



## SousVide SV 100 professional

[www.steba.com](http://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

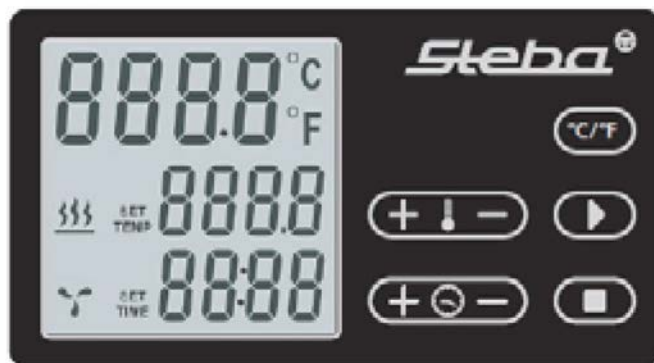
<b>Вакуумный упаковщик VK5:</b>	Арт. № 05-05-00	EAN: 4011833301819
Полиэтиленовые пакеты: 22 x 30 см:	Арт. № 93-30-00	EAN: 4011833400574
Полиэтиленовые пакеты: 28 x 40 см:	Арт. № 93-40-00	EAN: 4011833400581
Рулон пленки: 22 x 500 см:	Арт. № 93-22-00	EAN: 4011833400550
Рулон пленки: 28 x 500 см:	Арт. № 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.
- Кастрию осторожно помойте теплой водой с добавлением обычного средства для мытья посуды
- Установите SousVide на кастрию 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.