



220-240V, 50/60Hz, 800Watt

Sous-Vide Garer SV 50

Gebrauchsanweisung 2

Instructions for use 11

Mode d'emploi 18

Gebruiksaanwijzing 26

Brugsanvisning 34

Руководство по эксплуатации 42

SousVide

SousVide – способ медленного приготовления продуктов в вакуумной упаковке при низких температурах в течение длительного времени. Потребление электроэнергии с холодной водой, нагретой до 63°C составляет всего 120 ватт в час! Вакуумная упаковка, длительное время приготовления и передача тепла от воды к продуктам со всех сторон позволяют сохранить содержащиеся в них витамины, естественный вкус и сочность!



В данном устройстве можно готовить только продукты в вакуумной упаковке.

Общая информация

Внимательно прочитайте руководство и храните его в надежном месте. При передаче устройства другому лицу также передайте и руководство. Используйте устройство только в соответствии с инструкцией и обращайте внимание на информацию о безопасности. Производитель не несет ответственности за ущерб и несчастные случаи, которые произошли в результате несоблюдения инструкции.

Информация по технике безопасности



- Не позволяйте температуре опускаться ниже указанной в таблице!

- Подвешивайте варочный аппарат sous-Vide в кастрюле. Кастрюля должна быть достаточно высокой, чтобы устройство было погружено в воду до отметки «макс.» и до дна кастрюли оставалось не менее 1 см для обеспечения циркуляции воды.

- Подключайте устройство к розетке с заземлением и эксплуатируйте исключительно в соответствии со спецификациями на заводской табличке.

- Не пользуйтесь устройством, если шнур питания или оно само повреждены. Всегда проверяйте их на предмет повреждения перед использованием!

- Перед использованием наполните устройство теплой водой.



- Устройство может использоваться детьми старше 8 лет или людьми с ограниченными физическими и умственными способностями, ограниченными способностями органов чувств, или недостатком опыта/знаний, при условии, что им было предоставлено обучение безопасному использованию устройства, и они понимают связанные с его использованием опасности. Дети не должны играть с упаковкой. Чистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми, если они младше 8 лет или без надзора.

- Дети до восьми лет должны находиться на безопасном расстоянии от устройства и шнура питания.

- Нельзя использовать устройство с таймером или отдельной системой дистанционного управления!

- После использования устройства, или если оно работает с неисправностью, обязательно вынимайте шнур.

- Держите шнур питания на безопасном расстоянии от нагревательных элементов.

- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.

- Не кладите какие-либо предметы на устройство.
- Не оставляйте устройство на улице или в местах с высокой влажностью.
- Никогда не опускайте электрические детали устройства в воду.
- Не используйте устройство, если оно повреждено (например, если его уронили или оно упало в воду).
- Производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный использованием устройства каким-либо способом, отличным от описанного в настоящей инструкции, или если при его использовании была допущена ошибка.
- Для предотвращения получения травм, ремонт, такой как замена поврежденного шнура питания, должен производиться только сервисной службой.



- Осторожно! Устройство нагревается.
Температура поверхностей, к которым можно прикоснуться, нагревается при использовании.

- Отключайте устройство от источника питания, когда оно не используется.
- При использовании удлинителя, убедитесь, что за него не будут дергать дети, и что о него нельзя споткнуться.

Чистка и уход

- Всегда вытаскивайте шнур из розетки перед тем, как чистить устройство.
- Дайте устройству остыть до комнатной температуры.
- Не погружайте электрические части в воду.
- Чашу устройства можно мыть теплой водой с использованием обычных моющих средств.

Гигиена: обязательно вымойте устройство в случае протечки вакуумных пакетов во время приготовления пищи и попадания продуктов непосредственно в воду.

- Для очистки варочного аппарата Sous-Vide, выполните следующую процедуру:

- Материалы для чистки:
 - 1 кастрюля высотой не менее 18 см и диаметром не более 25 см
 - 1 литр пищевого уксуса

- Из-за содержащихся в водопроводной воде минеральных веществ, на нагревательных элементах и корпусе устройства может образовываться налет. Налет негативно сказывается на эффективности нагревания и внешнем виде устройства. Поэтому его необходимо чистить через каждые 20 использований или каждые 200 часов работы.

1. Опустите SV 50 в кастрюлю. Наполните водой до отметки «Мин». Добавьте уксус (внимание: в случае химического ожога уксусом немедленно промойте большим количеством воды. Если после промывания остается покраснение глаза, болезненные ощущения и чувствительность к свету, обратитесь за медицинской помощью.)

2. Включите устройство и установите температуру на 80°C, а таймер – на 3 часа.

3. Проверьте результат. Если налет не был удален полностью, повторите второй этап. Если налет удален – промойте чистой водой. Высушите устройство, перед тем, как убирать его на хранение.

Рабочая поверхность:

Важно: Никогда не размещайте устройство на горячих поверхностях (например, на плите) или рядом с ними. Всегда используйте устройство на устойчивой, ровной, жароустойчивой поверхности. Следите за тем, чтобы рядом с устройством не было легковоспламеняющихся материалов.

Перед использованием в первый раз:

- Протрите устройство снаружи влажной тряпкой. Затем опустите устройство в предназначенную для этого кастрюлю с теплой водой для того, чтобы смыть остаточные загрязнения от производства.

- Внимание! Не погружайте в воду электрические части!

Вакуумная упаковка

Чтобы получить обзор наших вакуумных упаковщиков, вакуумных пакетов и рулонов, посетите сайт www.steba.com.

Настройка устройства



Установка

- Данное устройство предназначено только для нагревания воды, любые другие жидкости забивают насос.

- Установите устройство безопасным образом.

- Следите за тем, чтобы уровень воды с опущенными в нее продуктами достигал отметки «макс».

- Если уровень воды находится на отметке «min», на дисплее появляется сообщение «EE1» и устройство три раза подает звуковой сигнал.

Установка температуры и времени

- После включения устройства, оно переходит в режим ожидания. Нажатием на кнопку  вы можете отрегулировать температуру. Каждое нажатие будет подтверждено звуковым сигналом.

- Используйте диск управления для установки желаемой температуры шагами по 0,5°C.
- Нажатием кнопки  вы можете установить таймер. Используйте диск управления для установки желаемого количества часов (до 99 часов). Нажав кнопку  еще раз, вы можете установить количество минут.
- Установленное время начинает обратный отсчет после достижения желаемой температуры.
- Подтвердите все настройки нажатием кнопки . Устройство начнет работать.
- Если вы хотите изменить настройки во время работы устройства, нажмите кнопку  в течение 3 секунд и повторите описанные выше шаги.
- После истечения отсчета установленного времени, на дисплее появится сообщение «КОНЕЦ» и устройство подаст звуковой сигнал.
- Если вы хотите выключить устройство, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд.

Количество воды

Не наливайте слишком большое количество воды в устройство – оставьте достаточно места для продуктов. При необходимости, долийте воду до отметки «Макс». Устройство можно включить только когда уровень воды достигает отметки «Макс». Продукты обязательно должны быть покрыты водой. Датчику температуры требуется несколько минут для того, чтобы подстроиться под установленную температуру, если заливается теплая вода.

Если в кастрюле нет воды, устройство не включится и подаст звуковой сигнал «EE1». Выключите устройство, залейте воду и перезапустите устройство.



Датчик уровня воды выключает устройство при быстром снижении уровня воды.



Если вы выключаете питание устройства, или при сбое питания, устройство запоминает последние установленные значения.

Приправы

Перед вакуумной упаковкой продуктов к ним можно добавить специи и приправы. Соблюдайте осторожность при добавлении специй, потому что продукты сохраняют свой натуральный вкус в процессе приготовления в варочном аппарате SousVide.

Время приготовления зависит от толщины продуктов

- При приготовлении продуктов глубокой заморозки, увеличьте время не менее чем на 20%.
- Вся информация о времени приготовления является приблизительной и должна корректироваться по вкусу.
- Для жесткого мяса время должно быть удвоено.

Мясо:

Температура: 68°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	35 минут
Картофель*	70 минут
Корнеплоды*	110 минут

* нарезанные кубиками



Не позволяйте температуре опуститься ниже указанной в таблице!

Обратите внимание, что продолжительность приготовления, указанная в инструкции по эксплуатации и буклете с рецептами являются рекомендуемыми минимальными значениями времени, в течение которого продукты должны находиться в устройстве, когда оно уже было наполнено горячей (водопроводной) водой. При наполнении устройства холодной водой, время увеличивается приблизительно на 30 минут. Всегда наполняйте варочную установку, вместе с продуктами, водой до отметки «макс». Таким образом обеспечивается поддержание установленной температуры в варочном пространстве sous-vide 65°C с точностью +/- 0,5°C. Готовящиеся продукты можно положить в водяную баню непосредственно после заливки воды, и они могут оставаться в воде в течение времени, значительно превышающего указанное минимальное время без повышения требуемой базовой температуры выше установленной температуры, благодаря методу sous-vide.

Совет от Steba

Если вы укладываете несколько вакуумных упаковок с различным временем приготовления и количеством мяса, вам следует заранее их пометить. При температуре 62°C вы можете оставить мясо в чаше и вынуть его при необходимости, без изменения консистенции мяса.

Дальнейшая обработка

Длительное хранение: Остудите мясо в воде со льдом немедленно после приготовления. После этого мясо может храниться в холодильнике в течение нескольких дней (температура в холодильнике 7°C = 5 дней, температура в холодильнике 5°C = 10 дней) без потери качества, или заморозить в морозильном отделении.

Для размораживания, поместите продукты в вакуумной упаковке в устройство при температуре примерно 55°C и разморозьте его в пакете. После этого выньте продукты из пакета, и немедленно употребите, либо быстро обжарьте.

Немедленное употребление в пищу: Разумеется, мясо можно употреблять в пищу непосредственно после приготовления методом Sous-Vide, или обжарить с каждой стороны в течение не более 1 минуты с каждой стороны на очень горячей сковороде с небольшим количеством растительного масла. Чем короче время приготовления - тем сочнее будет мясо. Мясо также можно смазать маслом и запечь бутановой горелкой. Перед тем, как нарезать мясо, выдержите его примерно 2 минуты.

Приготовление в обратном порядке: Если сырое мясо быстро обжарить, приправить и упаковать в вакуумную упаковку, оно будет готово к употреблению после приготовления в устройстве SousVide.

Вы также можете подготовить соус с приправами на основе красного вина / бальзамического уксуса, добавить его к мясу, поместить в вакуумную упаковку и приготовить при помощи SousVide.

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



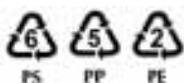
На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого 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.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18