



Инструкция за употреба



Уред за су вид готвене ProfiCook SV 1112



Преглед на компонентите



Ръководство за експлоатация

Благодарим ви, че избрахте нашия продукт. Надяваме се, че ще се насладите на вашето устройство.

Символи в това ръководство

Отбелязана е важната информация за вашата безопасност. Важно е да спазвате тези инструкции, за да избегнете инциденти и повреда на уреда.

 **ВНИМАНИЕ:** Предупреждава за опасности за вашето здраве и показва възможни рискове от нараняване.

 **ОПАСНОСТ:** Показва потенциални опасности за уреда или други предмети.

 **ЗАБЕЛЕЖКА:** Насочва вниманието ви към съвети и информация.

Съдържание

Преглед на компонентите	2
Общи бележки	3
Специфични съвети за безопасност за този уред	4
Предназначение	5
Разпаковане на уреда	5
Описание на продукта	5
Неща, които трябва да знаете за су вид готвенето	5
Приготвяне на су вид храни	6
Инструкции за използване на уреда	6
Местоположение	6
Захранващ кабел	6
Електрическа връзка	6
Функция на бутоните	6
Количество вода	6
Използване на решетката	6
Настройка на температурата	7
Настройка на времето за готвене	7
Първа употреба	7
Спиране на тока	7
Употреба	7
След готвене	8
Поддържане на храната топла	8
Незабавно сервиране на храна	8
Съхранение на готвени храни	8

Приготвяне на кисело мляко	8
Неща, които трябва да знаете за кис. мляко	8
Приготвяне на кисело мляко	8
Почистване	9
Съхранение	9
Отстраняване на неизправности	9
Технически данни	9
Известие за съответствие	10
Гаранция	10
Гаранционни условия	10
Изхвърляне	11
Значение на символа „Изхвърляне“	11

Общи бележки

Преди да използвате този уред за първи път, прочетете инструкциите за употреба много внимателно и ги съхранявайте на сигурно място, включително гаранционния сертификат, касовата бележка и, ако е възможно, кутията с вътрешната опаковка. Ако предавате уреда на трети страни, моля, включете инструкциите за употреба.

- Използвайте уреда само за лични и предвидени цели. Този уред не е предназначен за търговска употреба.
- Не използвайте уреда на открито. Пазете го от топлина, пряка слънчева светлина, влага (никога не гопотаяйте в течност) и остри ръбове. Не използвайте уреда с мокри ръце. Ако уреда е влажен или мокър, незабавно го изключете от контакта.
- Изключвайте уреда и винаги изваждайте щепсела от контакта (дърпайте щепсела, а не кабела), ако не използвате уреда, ако монтирате аксесоари, за почистване или в случай на повреда.
- Уреда и захранващият кабел трябва да се проверяват редовно за признаци на повреда. Ако се установи повреда, уреда не трябва да се използва повече.
- Използвайте само оригинални принадлежности.
- За безопасността на вашите деца, не оставяйте части от опаковката (найлонови торбички, кутии, стиропор и др.) на достъпно място.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не позволявайте на малки деца да си играят с фолиото. Има опасност от задушаване!

Специфични съвети за безопасност за този уред



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск от изгаряне!

По време и след работа температурата на докосваемите повърхности ще бъде много висока.

- Дръжте уреда само за дръжките.
- Отваряйте и затваряйте капака само с дръжките на капака.



ОПАСНОСТ:

- Никога не работете с уреда без вода. Това може да задейства устройството за противопожарна защита и да доведе до дефект в уреда.
- Този уред не е предназначен за потапяне във вода за почистване. Следвайте инструкциите, които ви даваме в главата "Почистване".
- Нивото на водата трябва да е между маркировките MIN и MAX.
- Работете с уреда само върху равна работна повърхност.
- Не местете и не докосвайте уреда, когато работи.
- Не оставяйте уреда без надзор с часове. Не напускайте къщата по време на работа.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 год., ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от това опасности.
- Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако не са навършили 8 год. и са под надзор.
- Уреда и неговият свързващ кабел трябва да се пазят от деца под 8 год.
- Децата не трябва да си играят с уреда.

- Уредите могат да се използват от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или знания, ако са били наблюдавани или инструктирани за безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от това опасности.
- Не ремонтирайте уреда сами, а се консултирайте с оторизиран специалист. Ако хранящият кабел на този уред е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя или неговия отдел за обслужване на клиенти или лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

Предназначение

Този уред е предназначен само за нормална домашна употреба. Не е предназначен за употреба в следните области:

- в кухните за персонала в магазините, офиси и други търговски площи;
- в земеделски имоти;
- от гости в хотели, мотели и други обекти за настаняване;
- в пансиони със закуска.

Разпаковане на уреда

1. Извадете уреда от опаковката му.
2. Отстранете целия опаковъчен материал, като фолио, пълнеж, кабелни държачи и картонени опаковки.
3. Проверете дали всичко ви е доставено.
4. Ако съдържанието на опаковката е непълно или повредено, не използвайте уреда. Върнете го веднага на търговеца.

И ЗАБЕЛЕЖКА: Все още може да има прах или производствени остатъци по уреда. Препоръчваме ви да почистите уреда, както е описано в "Почистване".

Описание на продукта

- 1 Знак MAX (максимално количество вода)
- 2 Капак
- 3 Дръжки
- 4 Тяло
- 5 Бутони
- 6 Дисплей
- 7 Щипки
- 8 Решетка

Неща, които трябва да знаете за су готвенето

Готвене Sous vide (су вид) (френски sous "под", vide „Вакуум“) е метод за бавно готвене на месо, риба или зеленчуци при ниски температури. Храната първо се затваря в плик за вакумиране, въздухът се изсмуква

с машина за вакумиране и след това се готви при постоянна температура на водата в диапазона от 45 до 90 °C.

Този метод на готвене пастеризира храната и удължава срока ѝ на годност.

ВНИМАНИЕ:

- Пастеризирани храни трябва или да се консумират веднага, или бързо да се охладят и замразят, за да се предотврати растежа и разпространението на спори.
- Храната, приготвена по метода на готвене су вид, не е подходяща за хора със слаба имунна система.

Приготвяне на су вид храни

Чрез вакуумно запечатване собствените вкусове и аромати на храната се запазват. Ако добавите съставки като подправки или билки към плика за вакумиране, вкусът ще бъде по-интензивен.

- Използвайте само торбички от фолио, които са термоустойчиви и особено подходящи за вакумиране. Други торбички не гарантират необходимото правилно затваряне.
- Поддържайте зоната на заваряване суха и чиста. Избягвайте гънки. Може да се появи теч на тези места!
- Можете да получите вакуум машина от специализиран търговец. От нашата гама препоръчваме машината за вакуумно запечатване PC-VK 1080 и свързаните с нея резервни торбички и фолиа.
 - Вакуум машина PC-VK 1080
 - Торбички 22 x 30 cm.
 - Торбички 28 x 40 cm.
 - Фолио на ролка размер 28 cm x 6 m

Инструкции за използване на уреда

Местоположение

- Поставете устройството върху нехлъзгаща се, равна и топлоустойчива повърхност.
- Уверете се, че уреда и захранващият кабел никога не са поставени върху горещи повърхности или близо до източници на топлина (напр. готварска печка, котлон).

Захранващ кабел

От долната страна на уреда има държач за кабел. Развийте напълно захранващия кабел.

Електрическа връзка

- Преди да включите щепсела в контакта, проверете дали мрежовото напрежение, което искате да използвате, съвпада с това на уреда. Можете да намерите информацията за това на типовата табела.
- Обърнете внимание на маршрута на кабела на гърба на уреда. Свързвайте уреда само към правилно инсталиран предпазен контакт.

Функция на бутоните

Бутон	Описание
	Включване/изключване на уреда
Timer / Temp	Задаване на желаната температура на водата / задаване на времето за готвене
—	Настройка за намаляне на температурата/времето за готвене
+	Настройка за увеличаване на температурата/времето за готвене
°F / °C	Избор на температурна единица
Start / Stop	Стартиране фазата на нагряване; Стартиране на времето за готвене / отмяна на процес

Всяко натискане на бутон във включено състояние ще бъде потвърдено със звуков сигнал.

Количество вода

- Винаги пълнете съда за готвене с вода, включително с храната, до маркировката MAX. Това гарантира, че зададените температури се поддържат на +/- 1 °C.
- Запечатаната храна трябва винаги да е покрита с вода.
- Ако храната не е заобиколена от вода поради въздушен мехур, поставете тежест (напр. чиния) върху торбата или фиксирайте торбата в предоставената решетка.

Използване на решетката

Можете да поставите до 3 индивидуално опаковани храни (напр. пържоли) в решетката. Това гарантира, че всяка торба е заобиколена от вода.

Настройка на температурата

- Ако искате да промените мерната единица за температура, натиснете бутона °F / °C за около 5 секунди.
- Използвайте бутоните + / - за да изберете температура между 45 °C и 90 °C (115 °F и 195 °F).
- Задръжте натиснат бутона - или +, за да започнете бързо превъртане напред.
- Потвърдете настройката си с бутона TIMER / TEMP.

Настройка на времето за готвене

- Ако натиснете за кратко бутона - / +, настройката се извършва в диапазона между 2 часа и 72 часа в цикли от 0,5 часа; в рамките на по-малко от 2 часа на интервали от минути.
- Натиснете и задръжте бутоните - / +, за да започнете бързо превъртане напред.
- Потвърдете настройката си с бутона START / STOP.
- Времето за готвене зависи от дебелината на храната. Времената също могат да варират в зависимост от количеството и консистенцията на храната. Ето защо следните спецификации за време са само насоки и трябва да бъдат коригирани според вашия вкус.
- За дълбоко замразени храни удължете времето поне с 20%.
- За жилаво месо удвоете времето.

ВНИМАНИЕ:

Посочените в таблиците температури не трябва да падат под тях!

– Месо: температура 58 °C - 62 °C

Дебелина	Време в минути
10 mm	30
20 mm	45
30 mm	95
40 mm	120
50 mm	180
60 mm	250

– Домашни птици: температура 63 °C - 65 °C

Дебелина	Време в минути
10 mm	20
20 mm	40
30 mm	75
40 mm	90

– Рибa: температура 55 °C - 58 °C

Дебелина	Време в минути
10 mm	10
20 mm	20
30 mm	30
40 mm	40
50 mm	50
60 mm	60

– Зеленчуци: температура 80 °C - 85 °C

Зеленчуци	Време в минути
Картофи	40
Аспержи	25
Кореноплоден зеленчук	70
Хрупкави зеленчуци	70

Първа употреба

Когато използвате уреда за първи път, ще има известна миризма. Това се дължи на защитното покритие на нагревателните елементи. Това е нормално и безвредно.

Спиране на тока

В случай на прекъсване на захранването, уредът автоматично ще възобнови процеса на готвене, ако захранването бъде включено отново в рамките на 30 мин. Ако захранването е прекъснато за по-дълъг период от време, температурата и времето трябва да се нулират и процесът да се рестартира.

Употреба

1. Поставете вакуумираната храна в уреда.
2. Напълнете уреда с топла вода, за да намалите времето за нагряване.
3. **Важно:** Затворете капака, за да осигурите постоянна температура.
4. Включете уреда. Дисплеят показва настройката по подразбиране: 056 °C температура на готвене и 08:00 часа време за готвене. Температурният дисплей мига.
5. Задайте желаната температура.
6. Задайте времето за готвене.
7. Натиснете бутона СТАРТ/СТОП. Показва се текущата температура на водата. Уреда започва да загрева водата.
8. След достигане на зададената температура ще прозвучат звукови сигнали. Таймера мига на дисплея. Температурата се поддържа.

Натиснете бутона START/STOP, за да стартирате зададеното време за готвене. Обратното броене на таймера започва. Двоеточие мига във времето.

9. След изтичане на времето ще чуете звукови сигнали. Осветлението на дисплея изгасва. Уреда се изключва автоматично.

След готвене

След готвене имате няколко възможности за използване на храната:

Поддържане на храната топла

Можете да съхранявате пастьоризирана храна при 55°C или по-висока, докато не е готова за сервиране. Докато поддържането на храната топла предотвратява растежа на всякакви патогени, месото и зеленчуците ще продължат да се готвят и може да станат кашави с течение на времето, ако се държат на топло твърде дълго. Това зависи както от температурата, така и от вида на храната. Жилавите парчета говеждо месо могат да се приготвят и да се държат на водна баня при 55°C за 24-48 часа. Повечето храни обаче могат да се държат само общо 8-10 часа, преди да станат твърде меки.

Работете с уред за су вид готвене, както е описано по-горе.

- Настройте температурата на 55°C.
- Изберете максималното време, с което искате да запазите храната топла след готвене.

Ето няколко насоки:

Храна	Макс време в часове
Месо	6-10
Домашни птици	2-3
Риба	1
Зеленчуци	2

Незабавно сервиране на храната

Можете да ядете храната веднага след су вид готвене.

ИНФОРМАЦИЯ:

- Изпеченото месо се запързва в загрят тиган с малко олио за максимум 1 минута от всяка страна. Колкото по-кратко се пече, толкова по-сочно остава месото.
- Чрез подправяне на суровото месо преди готвене, запържаване за кратко и затваряне под вакуум, месото е напълно готово за консумация след готвене sous vide.

Съхранение на готвени храни

⚠ ВАЖНО:

Ако искате да запазите пастьоризираната храна, охладете я до 5 °C в ледена вода. Водната баня трябва да е поне наполовина пълна с лед.

След това можете да замразите храната във вакуумната торбичка или да я съхранявате при температура в хладилника за около 5 дни без загуба на качеството.

Ако искате да използвате замразена храна, която вече е била сготвена, размразете вакуумираната храна при 55 °C в уреда за су вид готвене. След това я извадете от плика за понататъшна обработка или консумация.

Приготвяне на кисело мляко

Неща, които трябва да знаете за киселото мляко

Киселото мляко е кисело-млекоподобен продукт, който се получава от мляко под действието на бактерии.

Млякото е обогатено с кисело-млечни култури (висок бактериален брой). Бактериите се размножават при средна температура от 45 °C. Млечната захар (лактоза), присъстваща в млякото, се превръща в млечна киселина. Млякото се подсирва.

Приготвяне на киселото мляко

- Необходими са ви пастьоризирано мляко (УНТ мляко) и натурално кисело мляко в съотношение на смесване 100 ml : 15 ml (или 140 ml : 20 ml).
- Бурканчетата кисело мляко се предлагат от специализирани търговци. Или поръчайте чаши за кисело мляко от нашата гама.

⚠ ОПАСНОСТ:

Поставете толкова чаши в уреда, колкото е максимума, така че температурният сензор на дъното на ваната да не се докосва.

1. Изберете мястото, така че уредът да не се мести, докато се приготвя киселото мляко и да не е подложен на вибрации. В противен случай киселото мляко ще остане течено.
2. Загрейте УНТ мляко в тенджерата до около 45 °C и разбъркайте натуралното кисело мляко или кисело-млечната култура. Ако желаете да използвате прясно мляко, сварете го предварително и го оставете да се охлади до около 45 °C.

3. Разсипете тази смес в предварително почистените буркани. Завийте капачките на бурканите.
4. Поставете затворените буркани в съда за готвене.
5. Напълнете уреда с топла вода (макс. 45 °C) и затворете капака.
6. Работете с уреда за су вид готвене, както е описано по-горе.
 - Настройте температурата на 45°C.
 - Настройте таймера на 12 часа.

i ЗАБЕЛЕЖКА:

- Колкото по-дълго отлежава киселото мляко, толкова по-силен е вкусът.
- Една чаша от готовото кисело мляко може да се използва отново като изходна култура, но не повече от около 20 пъти, тъй като с времето ефектът отшумява.
- Не добавяйте плодове, ядки, конфитюр или други подобни преди приготвянето.
- Винаги дръжте готовото кисело мляко в хладилник.

Почистване



ВНИМАНИЕ:

- Преди почистване винаги изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта. Изчакайте уреда да изстине.
- Не потапяйте уреда във вода! Това може да доведе до токов удар или пожар.



ОПАСНОСТ:

- Не използвайте телена четка или други абразивни предмети.
- Не използвайте груби или абразивни почистващи препарати.
- Не потапяйте капака във вана за изплакване. Проникващата вода трудно се отстранява отново.

Почистете уреда отвътре и отвън и аксесоарите с влажна кърпа. Избършете със суха кърпа.

Съхранение

- Почистете уреда, както е описано. Оставете аксесоарите да изсъхнат напълно.
- Можете да навиете захранващия кабел на основата.
- Препоръчваме да съхранявате уреда в оригиналната опаковка, ако нямате намерение да го използвате за по-дълъг период от време.
- Винаги съхранявайте уреда на място, недостъпно за деца, на добре проветриво и сухо място.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Уреда не работи.	Уреда е без захранване.	Проверете контакта с друг уред
		Поставете щепсела правилно.
		Проверете домашния предпазител.
	Противопожарното устройство се е задействало.	Свържете се с нашия сервизен отдел или специалист.

Технически данни

Модел: PC-SV 1112
 Захранване: 220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Мощност: 520 W
 Клас на защита I
 Капацитет: max. 6 л.
 Нето тегло: 2,85 кг.

Запазваме си правото да правим технически и дизайнерски промени в хода на постоянното развитие на продукта.

Известие за съответствие

Производителят декларира, че устройството PC-SV 1112 отговаря на следните изисквания:

- Европейска директива за ниско напрежение 2014/35/EC
- Директива на ЕС за електромагнитна съвместимост 2014/30/EC
- Директива за екодизайн 2009/125/EC
- RoHS Директива 2011/65/EC

Гаранция

Гаранционни условия

1. Предоставяме на потребителите гаранция от 24 месеца от датата на закупуване за лична употреба на уреда.

Ако уреда е подходящ за търговска употреба, ние предоставяме 12-месечна гаранция за уреда, ако е закупен от предприемач.

Гаранционният срок за потребителите се намалява до 12 месеца, ако използват уреда, който е подходящ за търговска употреба - дори и частично.

2. Предпоставки за нашите гаранционни услуги са закупуването на уреда в Германия от един от нашите оторизирани търговци и изпращането на копие от касовата бележка и този гаранционен сертификат до нас.

Ако уреда се намира в чужбина по време на гаранционната рекламация, то трябва да ни бъде предоставен за сметка на купувача за предоставяне на гаранционни услуги.

3. Дефектите трябва да ни бъдат докладвани писмено в рамките на 14 дни от откриването им. Ако гаранционната претенция е основателна, ние ще решим как да бъде отстранена повредата/дефектът, дали чрез ремонт или замяна с еквивалентен уред.
4. Гаранционно обслужване не се предоставя за дефекти, които се дължат на неспазване на инструкциите за употреба, неправилно боравене или нормално износване на уреда. Гаранционните претенции също са изключени за лесно чупливи части като стъкло или

пластмаса. И накрая, гаранционните претенции са изключени, ако неупълномощени от нас органи извършват работа по уреда.

5. Гаранционният срок не се удължава от гаранционни услуги. Също така няма право на нови гаранционни услуги. Тази гаранционна декларация е доброволна услуга от нас като производител на уреда. Законовите гаранционни права (последващо изпълнение, отказ, щети и намаление) не се засягат от тази гаранция.

Състояние 06 2012

Изхвърляне

Значение на символа „Изхвърляне“



Пазете околната среда, електронните устройства не са за битови отпадъци.

Използвайте пунктовете за разделно събиране, предвидени за изхвърляне на електронни уреди и предавайте електронните уреди, които вече няма да използвате.

По този начин помагате да се избегне потенциалното въздействие на неправилното изхвърляне върху околната среда и човешкото здраве.

По този начин вие давате своя принос за повторната употреба, рециклирането и други форми на оползотворяване на отпадъчно електрическо и електронно оборудване.

Информация за това къде да изхвърлите уредите можете да получите от вашата община или общинска администрация.