

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

Общая информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому либо попользоваться прибором, обязательно дайте в придачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Специальные указания по технике безопасности при пользовании этим прибором

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск получения ожогов!

Во время и после использования чайника температура доступных поверхностей будет очень высокой.

- Су-вид разрешается держать только за ручки.
- Открывайте и закрывайте крышку только с помощью ручек на крышке.

ВНИМАНИЕ:

- Никогда не включайте су-вид без воды. Это может привести к срабатыванию термического предохранителя и может повлечь за собой повреждение устройства.
- Для очистки прибора не погружайте его в воду. Выполняйте инструкции, приведенные в главе “Чистка”.
- Уровень воды должен находиться между метками MIN и MAX.
- Устанавливайте прибор только на ровную поверхность.
- Не передвигайте и не прикасайтесь к прибору когда он работает.
- Не оставляйте прибор работающим без наблюдения на длительное время. Не уходите из дома, пока работает кондиционер.
- Чайник может использоваться **детьми** в возрасте 8 лет и старше, если они это делают под присмотром старших или проинструктированы относительно мер безопасности при его **использовании** и осознают возникающие при этом риски.
- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением **детей** старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.
- **Детям** не разрешается играть с устройством.

- Устройства могут быть использованы людьми с ограниченными физическими и умственными способностями, а также не имеющими опыта работы, только под присмотром или после получения **инструктажа по безопасной эксплуатации** устройства, если эти люди осознают все риски, связанные с данным прибором.
- Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.

Назначение

Су-вид предназначен для использования исключительно в домашних условиях. Су-вид **не** предназначен для использования в следующих местах:

- в магазинах, офисах и других коммерческих учреждениях;
- на сельскохозяйственных предприятиях;
- клиентами в отелях, мотелях и других подобных заведениях;
- в местах, где предоставляют горячее питание и ночлег.

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из его упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
3. Убедитесь, что в коробке есть весь комплект поставки.
4. Если Вы обнаружили отсутствие компонентов или повреждения прибора, не включайте соковыжималку. Верните покупку продавцу.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве все еще могут оставаться мелкие частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в разделе "Чистка".

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

- 1 Отметка MAX (максимальный уровень воды)
- 2 Крышка
- 3 Ручки
- 4 Корпус
- 5 Функциональные кнопки
- 6 Дисплей
- 7 Щипцы
- 8 Подставка

Интересные факты о технологии приготовления блюд "су-вид"

Су-вид - (от фр. sous-vide , "под вакуумом") - метод приготовления пищи при котором мясо, рыба или

овощи медленно готовятся при низких температурах. Перед приготовлением продукты помещаются в пластиковый пакет, из которого выкачивается воздух с помощью вакуумного насоса, после чего пища готовится в воде при постоянной температуре в пределах от 45 до 90 °С.

Благодаря этому блюда пастеризуются и срок их хранения увеличивается.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Пастеризованные продукты следует либо сразу употребить в пищу, либо охладить и быстро заморозить для предотвращения роста и размножения спор.
- Пища, приготовленная методом “су-вид”, не подходит для лиц с ослабленной иммунной системой.

Вакуумирование пищи

Благодаря вакуумированию блюда сохраняют свой оригинальный вкус и аромат. При добавлении таких ингредиентов, как специи или травы в пакет, вкус становится более интенсивным.

- Используйте только жаропрочные и подходящие для вакуумирования пакеты. При использовании других пакетов не гарантируется их правильное закрытие.
- Следите за тем, чтобы область сварного шва оставалась сухой и чистой. Избегайте появления неровностей. В таких местах шов может быть не герметичным.
- Отдельно можно приобрести специальный прибор для вакуумной упаковки. Мы рекомендуем использовать прибор для вакуумной упаковки **PC-VK 1080** из линейки наших продуктов и соответствующие дополнительные пакеты и пленку. Свяжитесь с местным представителем компании.
 - Прибор для вакуумной упаковки PC-VK 1080 № продукта 501 080
 - Дополнительный пакет, размер 22 x 30 см № продукта 8 910 151
 - Дополнительный пакет, размер 28 x 40 см № продукта 8 910 152
 - Пленка в рулоне 28 см x 6 м № продукта 8 910 155

Инструкции по применению оборудования

Расположение

- Поставьте су-вид на ровную, водонепроницаемую и жаропрочную поверхность.
- Убедитесь, что су-вид и сетевой кабель не касаются раскаленных поверхностей и не расположены рядом с источниками тепла (например, кухонной плитой или варочной поверхностью).

Сетевой кабель

Держатель кабеля расположен в нижней части су-вида. Полностью размотайте шнур электропитания.

Подключение

- Перед тем, как вставлять штепсель в розетку, убедитесь, что напряжение сети соответствует спецификации устройства. Требуемую информацию можно найти на табличке.
- Проверьте направляющую кабеля, расположенную сзади су-вида. Подключайте устройство только к правильно установленной, исправной розетке.

Функциональные кнопки

Кнопка	Описание функции
	Включить или выключить прибор
Timer / Temp	Установка температуры воды и времени приготовления блюда
-	Снижение температуры / установка времени приготовления
+	Повышение температуры / установка времени приготовления
°F / °C	Выбор единиц измерения температуры
Start / Stop	Запуск фазы нагрева; запуск времени приготовления / остановка процесса

Если су-вид включен в сеть, то при нажатии на любую кнопку будет звучать сигнал.

Объем воды

- Всегда заполняйте су-вид с положенными в него продуктами водой до отметки MAX. Благодаря этому установленная температура сможет поддерживаться в пределах +/- 1 °С.

- Продукты в запаянных пакетах **должны всегда** быть покрыты водой.
- Если продукты не могут быть покрыты водой из-за наличия воздушных пузырей, поместите на пакет груз (например, тарелку), или зафиксируйте мешок с помощью входящей в комплект подставки.

Использование подставки

На подставке можно разместить до 3 отдельных запаянных пакетов (например, со стейками). Благодаря использованию подставки обеспечивается то, что каждый пакет будет окружен водой.

Установка температуры

- Для выбора единиц измерения температуры, нажмите и удерживайте кнопку °F / °C в течение примерно 5 секунд.
- С помощью кнопок **- / +** выберите температуру от 45 до 90 °C (от 115 до 195 °F).
- Удерживание в нажатом положении кнопки **-** или **+** приведет к быстрому изменению значения.
- Подтвердите установленное значение нажав кнопку TIMER / TEMP.

Установка времени приготовления

- При кратковременном нажатии на кнопки **- / +**, значение изменяется с интервалом 0,5 часа в пределах от 2 до 72 часов и с интервалом в 1 минуту в пределах до 2 часов.
- Удерживание в нажатом положении кнопок **- / +** приведет к быстрому изменению значения.
- Подтвердите установленное значение нажав кнопку START / STOP.
- Продолжительность приготовления зависит от толщины продуктов. Кроме того, на продолжительность приготовления влияет количество и консистенция продуктов. Поэтому приведенные значения времени являются справочными и должны быть изменены в соответствии с вашими потребностями.
- Время приготовления продуктов глубокой заморозки следует увеличить как минимум на 20 %.
- При приготовлении жесткого мяса время приготовления увеличивается вдвое.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Значения температур, приведенные в таблице, являются минимально допустимыми!

- Мясо: Температура - от 58 °C до 62 °C

Толщина	Время в минутах
10 мм	30
20 мм	45
30 мм	95
40 мм	120
50 мм	180
60 мм	250

- Курица: Температура - от 63 °C до 65 °C

Толщина	Время в минутах
10 мм	20
20 мм	40
30 мм	75
40 мм	90

- Рыба: Температура - от 55 °C до 58 °C

Толщина	Время в минутах
10 мм	10
20 мм	20
30 мм	30
40 мм	40
50 мм	50
60 мм	60

- Овощи: Температура - от 80 °C до 85 °C

Тип	Время в минутах
Картофель	40
Спаржа	25
Корнеплоды	70
Хрустящие овощи	70

Первое использование

При первом использовании возможно выделение специфического запаха. Это вызвано нагревом защитной изоляции нагревательных элементов. Это нормальное и безвредное явление.

Аварийное отключение электричества

В случае аварийного отключения электричества, су-вид автоматически продолжит процесс приготовления если подача электроэнергии будет восстановлена в течение 30 минут. В случае более длительного перебора в подаче электроэнергии, необходимо заново установить температуру и время, после чего начать процесс приготовления заново.

Порядок работы

1. Поместите продукты в вакуумной упаковке в су-вид.
2. Заполните су-вид теплой водой, чтобы сократить время подогрева.
3. **Важно:** Закройте крышку, чтобы обеспечить постоянную температуру.
4. Включите прибор. На дисплее появятся предустановленные значения: Температура приготовления - 056 °C, время приготовления - 08:00 часов. Дисплей температуры будет мигать.
5. Установите требуемую температуру.
6. Установите время приготовления.
7. Нажмите на кнопку START/STOP. Отобразится текущая температура воды. Су-вид начнет нагревать воду.
8. По достижении установленной температуры прозвучит сигнал. Дисплей таймера начнет мигать. Температура будет поддерживаться на установленном уровне. Нажмите на кнопку START/STOP, чтобы начать установку времени приготовления. Таймер начнет обратный отсчет. На дисплее времени будет мигать двоеточие.
9. По окончании установленного времени прозвучит сигнал. Подсветка дисплея выключится. Су-вид отключится автоматически.

После приготовления

Приготовленные блюда можно использовать разными способами:

Подогрев продуктов

До подачи продуктов на стол можно поддерживать температуру пастеризованной пищи на уровне 55 °C или выше. Поддержание высокой температуры продуктов предохраняет пищу от развития в ней микробов, мясо и овощи готовятся далее и могут развариться, если подогревать их чересчур долго. Это зависит от температуры и типа продуктов. Жесткие куски говядины могут быть приготовлены и храниться впоследствии в течение от 24 до 48 часов в водяной бане, при температуре 55 °C. Однако большинство продуктов не должны нагреваться более 8 - 10 часов, иначе они могут стать чересчур мягкими.

Выполняйте операции с су-видом как описано выше.

- Установите температуру 55 °C.
- Задайте максимальное время подогрева продуктов после приготовления.

Ниже приведены некоторые подсказки:

Продукт	Макс. время в часах
Мясо	6 - 10
Курица	2 - 3
Рыба	1
Овощи	2

Немедленная подача блюда

Приготовленную методом су-вид пищу можно употреблять непосредственно после приготовления.

И ПОДСКАЗКА:

- Обжарьте приготовленное мясо в нагретой сковороде с небольшим количеством масла для получения хрустящей корочки не более 1 минуты с каждой стороны. Чем быстрее будет происходить обжарка, тем сочнее получится мясо.
- Если вы добавите приправы к сырому мясу до приготовления, обжарите его в течение короткого времени и поместите в вакуумный пакет, то мясо будет полностью готово к употреблению после приготовления в су-виде.

Хранение приготовленной пищи

⚠ ВАЖНО:

Если вы хотите длительно хранить пастеризованную пищу, охладите ее в ледяной воде до 5 °C. Водяная баня должна быть наполнена льдом как минимум наполовину.

После этого можно заморозить продукты в вакуумном пакете или хранить их в холодильнике в течение примерно 5 дней.

Для использования приготовленных и замороженных продуктов разогрейте продукты в вакуумных пакетах при температуре 55 °C в су-виде. После этого извлеките их из су-вида для дальнейшей обработки или употребления.

Приготовление йогурта

Интересные факты о йогурте

Йогурт - продукт, похожий на простоквашу, получаемый из молока под действием бактерий.

Молоко обогащается йогуртными культурами (с большим количеством бактерий). Бактерии размножаются при средней температуре 45 °C. При этом молочный сахар (лактоза), имеющийся в молоке превращается в молочную кислоту. В результате молоко свертывается.

Приготовление йогурта

- Вам понадобится пастеризованное молоко и натуральный йогурт в соотношении 100 мл : 15 мл (или 140 мл : 20 мл).
- Отдельно можно приобрести специальные баночки для йогурта.

ВНИМАНИЕ:

Поместите в су-вид максимальное количество баночек таким образом, чтобы они не касались датчика температуры, находящегося в нижней части.

1. Выберите место для су-вида таким образом, чтобы исключить его перемещения во время приготовления йогурта и оградите его от действия вибраций. В противном случае, йогурт получится жидким.
2. Разогрейте пастеризованное молоко в кастрюле до температуры около 45 °С и смешайте его с натуральным йогуртом или йогуртной закваской. Если вы хотите использовать свежее молоко, сперва прокипятите его и охладите до температуры около 45 °С.

3. Разлейте приготовленную смесь в предварительно очищенные баночки. Завинтите крышки на баночках.
4. Поставьте закрытые баночки в су-вид.
5. Заполните су-вид теплой водой (макс. 45 °С) и закройте крышкой.
6. Выполняйте операции с су-видом как описано выше.
 - Установите температуру 45 °С.
 - Установите таймер на 12 часов.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Чем дольше йогурт созревает, тем более резким вкусом он будет обладать.
- Баночку полученного йогурта можно использовать в качестве стартовой культуры, но не более 20 раз, поскольку эффект со временем ослабевает.
- Фрукты, орехи, джем и подобные ингредиенты должны добавляться только после приготовления.
- Хранить полученный йогурт следует только в холодильнике.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте сетевой штекерный разъём. Подождите, пока прибор не остынет.
- Не погружайте прибор в воду! После этого возникает риск возгорания или удара электрическим током.

ВНИМАНИЕ:

- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.
- Не помещайте крышку в раковину. После этого будет трудно извлечь попавшую внутрь воду.

Очистите внутренние и внешние поверхности су-вида и принадлежностей с помощью влажной тряпки. Затем высушите его сухой тряпкой.

Хранение

- Почистите устройство в соответствии с описанием. Дайте аксессуарам полностью высохнуть.
- Сетевой шнур наматывается на приспособление на нижней части прибора.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не будет использоваться длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей.

Устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Помощь
Прибор не функционирует.	Нет электропитания.	Проверьте розетку с помощью другого устройства.
		Правильно вставьте штепсель в розетку.
		Проверьте выключатель.
	Сработал термический предохранитель.	Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.

Технические данные

Модель: PC-SV 1112

Электропитание: 220 - 240 В~, 50/60 Гц

Номинальная мощность: 520 Вт

Класс защиты: I

Емкость: макс. 6 л

Вес нетто: пригл. 2,85 кг

Сохранено право на технические и конструктивные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.