



# iVIDE COOKER

---

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

## **ИДЕАЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ SOUS VIDE С ТЕЛЕФОНА ВМЕСТЕ С SOUSVIDETOOLS.COM**

---

Представляем «iVide Cooker» для домашнего приготовления. IVideCooker поддерживает идеально точную температуру, и ваше блюдо не перегреется даже во время долгого цикла готовки.

С приложением iVide готовить невероятно легко благодаря функции калькулятора.

Просто выберите продукт, который вы хотите приготовить, в приложении, выберите вес, и устройство сделает все остальное за вас.

С помощью push-уведомлений в приложении iVide, вы можете проводить меньше времени на кухне и тратить его на то, что вы любите: сходите в спортзал, насладитесь прогулкой с семьей.

Ужин будет готов к вашему возвращению.

Благодарим вас за покупку и добро пожаловать в семейство Sous Vide Tools.

# ЭТО ПРОСТО КАК 1, 2, 3

---

- 1.** Прикрепите iVide к емкости с помощью регулируемого зажима и используйте iVide APP, чтобы установить время и температуру.
- 2.** Подготовьте продукты и поместите их в вакуумный пакет, удалите воздух, используя ваш вакууматор. (Ищете вдохновение? Почему бы не попробовать один из рецептов, включенных в руководство?)
- 3.** Аккуратно извлеките пищу из вакуумного пакета по окончании термообработки, чтобы закончить приготовление в горячей сковороде, или с помощью фломбера перед подачей, как вы пожелаете.

DE·RU  
'VE COOKING

## iVide COOKER

sousvidetools.com

### ROAST SIRLOIN OF BEEF, RED WINE GRAVY + YORKSHIRE PUDDING COOK TIME: 5 HOURS

#### INGREDIENTS

1 1/2 Piece of Sirloin  
2 tsp Chopped Thyme Leaves  
2 Tsp Sea Salt  
1 tsp Ground Black Pepper  
3 tbsp Olive Oil  
2 Pints Chopped Red Onions  
50g Dried Porcini Mushrooms  
2 Cloves Fresh Garlic  
200ml Good Red Wine  
400ml Beef Stock  
1 1/2kg Milk Paste  
2 Eggs  
200ml Milk  
20g Melted Butter

#### EQUIPMENT

Mide Home and Cooking Vessel  
Vacuum Sealer  
Vacuum Pouches  
Chopping Boards  
Kitchen Knives  
Yorkshire Pudding Tray  
Sauce Pan  
Fine Chinois

#### METHOD

Season the sirloin with sea salt, black pepper and chopped thyme. Brush with a little olive oil then place the beef in a vacuum pouch and seal.  
In your cooking vessel preheated to 58c, cook for 5 1/2 hours.  
In a saucepan with olive oil gently sauté the sliced onions and garlic until translucent. Turn up the heat to caramelise the onions and when golden in colour deglaze with red wine.  
Reduce the red wine until almost gone, add the dried porcini and the beef stock then reduce further until the sauce is shiny and thickened.  
Pass the sauce through a fine sieve.  
Sieve the flour with a pinch of salt then make a well in the middle of the flour and add the eggs.  
Using a whisk gently bring the mix together adding the milk bit by bit.  
Heat in the melted butter and leave to stand.  
In a hot oven add the Yorkshire pudding tray filled with oil or dripping.  
When very hot add a little of the batter to each mould. Cook for 20-30 mins until golden and risen.  
To give character to the beef oval side ensuring you rise up the fat.  
Carve onto a board or plate. Add the gravy and a Yorkshire pudding.

For more inspiration about sous vide cooking please visit [sousvide.tools.com](http://sousvide.tools.com)



SU·VID'  
INNOVATIVE

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При работе с этим электроприбором следует соблюдать основные правила безопасности. Обратитесь к приведенным ниже инструкциям.

**1. ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАШЕГО iVide COOKER**

**2. ВАЖНОЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: ИЗБЕГАЙТЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ЗАМЫКАНИЯ.**

НЕ погружайте шнур, вилку или весь термостат iVide в воду или другую жидкость. Только нагревательный элемент и циркуляционная часть iVide должны быть в воде. НЕ погружайте панель управления или верхнюю часть iVide. Если ваш iVide или любая из этих областей погружена в воду-немедленно отключите iVide Cooker и обратитесь за помощью в службу поддержки.

3. Используйте ОСТОРОЖНО во избежание ожогов: не прикасайтесь к горячим поверхностям или нагретой воде при использовании iVide. Будьте предельно осторожны при перемещении горячей воды и/или контейнеров во избежание риска ожогов.

4. Используйте печь iVide ТОЛЬКО в воде. Не используйте в других жидкостях и без воды. Поддерживайте уровень воды между показателями минимального и максимального значений. ЕСЛИ УРОВЕНЬ ВОДЫ НИЖЕ МИНИМАЛЬНОГО УРОВНЯ, ТЕРМОСТАТ УВЕДОМИТ ВАС ЗВУКОВЫМ СИГНАЛОМ И ВЫКЛЮЧИТСЯ (КОД ОШИБКИ EE1)

5. Не используйте удлинитель с iVide Cooker.

6. ОТКЛЮЧАЙТЕ свой iVide из розетки когда он не используется или перед очисткой. Перед чисткой дайте iVide Cooker остыть. Не допускайте соприкосновения шнура с горячими поверхностями.

7. Дети никогда не должны использовать ваш термостат iVide; при использовании прибора требуется тщательный контроль за детьми.

8. Не размещайте термостат iVide на нагревательных поверхностях газовых или электрических, и не подвергайте воздействию воспламеняющих или горючих приспособлений.

9. Не используйте термостат iVide на мраморе или искусственном камне, так как эти поверхности не выдерживают тепло, выделяемое термостатом iVide.

10. Никогда не используйте iVide Cooker с поврежденным шнуром или штепсельной вилкой или с какой-либо неисправностью или повреждением. Немедленно обратитесь в службу поддержки клиентов для проверки.
  11. НЕ используйте несовместимые аксессуары. Такое использование может привести к поражению электрическим током, травме или пожару.
  12. После использования нажмите Power off, затем вытащите вилку из розетки.
  13. Не используйте термостат для любого использования, кроме предполагаемого.
-

## СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

---

Термостат iVide имеет штепсельную вилку под напряжением BS 13 amp на шнуре питания

Если вам нужно изменить этот разъем, обратитесь к следующему разделу

Провода окрашены следующим образом:

- синий = ноль
- коричневый = фаза
- Зеленый и желтый = заземление

Так как цвета провода могут не соответствовать цветной маркировке, которая идентифицирует клеммы в вашей вилке, пожалуйста, обратитесь к следующему:

- Синий провод должен быть подключен к разъему, обозначенному буквой «N»
- Коричневый провод должен быть подключен к разъему, который отмечен буквой «L».
- Зеленый и желтый провод должен быть подключен к разъему, который отмечен с буквой «E» или символом земли.

## ВАШ IVIDE COOKER



SU·VIDE·RU  
INNOVATIVE COOKING

SU·VIDE·RU  
INNOVATIVE COOKING



## ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ВАШ iVide

---

iVide содержит нагревательный элемент, насос и панель управления ЖКД. Устройство позволяет пользователю выбирать размер и форму контейнера для использования в качестве водяной бани.

**Нагревательный элемент:** элемент размещен внутри съемного корпуса из нержавеющей стали для обеспечения безопасности и защиты и предназначен для достижения температуры до 90 ° C.

**Насос:** вращающаяся деталь, циркулирующая воду вокруг заполненных пакетов, чтобы поддерживать равномерную температуру воды.

**Панель управления:** панель работает независимо от приложения и позволяет пользователю контролировать температуру и тайминг через сенсорный экран.

**Регулируемый элемент:** панель управления может быть наклонена для удобства просмотра и упрощения хранения.

**Зажим:** удерживает термостат вертикально внутри емкости для приготовления пищи, поскольку продукты готовят в воде.

## Панель управления



\*используйте для выбора градусов Цельсия или Фаренгейта

## УПРАВЛЕНИЕ ВАШИМ iVide С ПОМОЩЬЮ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА

В дополнение к использованию приложения iVide вы можете напрямую управлять своим устройством с помощью панели управления с сенсорным экраном.

### Функционал

#### Кнопка питания:

Нажмите один раз для включения и нажмите еще раз, чтобы выключить; нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы переключиться с °C на °F.

После установки времени и температуры нажатие кнопки питания запустит процесс.

ПРИМЕЧАНИЕ: Индикатор температуры мигает до тех пор, пока не будет достигнута желаемая температура, а затем перестанет мигать и раздастся звуковой сигнал.

#### Кнопка настроек:

Когда устройство включено, мигает кнопка «Настройки». Переключайте функции с помощью одного нажатия следующим образом:

*Установка температуры — установка часов — установка минут*

#### Кнопка Wi-fi

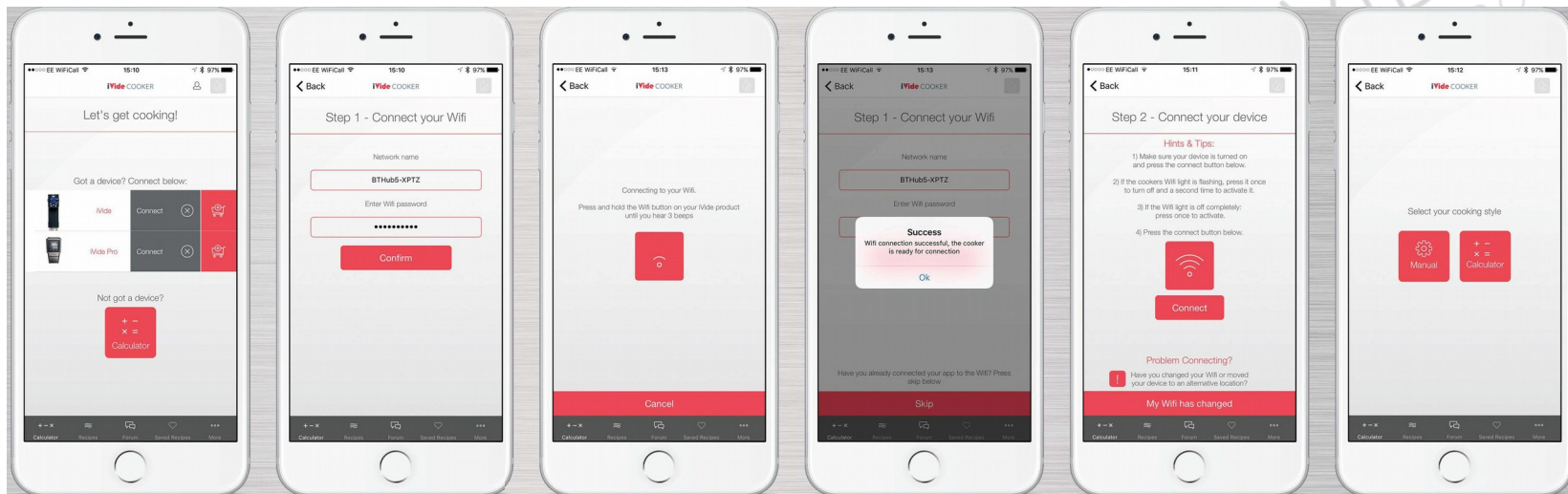
Используйте для подключения своего мобильного устройства через приложение iVide.

#### Кнопки + /-

Используйте для увеличения и уменьшения настроек температуры и времени после выбора соответствующей функции.

# ШЕСТЬ ПРОСТЫХ ШАГОВ

Подключите термостат к телефону через приложение



1

Выберите свой термостат, и нажмите «Подключить»

2

Приложение обнаружит Wi-fi, к которому вы подключены; теперь введите свой пароль Wi-fi и подтвердите подключение

3

Приложение будет искать ваш термостат; теперь удерживайте кнопку Wi-fi на приборе, пока не услышите три звуковых сигнала.

4

Как только процесс будет завершен, вы увидите всплывающее сообщение, что термостат готов к подключению.

5

Убедитесь, что индикатор Wi-fi термостата перестает мигать, и нажмите кнопку.

6

Поздравляем, Ваш iVide готов к работе! **Наслаждайтесь приготовлением пищи!**

## ГОТОВЬТЕ С iVide COOKER

---

1. Поместите термостат iVide в термостойкий контейнер, достаточно глубокий, чтобы удерживать устройство с помощью зажима.
2. Заполните контейнер водой до уровня между минимальным уровнем воды и максимальными показателями уровня воды, указанными на корпусе нагревателя.

Обратите внимание: добавление заполненных пакетов с продуктами увеличивает уровень воды; проверьте после добавления пищи, чтобы вода не превышала линию максимального уровня воды.

3. Подключите шнур питания к розетке. Нажмите кнопку питания.

### **При использовании сенсорного экрана:**

4. Используйте кнопку «Настройки», чтобы выбрать «Температура», и установите температуру с помощью кнопок «+» и «-».
5. Повторно выберите кнопку «Настройки», чтобы выбрать требуемые часы, используя кнопки «+» и «-».
6. Повторно выберите кнопку «Настройки», чтобы выбрать требуемые минуты, используя кнопки «+» и «-».
7. После установки времени и температуры выберите кнопку питания, чтобы запустить устройство. Когда будет достигнута желаемая температура, раздастся звуковой сигнал, и индикатор температуры перестанет мигать. Поместите пакет в воду. БУДЬТЕ АККУРАТНЫ - вода будет очень горячей.

## Если вы используете приложение

---

### (Заменяет шаги 4-6)

1. Подключитесь к устройству (если вы впервые это сделали, см. Инструкции выше).
2. Выберите соответствующий рецепт или калькулятор и выполните необходимые действия на экране. Приложение автоматически установит правильную настройку температуры и времени.
3. Когда будете готовы выбрать параметр «начать приготовление», ваш термостат iVide начнет нагреваться до указанной температуры.

Пожалуйста, обратите внимание, что из соображений безопасности мы советуем вам не размещать пищу в воде до достижения температуры.

# ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР

Ниже приведена таблица для установки времени и температуры для некоторых распространенных блюд. В приложении вы найдете еще сотни рецептов и удобный автоматический калькулятор, чтобы гарантировать результат.

Dish	Weight	Temp °C	Cooking Time
Филе - Rare	225 г	52-53	60 мин
Филе - Medium Rare	225 г	55-56	50 мин
Филе - Medium	225 г	58	45 мин
Филе из говядины - Rare	3 кг	52	6 ч
Говяжий стейк - Medium Rare	3 кг	55	5 ч 30 мин
Говяжий стейк - Medium	3 кг	58	5 ч
Говяжьи ребра	2 кг	58	60 ч
Куриная грудка	225 кг	62	1 ч 30 мин
Куриное бедро на кости	150 кг	68	1 ч
Свиной подчеревок	2 кг	62	72 ч
Свиная отбивная	350 г	63	1 ч 45 мин
Яйцо-пашот	n/a	63	45 мин
Морковь для детей	n/a	75	1 hourч 30 мин
Спаржа	n/a	85	15 мин

# SOUS VIDE COOKING

Поскольку продукты готовятся при низких температурах в течение более длительного времени, текстуры и ароматы усиливаются. Говядина, птица, рыба и свинина становятся нежнее при приготовлении, так как белковые волокна не сокращаются (что обычно и делает мясо жестче). Овощи сохраняют все свои питательные вещества при приготовлении методом су-вид.

## Советы и подсказки

Чтобы получить максимум от вашего iVide, вы можете найти эти подсказки полезными.

Помните, что рецепты и советы доступны через приложение и на веб-сайте [www.sousvidetools.com](http://www.sousvidetools.com).

- Толщина мяса или птицы будет определять продолжительность приготовления. Используйте термометр после приготовления пищи, чтобы быть уверенными, что она полностью готова и безопасна для потребления. Производите замер в самой толстой части, чтобы получить правильное показание температуры.
- Безопасность пищевых продуктов всегда является приоритетом. Если есть сомнения, добавьте 30 минут к приготовлению для продуктов с высоким риском, таких как свинина и птица.
- Обжарка после приготовления придает пище более традиционный вид. Когда время приготовления завершено, выньте пищу из пакета и положите на очень горячую сковороду; добавьте немного масла и быстро обжарьте приготовленное мясо с каждой стороны, пока оно не станет коричневым.
- Стейки из говядины и свинины можно приготовить в течение 4-72 часов, что приведет к удивительному вкусу и текстуре. После приготовления быстро сервируйте и подавайте с овощами.
- Овощи готовятся быстрее, если их тонко нарезать или разрезать на мелкие кусочки; если они останутся целыми, у них будет больше времени, чтобы стать нежным. В любом случае, естественная сладость и отсутствие потерь питательной ценности подарит Вам больше наслаждения от овощей sous vide.
- Фрукты можно приготовить для начинок, пюре, сиропов и т.п. Готовьте 2-2½ часа при 72 ° C и дайте остыть в пакете перед использованием.
- Перед приготовлением мяса, птицы и рыбы добавьте приправы или удалите лишнюю влагу салфеткой. Завакумируйте, чтобы удалить воздух из пакета перед приготовлением.
- Чтобы избежать образования приготовленного белка, который называется «альбумин», маринуйте курицу или рыбу в течение одного часа в слегка подсоленной воде, после чего дайте стечь и высушите продукты перед готовкой.
- ВСЕГДА используйте пакеты для приготовления пищи, не содержащий бисфенол А.



# РЕЦЕПТЫ

## Свиная отбивная су вид на гриле с фасолью «кранберри» и глазированной томатами

by Luke Holder

### Основное

Уровень - легкий

Порций 4

4 ч 30 мин

### Ингредиенты

4 свиные отбивные x 250 г

4 слайса лимонной цедры

4 зубца чеснока

соль, оливковое масло

### Фасоль «кранберри»

1 кг свежей фасоли кранберри

100 г бекона

1 очищенная луковица

2 очищенные моркови

2 палочки сельдерея

1 головка чеснока,  
разрезанная пополам

1 лавровый лист

1 щипотка тимьяна

3л воды или бульона

### Сладкие томаты

4 больших помидора

### Маринад для томатов

500 г меда

100 г хересного уксуса

1 щипотка аниса

1 стручок ванили

1 веточка розмарина

1 порция семян кориандра

2 зубца чеснока

### Сервировка фасоли

свежая петрушка, мелко нарезанная

свежий базилик, мелко нарезанный

лимонный сок

оливковое масло



1. Нагрейте духовку до 90°C и водяную баню до 62°C.
2. Для начала приготовьте помидоры. Окуните помидоры в кипящую воду, остудите в ледяной воде, затем очистите кожу. Не разрезая, запекайте в духовке в течение 90 минут.
3. Чтобы приготовить фасоль, поместите ее в кастрюлю и залейте водой или бульоном. Варите в течение 40 минут до готовности. Позвольте фасоли остыть.
4. Поместите каждую свиную отбивку в отдельный вакуумный пакет и добавьте немного масла, полоску лимонной цедры, зубчик чеснока и щепотку соли. Завакуумируйте, поместите в водяную баню с термостатом и оставьте на 1 ч 30 мин.
5. Чтобы приготовить маринад для помидоров, доведите все ингредиенты до кипения и добавьте помидоры. Томите до глазирования.
6. Выньте свиные отбивные из пакетов, обжарьте на сковороде или на гриле на высокой температуре до золотистого цвета.
7. Добавьте фасоль и немного маринада, а также немного свежей петрушки и базилика. Сервируйте лимонным соком и помидором, нарезанным на 4 больших куска. Добавьте оливковое масло.
8. Подавайте свиные отбивные с фасолью и глазированными помидорами.

# Стейк рибай су вид в соусе "Кафе де Пари"

by Luke Holder

## Основное

Уровень - легкий

Порций 4

45 мин

## Ингредиенты

4 стейка рибай x 250 г

## Соус «Кафе де Пари»

500 г мягкого масла

1 столовая ложка паприки

1/2 ложки кайенского перца

1 1/2 ст.л. порошка карри

5 соленых анчоусов

1/2 выжатого лимона

1/2 выжатого апельсина

200 мл кетчупа

100 мл английской горчицы

30 мл бренди

30 мл Мадейры

12 мл Ворчестерского соуса

1/4 пучка петрушки

1/4 головки лука

1/4 пучка душицы

1 ст.л. листьев тимьяна

1/2 пучка эстрагона

1 веточка розмарина с листьями

25 г каперсов

2 1/2 раздавленных зубца чеснока

Мягкая часть брокколи

соль



1. Для начала сделайте соус «Кафе де Пари». Взбейте масло до получения однородной массы, затем добавьте специи, анчоусы и т. д. Медленно добавьте томатный соус и горчицу. После добавьте остальные жидкие ингредиенты. Как только все перемещается, добавьте травы, каперсы и чеснок.
2. Аккуратно перемешайте, затем поместите в емкость, накройте и поставьте в холодильник.
3. Нагрейте воду в емкости до 55 С.
4. Когда соус застынет, поместите каждый стейк в вакуумный пакет с 50 г соуса. Завакуумируйте и готовьте в емкости с нагретой водой в течение 45 минут.
5. По истечении этого времени извлеките стейки из пакетов и обжарьте на горячей сковороде в течение 3 минут с каждой стороны, чтобы карамелизировать, затем отложите, чтобы мясо отдохнуло.
6. Приготовьте брокколи в соленой кипящей воде до готовности, затем процедите.
7. Порежьте стейки и подавайте с брокколи.

# Палтус су вид, летний салат с грибами, украшенный абрикосом

by Luke Holder

## Основное

Уровень - легкий  
Порций 4  
60 мин

## Ингредиенты

720 г филе палтуса,  
разделенного на 4 порции  
4 порции оливкового масла  
4 зубца чеснока  
4 щипотки тимьяна

Обжаренный миндаль  
соль  
перец

## Абрикос

100 г воды  
100 г винного уксуса  
100 г сахара  
2 выжатых лимона  
1 веточка тимьяна  
5 нарезанных абрикоса

## Грибной салат

120 г лисичек  
15 г холодного масла  
2 нарезанных абрикоса  
1 веточка эстрагона  
1 веточка мяты



1. Разогрейте воду в емкости до 55°C.
2. Чтобы приготовить абрикосы, доведите воду, уксус и сахар до кипения с лимонной цедрой и тимьяном, затем дайте остыть. Слейте через сито и добавьте кубики абрикосов.
3. Доведите до кипения, тушите в течение 15 минут, затем дайте остыть. Слейте через сито и оставьте.
4. Поместите части палтуса в вакуумные пакеты с оливковым маслом, чесноком и веточкой тимьяна. завакуумируйте и готовьте в течение 16 минут.
5. Чтобы сделать грибной салат, добавьте масло и лисички или другие сезонные грибы. Разогрейте грибы в сливочном масле на медленном огне, убедившись, что они не начинают подгорать.
6. Готовьте грибы в течение 2 минут, затем приправьте приготовленным абрикосом по вкусу. Нарезьте абрикос мелким кубиком и добавьте в грибы с эстрагоном, мятой и поджаренными кусочками абрикоса.
7. Поместите ложку грибного салата на каждую тарелку и выложите приготовленный палтус. Сразу подавайте на стол.

# Лосось су вид с маринованным кольраби, садовым песто и молодым картофелем

by Danny Kingston

## Основное

Уровень-легкий

Порций 4

1 ч 30 мин

## Ингредиенты

4 порции лосося х 130 г

1 ст.л. морской соли

1 ст.л. сахара

1/2 ложки семян фенхеля

1/2 ложки семян кориандра

3 ст.л. оливкового масла

## Маринованная кольбари

1 кольраби х 350 г

50 мл винного уксуса

150 мл воды

3 ст.л. соли

1 ст.л. сахара

## Садовое песто

1 пучок петрушки

1 маленький пучок мяты

1 маленький пучок базилика

60 г обжаренных кедровых орехов

60 г тертого пармезана

150 мл оливкового масла

хорошего качества

1 даш лимонного сока

соль

Черный перец

500 г молодого картофеля Шарлотта

1 маленький пучок укропа



1. Для начала замаринуйте кольраби. Чтобы приготовить маринад, добавьте уксус, воду, соль и сахар в кастрюлю и нагрейте, чтобы соль и сахар растворились.
2. Отрежьте верхние листья и корень кольраби, затем очистите ее. Пропустите через терку, чтобы сделать длинную лапшу
3. Погрузите кольраби в маринад и оставьте на час в холодильнике
4. Разогрейте духовку до отметки 180 ° C и установите водяную баню до 52 ° C.
5. Чтобы приготовить картофель, поместите его в кастрюлю с водой и доведите до кипения. Убавив огонь, варите 10 минут, затем слейте и оставьте закрытым на некоторое время.
6. Киньте картофель в сковороду и слегка надавите на каждый корнеплод, чтобы раздавить. Вспрысните маслом и жарьте в течение 40 минут, периодически переворачивая
7. Чтобы приготовить песто, просто перемолите все ингредиенты (кроме масла) в кухонном комбайне в течение минуты или двух, затем медленно влейте оливковое масло, постоянно перемешивая.
8. Перед приготовлением лосося, слегка поджарьте семена и специи в сухой сковороде, затем переместите в ступу. Грубо перемолите семена.
9. Поместите каждое филе лосося в вакуумный пакет со специями, солью, сахаром и маслом. Завакуумируйте.
10. Готовьте на водяной бане с термостатом в течение 20 минут. После этого, выньте продукты из пакетов и положите на кухонную бумагу.
11. Разогрейте сковородку с маслом, затем поместите на нее филе лосося. Обжаривайте пока цвет не станет слегка золотистым, затем выньте из сковороды.
12. Слейте маринованную кольраби и выложите на каждую тарелку. Поместите рядом картофель и добавьте филе лосося к каждой порции. Полейте немного песто и подавайте.



# Ребра ягненка су вид с острым зеленым соусом из мисо

by Danny Kingston

## Основное

Уровень -легкий

Порций 4

30 минут+ время маринования

6 часов медленного  
приготовления

## Ингредиенты

16 ребрышек ягненка,  
разделенные по 2 шт

1 лайм, выжатый и порезанный

2 раздавленных зубца чеснока

2 щипотки тмина

2 щипотки копченой паприки

100 мл оливкового масла

соль

перец

## Соус из мисо

3 ст.л. белого мисо

1 выжатый лайм

1 раздавленный зубец чеснока

1 халапеньо, нарезанный

без семян

1 пучок кориандра

50 мл кунжутного масла и 150мл воды

соль,перец

## Для сервировки

Семена кунжута

1 порезанная луковица



1. Для начала смешайте все ингредиенты маринада и перемешайте. Поместите ребра ягненка в два вакуумных пакета и разделите маринад между ними.  
Завакуумируйте и оставьте на ночь в холодильнике.
2. На следующий день предварительно нагрейте водяную баню до 78 ° C.
3. Выньте ребра из холодильника, позвольте дойти до комнатной температуры, затем поместите в водяную баню.  
Оставьте готовиться в течение 6 часов.
4. Пока мясо готовится, сделайте пряный мисо, поместив все ингредиенты в блендер.  
Вылейте соус в миску.
5. Примерно за 30 минут до того, как вы планируете подавать блюдо, разогрейте духовку до отметки 220 ° C
6. Когда ребрышки ягненка будут готовы, выньте из пакетов и разложите на подносе для жарки, полив мясо соком из пакетов сверху.  
Готовьте их в горячей духовке в течение 5 минут до хрустящей корочки.
7. Подготовьте блюдо для подачи и украсьте разбросанными семенами кунжута и нарезанным луком.

# ЗАЩИТА ВАШЕГО ПРИБОРА

## Очистка

Термостат можно протирать влажной тряпкой. Не размещайте устройство полностью в воде и избегайте положений, когда оно может оказаться под водой во включенном состоянии. Снимите крышку нагревательного элемента, осторожно скручивая против часовой стрелки. Элемент из нержавеющей стали можно мыть вручную моющим средством или помещать в посудомоечную машину. Следите за тем, чтобы не потерять прозрачную пластиковую крышку насоса, которая защищает лезвие пропеллера. Если элемент покрыт накипью, его можно очистить, используя запатентованный очиститель или используя термостат в воде, содержащей слабый раствор уксуса. Следите за признаками повреждения после использования и никогда не пользуйтесь прибором, если кабель поврежден или какая-либо часть корпуса повреждена или потеряна.

## Обслуживание

Все внутренние работы по обслуживанию должны выполняться сертифицированным персоналом. Если вы сомневаетесь, обратитесь в отдел обслуживания клиентов.

## Коды ошибок

ПРИМЕЧАНИЕ. Если на ЖК-дисплее отображается код ошибки E05 во время приготовления - слишком мало воды. Выключите питание и добавьте воду. Повторно запустите прибор и продолжайте готовить. Если уровень воды падает ниже линии минимального уровня воды во время приготовления, прибор подаст звуковой сигнал, и питание отключится. Заполните воду над линией минимального уровня воды и перезапустите прибор.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если ЖК-дисплей постоянно показывает E02, цифровой термометр не работает. Обратитесь в службу поддержки: +44 1524 770060.

## Поддержка

По любым вопросам, касающимся вашего прибора, обращайтесь в нашу службу поддержки и в раздел часто задаваемых вопросов на [www.support.ividecooker.com](http://www.support.ividecooker.com).

Ограниченная гарантия действует в течение двух лет с момента покупки. Ей может воспользоваться только покупатель, и она не может быть передана третьему лицу. Ремонт или замена дефектных деталей осуществляется исключительно по усмотрению продавца. Если ремонт невозможен, продавец заменит прибор / часть.

К дефектам, не попадающим под гарантийные случаи, относятся износ и ущерб, причиненный в результате использования или случайной халатности, неправильное использование его инструкций или ремонт посторонними лицами. Производственная компания не несет ответственности за любой случайный или косвенный ущерб, причиненный такими обстоятельствами.

Номер службы поддержки клиентов: +44 1524 770060

#### **Технические характеристики**

Мощность : 200 - 240V , 50Hz, 800W

Диапазон температуры : 0°C - 99°C

Точность измерения температуры: +/- 0.1°C



ПОЖАЛУЙСТА, НЕ УТИЛИЗИРУЙТЕ ЭТОТ ПРИБОР С ОБЫЧНЫМИ ОТХОДАМИ

Утилизируйте этот продукт через коммерческую компанию.

Если есть сомнения, проконсультируйтесь с местной компанией по утилизации.

© 2017 Gastronomy Plus Ltd t / a sousvidetools.com, Центральный офис, Хорнби-роуд, Ланкастер, LA2 9JX, Великобритания. W: [www.sousvidetools.com](http://www.sousvidetools.com) Все права защищены. Никакая часть этого руководства не может быть использована без письменного разрешения от Gastronomy Plus Ltd, за исключением цитат в обзор средств массовой информации.

Несмотря на то, что при подготовке этого руководства были приняты все меры предосторожности, Gastronomy Plus Ltd не несет ответственности за ошибки или пропуски. Также мы не берем на себя ответственность за ущерб от использования информации, содержащейся в настоящем документе, хотя все было сделано для обеспечения того, чтобы информация, содержащаяся в этом руководстве, являлась полной и точной.