка измениться. Пища может быть приготовлена задолго до подачи на стол, что делает су вид идеальным вариантом, если вы ждете гостей.

### Температура

Максимальная температура работы прибора – 90 °C. Различные температуры необходимы для разных продуктов питания и различной степени готовности. Ниже в инструкции вы можете найти таблицу температуры и времени приготовления. Температура может отображаться как по Фаренгейту, так и по Цельсию. Вы можете легко переключаться между двумя вариантами.

### Время приготовления

Время приготовления зависит не от веса продукта, а от его толщины. Ниже в инструкции вы можете увидеть таблицу температур и времени приготовления

## ПРОДУКТЫ ДЛЯ SOUS VIDE

Для приготовления в су вид особенно подходит мясо, так как технология делает его нежным, сочным и ароматным, но также вы можете приготовить рыбу, овощи и другие продукты.

Мы рекомендуем для приготовления следующие продукты:

- говядина, телятина, мясо ягненка, свинина и мясо дичи
- мясо курицы, индейки и утки .постная и жирная рыба,
- хвосты лобстеров и гребешки
- корнеплоды, такие как картофель, морковь, пастернак, свекла и репа
- хрустящие овощи, такие как горох, спаржа, кукуруза, брокколи, баклажаны, лук и сквош
- твердые фрукты, такие как яблоки и груши
- мягкие фрукты, такие как манго, сливы, абрикосы, персики, нектарины, папайя и клубника

## ГОТОВКА СУ ВИД ШАГ ЗА ШАГОМ

### 1.ПРИПРАВЫ

Вы можете мариновать пищу или добавлять специи, травы или масло, прежде чем запечатывать вакуумный мешок.

### 2.ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА

Пища должна быть завакуумирована в пакете для удаления воздуха и влаги. Это гарантирует, что продукты сохраняют свой естественный вкус и питательные вещества. Вакуумирование также помогает открывать поры мяса, птицы, рыбы и моллюсков, чтоб маринад и специи лучше впитывались, а вкус становится более ярким. Кислород и влага в окружающем воздухе ухудшают вкус, питательность и структуру пищевых продуктов, поэтому важно использовать хороший вакууматор для удаления воздуха и влаги из пакета, чтобы обеспечить качественную вакуумацию.

### 3.ПРИГОТОВЛЕНИЕ

После того, как вода в печи достигнет необходимой температуры, завакуумированные пакеты с продуктами следует осторожно поместить в воду. Удостоверьтесь, что пакеты находятся полностью под водой.

### 4.ОБЖАРКА

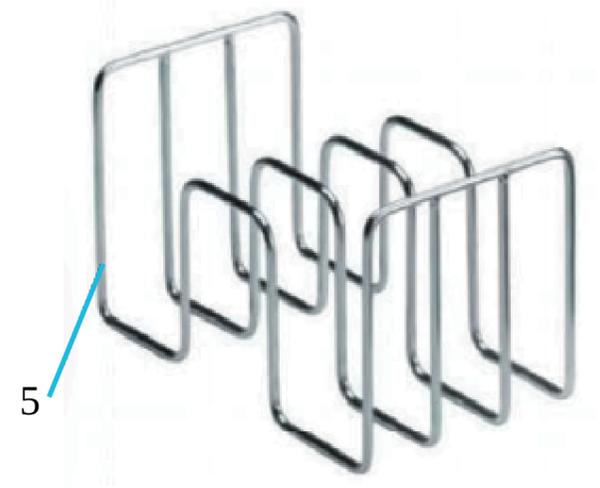
Когда продукты приготовятся, может понадобиться обжарка на сковороде или гриле, чтобы улучшить его внешний вид и аромат. Извлеките продукты из пакета и обжарьте на очень горячей сковороде или решетке гриля. Это позволит жиру и белкам карамелизироваться, что усилит вкус.

### ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ

- продукты для приготовления су вид должны быть абсолютно свежими. перед приготовлением убедитесь, что мясо, птица, рыба и моллюски хранились при правильной температуре ниже 5 ° C.
- используйте только новые и чистые вакуумные мешки.храните свежие и приготовленные продукты отдельно.
- перед началом подготовки продуктов к приготовлению тщательно мойте руки и рабочую поверхность
- толщина продукта должна быть такой, как описано в таблице температуры и времени.

# ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

- 1. Крышка
- 2. Ручки
- 3. Водяная печь
- 4. Панель управления
- 5. Разделитель
- 6. Установка таймера и температуры
- 7. Кнопка включения/выключения
- 8. +/-
- 9. Кнопка изменения единиц температуры
- 10. Пуск/стоп
- 11. Дисплей



SU.VIDE.RU  
INNOVATIVE COOKING

## Использование

- \* Поместите прибор на ровную поверхность. Подключите.
- \* Вода не должна быть выше отметки FILL в водяной печи, и она должна покрывать продукты, которые вы хотите приготовить. Следите за тем, чтобы не переполнить водяную баню водой, когда в нее помещаются продукты!
- \* Если необходимо, вставьте разделитель (5) в водяную печь для оптимального размещения продуктов.
- \* Поместите крышку (1) на водяную баню (3).
- \* Нажмите и удерживайте кнопку включения / выключения (7), чтобы включить прибор. Дисплей включится, и температура автоматически установится на 56 ° C.
- \* При необходимости отрегулируйте температуру с помощью кнопок + и - (8). Вы также можете переключать отображение температуры между градусами Цельсия и Фаренгейта с помощью кнопки F / C (9).
- \* Нажмите кнопку Timer / Temp (6) и настройте время приготовления от 30 минут до 72 часов с помощью кнопок + и - (8). Время приготовления по умолчанию составляет 8 часов.
- \* Нажмите кнопку Start / Stop. Прибор предварительно нагревает воду до заданной температуры, прежде чем начнется обратный отсчет времени приготовления. На дисплее отображается текущая температура воды. Если вы нажмете кнопку F / C (9), единица температуры изменится в течение 5 секунд.
- \* Как только вода достигнет заданной температуры, раздастся 3 звуковых сигнала. Снимите крышку и аккуратно положите упакованную в вакуум пищу в водяную печь с помощью щипцов. Вода должна свободно циркулировать вокруг пакетов с едой. Закройте печь крышкой.

- \* Нажмите кнопку Start / Stop. Таймер начнет обратный отсчет.
- \* По истечении времени приготовления раздастся 3 звуковых сигнала, и прибор выключится.
- \* В случае временного отключения питания во время приготовления, прибор возобновит процесс приготовления, если он будет снова включен в течение 2 часов.
- \* Вы не должны снимать крышку во время приготовления, если в этом нет необходимости. Прибор готовится при очень низкой температуре, поэтому для восстановления потерь тепла требуется много времени. Если на внутренней стороне крышки образуется конденсат, и он мешает обзору, вы можете осторожно откинуть крышку от себя, чтобы конденсат стекал в водяную баню.

### Важно

Убедитесь, что пакеты полностью запечатаны перед началом приготовления.

Убедитесь, что пакеты по-прежнему полностью запечатаны после завершения приготовления.

Если пищу нужно употреблять в течение нескольких часов, ее можно хранить в водяной бане в течение короткого времени, чтобы не разрушать структуру. Рекомендованное время в таблице вы можете увидеть позже в этих инструкциях.

Если пища должна храниться в холодильнике для последующего использования, немедленно поместите пакеты в ледяную воду, чтобы быстро снизить температуру еды.

## ЧИСТКА

При чистке прибора вы должны обратить внимание на следующее:

Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть, прежде чем очистить его и убрать

Вылейте воду из водяной печи. Протрите печь и крышку кухонным полотенцем

Не погружайте прибор, шнур или вилку в воду и следите за тем, чтобы вода не попала на прибор.

Протрите внешнюю поверхность прибора хорошо отжатой тканью и вытрите насухо сухой мягкой тканью.

## ИНФОРМАЦИЯ О УТИЛИЗАЦИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ЭТОГО ПРОДУКТА

Обратите внимание, что этот продукт отмечен следующим символом:



Это означает, что этот продукт нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами, так как электрические и электронные отходы должны утилизироваться отдельно.

В соответствии с директивой WEEE каждое государство-член должно обеспечить правильный сбор, восстановление, обработку и утилизацию электрических и электронных отходов. Частные управляющие компании в ЕС могут бесплатно пользоваться используемым оборудованием для специальных станций утилизации. В некоторых странах-членах вы можете в некоторых случаях вернуть подержанное оборудование продавцу, у которого вы его приобрели, если вы покупаете новое оборудование. Обратитесь к своему продавцу, дистрибьютору или муниципальным властям за дополнительной информацией о том, что делать с электрическими и электронными отходами.

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гарантия не распространяется:

- если вышеуказанные инструкции не соблюдались
- если прибор был подвержен стороннему вмешательству
- если прибор был неправильно обработан, подвергнут грубой обработке или подвергся любой другой форме повреждения
- если прибор неисправен из-за сбоев в электроснабжении

Из-за постоянного усовершенствования функций и дизайна наших продуктов, мы оставляем за собой право вносить изменения в продукт без предварительного предупреждения.

## ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

Если у вас есть какие-либо вопросы относительно использования устройства и вы не можете найти ответ в этом руководстве пользователя, вы можете найти ответ на нашем веб-сайте [www.adexi.eu](http://www.adexi.eu).

Вы также можете найти контактную информацию на нашем веб-сайте, если вам нужно связаться с нами по техническим вопросам, ремонту, аксессуарам или запасным частям.

## ИМПОРТЕР

Adexi A/S  
Gren.vej 635A  
DK-8541 Sk.dstrup  
Дания  
[www.adexi.eu](http://www.adexi.eu)

Мы не несем ответственности за ошибки печати

## ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продукты	Толщина*	Температура (° C)	Время	Максимальное время
<b>Говядина, телятина, баранина, дичь</b>				
Филе, отбивные, рибай, ти-бон, филе, портерхауз	1-2 см	49+	1 ч	До 6 ч
	2-5 см	49+	2 ч	До 8 ч
Фланк стейк, шея, голень, бедро	4-6 см	49+	8 ч	До 10 ч
<b>Свинина</b>				
Свиная грудинка	3-6 см	82	10 ч	До 12 ч
Свиные ребрышки	2-3 см	59	10 ч	До 12 ч
Котлеты	2-4 см	56+	4 ч	До 6 ч
Свиная корейка	5-7 см	56+	10 ч	До 12 ч
<b>Домашняя птица</b>				
Куриная грудка с костью	3-5 см	82	2 ч	До 3 ч
Куриная грудка без кости	3-5 см	64	1 ч	До 2 ч
Куриное бедро с костью	3-5 см	82	1,5 ч	До 3 ч
Куриное бедро без кости	3-5 см	64	1 ч	До 2 ч
Куриные голени	5-7 см	82	2 ч	До 3 ч
Утиная грудка	3-5 см	64	2 ч	До 2 ч
<b>Рыба</b>				
Постная и жирная рыба	3-5 см	47+	1 ч	До 1 ч

\*Если мясо тоньше, чем указано, оно будет готовиться быстрее.

\*\*Максимальное время, которое пища может готовиться без изменения структуры.

<b>Моллюск</b>				
Креветки	2-4 см	60	1 ч	До 1 ч
Хвост лобстера	4-6 см	60	1 ч	До 1 ч
Гребешки	2-4 см	60	1ч	До 1 ч
<b>Овощи</b>				
Корнеплоды	1-5 см	83+	1 ч	До 2 ч
Горох, спаржа, кукуруза, брокколи, баклажаны, лук	1-5 см	83+	1ч	До 2 ч



[www.su-vide.ru](http://www.su-vide.ru)