



**Прибор для приготовления методом су-вид
SV 75 и SV 80**

Су-вид

Су-вид - это метод приготовления продуктов в герметично запаянных вакуумных пакетах при низких температурах на протяжении длительного времени. Энергопотребление при использовании холодной воды, которая нагревается до температуры 63°C, составляет всего ок. 120 Ватт-час! Благодаря вакуумной упаковке, медленному приготовлению и передаче тепла продукту водой со всех сторон продукт сохраняет соли, собственный вкус и сочность!




Подогревать в данном приборе можно только продукты в герметично запаянной пленочной упаковке. Сварной шов должен быть плотным!

Общие положения

Данный прибор предназначен исключительно для использования в домашних условиях и внутри помещений, но не для использования в промышленности. Просим тщательно ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его. При передаче прибора третьим лицам следует также передать руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по мерам безопасности. Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб или несчастные случаи, вызванные несоблюдением указаний руководства по эксплуатации. Удалите все упаковочные материалы и наклейки. Тщательно вымойте все детали (см. очистка).

Указания по безопасности


- Подключайте прибор к заземленной розетке и эксплуатируйте его только в соответствии с информацией на заводской табличке.
- Прежде чем начать использовать прибор, внимательно прочтите руководство по эксплуатации и ознакомьтесь в рисунками.
- Перед первым использованием удостоверьтесь, что кольцо с резьбой прочно завинчено.
- Ни в коем случае не используйте аксессуары других производителей! Это приведет к аннулированию гарантии!
- Допускается использование только в случае отсутствия повреждений шнура электропитания и прибора. Проверяйте каждый раз перед использованием!
- Не берите вилку мокрыми руками.

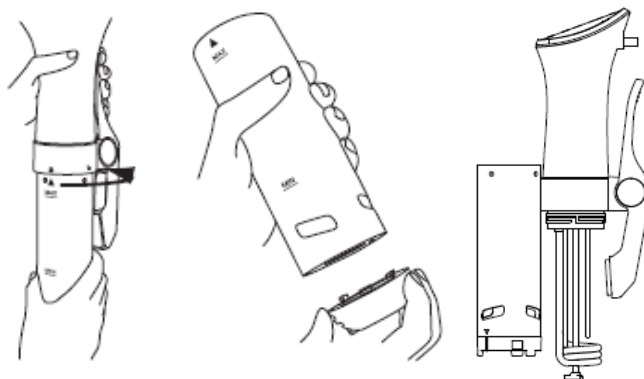
- Подключайте штепсельную вилку только к надлежащим образом заземленной и легко доступной розетке.
- Для отключения прибора от сети всегда тяните за вилку и ни в коем случае не за кабель.
- Отключайте прибор от сети после каждого использования или в случае неисправности.
- Не дергайте за шнур электропитания. Не прижимайте шнур к острым краям и не пережимайте его.
- Шнур электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
-  Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с умственными, сенсорными или физическими ограничениями и недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром либо обучены его безопасной эксплуатации и осознают возможную опасность. Чистка и обслуживание могут осуществляться детьми, только если они старше 8 лет и находятся под наблюдением.
- Храните прибор и электрошнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы гарантировать, что они не играют с прибором или упаковочными материалами (например, полиэтиленовыми пакетами).
- Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления!
- Не храните прибор на открытом воздухе или в сыром помещении.
- Запрещается использование прибора после возникновения неисправности, например, если он упал или поврежден каким-либо иным образом.
- Прибор является водозащищенным согласно IPX 7. Если прибор упал в воду, обязательно сначала отсоедините его от сети.
- Производитель не несет ответственности в случае неправильного или ненадлежащего использования, осуществляющегося в результате несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Для предотвращения возникновения опасностей ремонт прибора, например, замена поврежденного шнура электропитания, должен осуществляться только специалистом сервисной службы. Разрешается использовать только оригинальные запасные части.
- Транспортировка прибора допускается только после полного охлаждения после его нагрева.
- Используйте прибор только для целей, описанных в руководстве по эксплуатации.
- Этот прибор предназначен для использования в быту и подобного использования, например:
 - на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и других коммерческих учреждениях;
 - на фермах, а также клиентами в отелях, мотелях и других жилищно-бытовых учреждениях;
 - в пансионатах с завтраком.
- **Перед первым использованием:** тщательно очистите и высушите все детали.



- **Осторожно! Прибор нагревается до высокой температуры. Опасность ожога!**
- Во время работы прибора открытые поверхности могут быть очень горячими! Установите прибор на ровную, стойкую к повреждениям и повышенным температурам поверхность и держите его на расстоянии не менее 70 см от легковоспламеняющихся материалов (например, штор).
- При использовании удлинителя он должен иметь поперечное сечение 1,5 мм².
- При использовании многоконтактной штепсельной колодки для постоянного тока на 16 А из-за опасности возгорания не допускается нагрузка на нее, превышающая 3680 Вт.
- Следите за тем, чтобы дети не тянули кабель или не споткнулись о него.
- Если прибор находится без надзора, перед сборкой, разборкой или чисткой следует всегда отключать его от сети.
- После отсоединения прибора от сети нагревательные элементы остаются горячими. Не прикасайтесь к ним и не кладите их на легковоспламеняющиеся поверхности.

Очистка

-  **Внимание! Перед очисткой отсоедините прибор от сети и дождитесь его полного остывания.**
- **Не погружайте прибор в воду.**
- Очищайте прибор теплой водой с добавлением обычного средства для мытья посуды.
- Гигиена: Обязательно выполняйте очистку прибора, если во время приготовления пакет стал негерметичным и продукты находятся прямо в воде.
- Чтобы удалить грубые остатки, можно вращательным движением снять циркуляционную накладку № G и металлический корпус № F. Затем обязательно установить детали на место!



•

Для очистки прибора для приготовления методом су-вид выполните следующие действия:

- Чистящее средство:
 - 1 резервуар высотой не менее 18 см и диаметром не более 25 см
 - 1 литр пищевого уксуса

По причине наличия минеральных веществ в водопроводной воде после нагревания на нагревательных элементах и поверхностях прибора образуются отложения. Известковые отложения отрицательно сказываются на нагревательной функции и внешнем виде прибора. Поэтому прибор необходимо регулярно очищать от известкового налета. Прибор следует очищать после каждого 20-го использования или после общей продолжительности работы 100 часов.

1. Установите прибор правильно в резервуар. Налейте воду до отметки «Min». Добавьте литр уксуса в воду (внимание: при химических ожогах такими продуктами как уксус: быстро тщательно промойте пораженные участки водой. При попадании в глаза: если покраснение не прошло, глаза раздражены, слезоточат и чувствительны к свету, следует обратиться к врачу).
2. Включите прибор, установите температуру на 80°C, а таймер на 3 часа.
3. Проверьте результаты очистки. Если известковый налет был удален не полностью, повторите этап 2. Если известковый налет был удален полностью, еще раз ополосните прибор и резервуар водой. Прежде чем поместить прибор на хранение, высушите его.

Рабочее место

Важно:

Не следует устанавливать прибор на или вблизи горячей поверхности (например, жарочной поверхности плиты). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и стойкой к воздействиям повышенных температур, поверхности. Всегда следите за тем, чтобы вблизи прибора не было легковоспламеняющихся предметов.

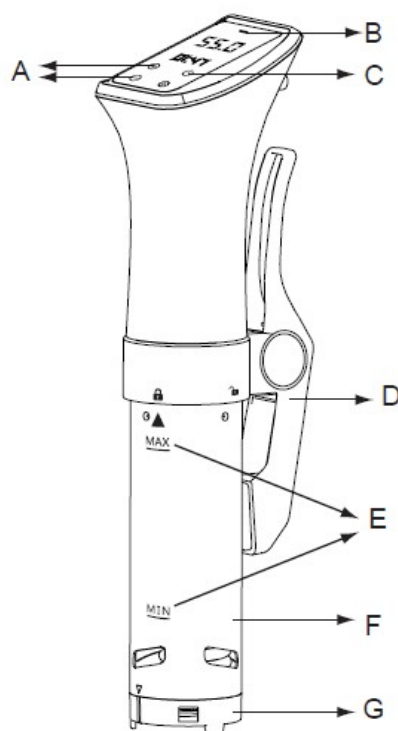
Не ставьте прибор на край стола, чтобы его не могли трогать дети или чтобы он не упал при касании.

Вакуумная упаковка

Используйте только пакеты, пригодные для вакуумирования. Обычные пакеты не гарантируют правильное закрытие. Следите за тем, чтобы в область сварного шва не попали приправы, так как в этом случае герметичное запаивание пакета будет невозможно.

Вакуумный упаковщик

Получить представление о предлагаемых нами в настоящий момент вакуумных упаковщиках, рулонах пленки и пакетах для вакуумной упаковки можно на www.steba.com. Эти приборы и принадлежности можно приобрести в специализированных магазинах или у Steba.



- A) Кнопки регулировки + и -
- B) Индикатор работы
- C) ВКЛ./ВЫКЛ.
- D) Зажим для кастрюли
- E) Индикатор уровня воды
- F) Корпус из высококачественной нержавеющей стали
- G) Циркуляционная накладка

Ввод в эксплуатацию

- Прибор предназначен только для нагревания воды.
- Надежно закрепить прибор в кастрюле. Высота кастрюли должна быть такой, чтобы после надежного подвешивания прибор был до отметки «Max» в воде и располагался на расстоянии не менее 1 см от дна, чтобы не блокировалась циркуляция воды.
- Налейте в кастрюлю тепловатую воду. Следите за тем, чтобы вода вместе с продуктами не превышала отметку «Max».
- Включите прибор в сеть.
- Если уровень воды на отметке «Min», на дисплее появится EE1, прибор трижды издаст звуковой сигнал.

Настройка температуры и времени

- Включите прибор. Символ ON/OFF, индикатор работы и индикатор температуры загорятся голубым цветом. Прибор находится в режиме ожидания.
- Сенсорный дисплей лучше всего функционирует при нажатии чистыми пальцами.
- Нажмите кнопку ON/OFF 1 раз, загорится индикатор температуры °C. Примечание: При нажатии кнопки ON/OFF дольше 3 секунд возможно переключение с °C на °F и обратно.
- С помощью кнопок +/- можно задать желаемую температуру до 90°C с интервалом настройки 0,5°C.
- Нажмите кнопку настройки 1 раз. На дисплее замигает символ времени. С помощью кнопок +/- можно задать время в часах в диапазоне от 1 до 99. Путем повторного нажатия кнопки настроек с помощью кнопок +/- можно задать время в минутах в диапазоне от 1 до 59.
- Путем нажатия кнопки ON/OFF запускается программа, все СИД горят голубым цветом.
- После достижения заданной температуры прибор 2 раза издаст звуковой сигнал, голубой СИД начнет мигать, и начнется обратный отсчет времени.
- По истечении заданного времени прибор 3 раза издаст звуковой сигнал, на дисплее появится «END» («КОНЕЦ»). Рабочий индикатор загорится красным цветом.
- Вытащите вилку из розетки.
- Если во время выполнения программы требуется изменить температуру или время, нажимайте кнопку ON/OFF в течение 3 секунд. После этого температуру и время можно изменить, как описано выше. После этого необходимо вновь запустить прибор.

Количество воды

Положите продукты в резервуар и наполните ее водой до отметки «Max». Продукт должен быть всегда покрыт водой. Если продукт не окружен водой полностью из-за воздушного пузыря, положите на пакет груз, например, тарелку. При использовании подогретой воды датчику температуры требуется несколько минут, чтобы настроиться на заданную температуру.

Если в кастрюле нет воды, прибор не включится, раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится «EE1». Выключите прибор, долейте воду и запустите прибор еще раз.



Датчик уровня воды выключит прибор автоматически при сильном падении уровня воды.



При отсоединении прибора от сети, прерывании программы или отказе системы электропитания прибор запоминает последние заданные пусковые значения.

Добавление приправ

Добавить приправы и травы к продуктам можно перед упаковыванием в вакуумную упаковку. Будьте осторожны с приправами, так как при приготовлении методом су-вид сохраняется собственный вкус продуктов.

Время приготовления зависит от толщины продукта.

- При приготовлении продуктов глубокой заморозки время увеличивается не менее, чем на 20 %.
- Все значения времени являются ориентировочными, их следует изменять по своему вкусу.
- При обработке жесткого мяса время увеличивается вдвое.

Мясо:

Температура 58°C - 62°C

| Толщина | Время |
|---------|---------|
| 10 мм | 30 мин |
| 20 мм | 45 мин |
| 30 мм | 95 мин |
| 40 мм | 120 мин |
| 50 мм | 180 мин |
| 60 мм | 250 мин |

Рыба:

Температура 55°C - 58°C

| Толщина | Время |
|---------|--------|
| 10 мм | 10 мин |
| 20 мм | 20 мин |
| 30 мм | 30 мин |
| 40 мм | 40 мин |
| 50 мм | 50 мин |
| 60 мм | 60 мин |

Птица:

Температура 63°C - 65°C

| Толщина | Время |
|---------|--------|
| 10 мм | 20 мин |
| 20 мм | 40 мин |
| 30 мм | 75 мин |
| 40 мм | 90 мин |

Овощи:

Температура 80°C - 85°C

| Вид | Время |
|-------------|---------|
| Спаржа | 35 мин |
| Картофель* | 70 мин |
| Корнеплоды* | 110 мин |

*нарезано кубиками



Не задавайте меньшие значения температур, чем указано в таблице времени приготовления!



Соблюдайте заданные значения времени из руководства по эксплуатации и рекомендованное минимальное время, на протяжении которого готовящийся продукт должен оставаться внутри прибора, из книги рецептов, **если прибор наполнен теплой (водопроводной водой)**. При наполнении холодной водой значения времени увеличиваются примерно на 30 минут. Всегда наполняйте прибор для приготовления методом су-вид, включая приготавливаемый продукт, водой до отметки «Max». Это позволяет обеспечить поддержание заданной температуры в зоне приготовления методом су-вид до 65 °C с точностью +/- 0,5°C. Приготавливаемый продукт в обоих случаях можно добавлять в воду сразу после наполнения прибора. Благодаря технике приготовления су-вид приготавливаемый продукт может оставаться внутри прибора значительно дольше заданного минимального времени, при этом желаемая температура в толще продукта не повысится выше заданной температуры.

Рекомендация Steba

При помещении в кастрюлю нескольких пакетов с разным временем приготовления и качеством мяса пакеты нужно заранее маркировать. Мясо можно оставлять в кастрюле при температуре 62 градуса и извлекать при необходимости, при этом куски мяса не изменятся.

Последующая обработка

Сохранение: После приготовления сразу же охладите мясо в ледяной воде. После этого мясо можно несколько дней хранить в холодильнике (при температуре в холодильнике $7^{\circ}\text{C} = 5$ дней, при температуре в холодильнике $= 10$ дней) без потери качества или заморозить и хранить в морозильной камере.

Для размораживания упакованный в вакуумную упаковку продукт положите в прибор при температуре ок. 55°C и размораживайте в пакете. После этого извлеките из пакета, сразу же употребите в пищу или слегка обжарьте на большом огне.

Употребление в пищу сразу после приготовления: Конечно, мясо можно съесть сразу после приготовления методом су-вид без охлаждения или обжарить на подсолнечном масле на большом огне на предварительно разогретой сковороде не дольше 1 минуты с каждой стороны. Чем короче время обжарки, тем сочнее остается мясо. Можно также смазать мясо маслом с помощью кисточки и обжарить на газовой горелке. Прежде чем разрезать мясо, дайте ему полежать примерно 2 минуты.

«Обратное приготовление»: Если сырое мясо слегка обжарить и приправить, а затем упаковать в вакуумную упаковку, после приготовления методом су-вид оно полностью готово к употреблению. Кроме того, можно приготовить приправленный соус из красного вина и бальзамического уксуса, добавить мясо, упаковать в вакуумную упаковку и приготовить методом су-вид.

Устранение неисправностей

Уважаемый покупатель,

благодарим за покупку высококачественного продукта компании STEBA. В нижеприведенной таблице содержится вспомогательная информация по устранению неполадок, которые могут возникнуть при использовании прибора. Для многих проблем есть простое решение, т.к. не обязательно то, что выглядит как неисправность, является серьезным повреждением. Пожалуйста, прежде чем обратиться в нашу сервисную службу, сверьтесь со следующим списком.

| Проблема | Причина | Решение проблемы |
|--|---|--|
| После включения вилки в розетку лампочка не горит. | <ul style="list-style-type: none">Нет электричестваСработал предохранитель из-за слишком большого количества подключенных приборов | <ul style="list-style-type: none">Правильно ли вставлена вилка?Проверьте предохранитель |
| Прибор жужжит | <ul style="list-style-type: none">Мотор, охлаждениеЦиркуляцияКорпус не зафиксирован | <ul style="list-style-type: none">Плотно закрутите корпус из высококачественной нержавеющей стали |
| Шум воды | <ul style="list-style-type: none">Бурление воды вследствие циркуляцииСлишком мало воды в резервуаре | <ul style="list-style-type: none">Долейте воду |
| Термометр показывает значения, отличные от значений, показываемых прибором | | <ul style="list-style-type: none">Обычные термометры являются неточными в сравнении с электронными |

Правильная утилизация данного изделия:

Немедленно привести отслужившие свой срок приборы в непригодное для использования состояние.



В пределах ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Отслужившие свой срок приборы содержат ценные пригодные для переработки и вторичного использования материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого выброса мусора. Утилизируйте отслужившие свой срок приборы через подходящие системы сбора или отправьте прибор на утилизацию в место его приобретения. Это позволит повторно использовать материалы, из которых состоит прибор.

Утилизация упаковочных материалов

По возможности сохраняйте упаковку, чтобы вернуть прибор в гарантийных случаях. Не выбрасывайте упаковочный материал, сдайте его в пункт переработки. Сдавайте бумажную, картонную упаковку и упаковку из гофрированных материалов в пункты сбора макулатуры. Пластиковую упаковку и фольгированные материалы также следует помещать в соответствующие контейнеры для сбора.



В примерах маркировки пластмасс указано: PE для полиэтилена, код 02 для полиэтилена низкого давления (ПЭНД), 04 для полиэтилена высокого давления (ПЭВД), PP для полипропилена, PS для полистирола.

Условия гарантии

Данный прибор предназначен исключительно для использования в домашнем хозяйстве. Повреждения прибора, возникшие при использовании прибора по назначению и обусловленные заводским дефектом, о которых нам было сообщено немедленно после их обнаружения и в течение срока действия гарантии после поставки конечному потребителю, мы обязуемся устранять в соответствии с нижеприведенными условиями. При заявлении претензии необходимо приложить оригинал квитанции о покупке с указанием даты покупки.

Гарантийные обязательства не возникают по причине наличия незначительных отклонений в плановой комплектации, не оказывающих существенного влияния на стоимость и пригодность прибора к эксплуатации, а также при наличии повреждений прибора, возникших по причине ненормальных условий окружающей среды. Гарантия распространяется исключительно на повреждения, обусловленные дефектами материала или дефектами изготовления. Мы осуществляем устранение повреждений, признанных гарантийными, посредством замены поврежденных деталей исправными деталями.

В область действия гарантии не входят:

- естественный износ,
- повреждения покрытия вследствие эксплуатации,
- излом стекла,
- ненадлежащее использование, например, перегрузка прибора или использование неразрешенных принадлежностей,
- повреждение вследствие постороннего воздействия, применения силы или повреждение инородным телом,
- повреждение вследствие несоблюдения инструкции по использованию, например, неправильное сетевое напряжение.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co KG

Пойнтштрассе 2, D-96129 Штруллендорф
Elektro@steba.com

www.steba.com

Центральный
офис:
Отдел сбыта:

Тел.: 09543-449-0
Факс: 09543-449-19
Тел.: 09543-449-17
Тел.: 09543-449-18