



SousVide SV 100 professional

www.steba.com

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 холодной 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!

Общая информация

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



- Температура обработки продуктов не должна быть ниже температуры, указанной в таблице времени приготовления.
- Установите навесной насос SousVide на кастрюлю. Высота кастрюли должна быть достаточной для того, чтобы надежно закрепленный прибор был погружен в воду до отметки максимума, а расстояние от него до дна кастрюли было не менее 1 см, чтобы не было заблокировано отверстие для забора воды.
- 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 провод электропитания, предназначенный для данного прибора.
- Перед использованием наполните прибор чуть теплой водой.



- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний, могут использовать прибор только под присмотром или при условии получения указаний относительно безопасного использования прибора и понимания связанных с ним опасностей. Детям нельзя играть с прибором и упаковочными материалами. Детям старше 8 лет можно заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром.
- Не допускайте к прибору, проводу электропитания и упаковочным материалам детей младше 8 лет.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должны производить только сотрудники сервисного центра.
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Он не должен тереться об углы или быть зажат.

- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- 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 кастрюлю только после остывания. Во время работы температура открытых поверхностей прибора становится выше.
- 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.

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:

- Снаружи протрите прибор влажной салфеткой. Затем поместите его в специальную кастрюлю с теплой водой и ненадолго включите, чтобы смыть загрязнения, оставшиеся после производства.
- Внимание: Не погружайте электрическую часть в воду!

Вакуумная упаковка

Используйте только специальные пакеты для вакуумной упаковки. Обычные пакеты не гарантируют правильное запечатывание. Следите за тем, чтобы в область шва не попадали приправы и влага, иначе герметичное запечатывание будет невозможно.

Вакуумный упаковщик

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

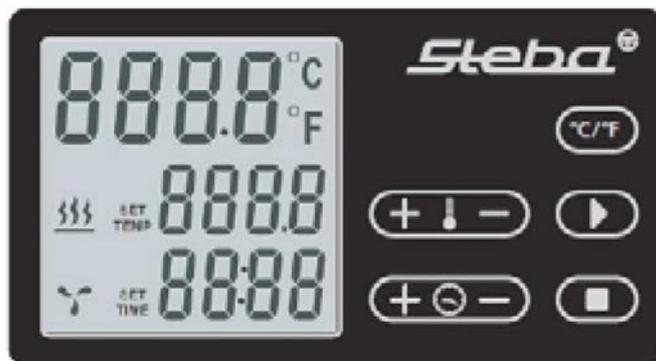
Вакуумный упаковщик VK5:	Арт. № 05-05-00	EAN: 4011833301819
Полиэтиленовые пакеты: 22 x 30 см:	Арт. № 93-30-00	EAN: 4011833400574
Полиэтиленовые пакеты: 28 x 40 см:	Арт. № 93-40-00	EAN: 4011833400581
Рулон пленки: 22 x 500 см:	Арт. № 93-22-00	EAN: 4011833400550
Рулон пленки: 28 x 500 см:	Арт. № 93-28-00	EAN: 4011833400567

Кастрюля

Наши автоматы для стерилизации и приготовления глинтвейна также можно использовать для SousVide. Эти товары можно приобрести в специализированных магазинах или заказать в компании Steba

Автомат для стерилизации и приготовления глинтвейна – нержавеющая сталь:	Арт. № 05.11.00	EAN: 4011833301864
Автомат для стерилизации и приготовления глинтвейна – эмаль:	Арт. № 05.12.00	EAN: 4011833301871
Автомат для стерилизации – нержавеющая сталь:	Арт. № 05.07.00	EAN: 4011833301949
Автомат для стерилизации – эмаль:	Арт. № 05.08.00	EAN: 4011833301987

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 потребуется 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 .

Устройство защиты от перегрева

При срабатывании устройства защиты от перегрева найдите выключатель устройства защиты под крышкой на задней стенке электрической части. Нажмите на кнопку и снова закройте крышку.

Приправы

Перед вакуумной упаковкой продукты можно приправить или посыпать пряными травами. Будьте осторожны с приправами, при приготовлении пищи по технологии Sous Vide сохраняется натуральный вкус продуктов.

Общая информация

Метод приготовления Sous Vide 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 ниже 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. Допустимое отклонение значения температуры составляет 0,1°C при закрытой крышке.

Время приготовления зависит от толщины продуктов

- 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:

Температура 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

Толщина	Время
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

Толщина	Время
10 мм	20 минут
20 мм	40 минут
30 мм	75 минут
40 мм	90 минут

Овощи:

Температура 80°C - 85°C

Тип	Время
Спаржа	25 минут
Картофель	40 минут
Корнеплоды	70 минут



Температура обработки продуктов не должна быть ниже температуры, указанной в таблице времени приготовления.



Обратите внимание, что указанные в руководстве по эксплуатации и в сборнике рецептов значения времени являются рекомендованными минимальными значениями **при условии, что кастрюля изначально наполнялась теплой (водопроводной) водой**. При наполнении холодной водой время приготовления увеличивается примерно на 30 минут. Вода с погруженными в нее продуктами всегда должна доходить до отметки максимума. Это позволит поддерживать заданную температуру в диапазоне до 65°C с точностью до +/-0,1°C. В обоих случаях продукты можно помещать в воду сразу после наполнения кастрюли водой, а технология SousVide позволяет им оставаться в воде значительно дольше указанного минимального времени, при этом желаемая температура в толще продуктов не превысит заданную.

Совет от Steba

Если Вы помещаете в кастрюлю одновременно несколько пакетов с мясом разного качества и различным временем приготовления, их следует предварительно подписать. Мясо можно оставить в кастрюле при 62 градусах и вынимать по мере необходимости, при этом качество мяса не изменится.

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. 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 вакуумной упаковкой 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, поместить в вакуумную упаковку и довести блюдо до готовности в SousVide.

Чистка и уход

- Перед чисткой всегда вынимайте штекер из розетки.
- Дайте прибору остыть до комнатной температуры.
- Не погружайте электрическую часть в воду.
- Кастрюлю осторожно помойте теплой водой с добавлением обычного средства для мытья посуды
- Установите SousVide на кастрюлю и промойте чистой водой.
- Снаружи протрите корпус влажной салфеткой.
- После этого тщательно просушите все части.

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 бесконтрольного 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.