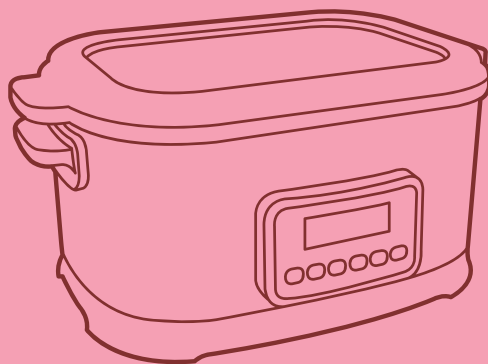




**KIT
FORT**



Су-вид «2 в 1»
КТ-2021

Руководство
по эксплуатации

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство су-вида.....	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка, уход и хранение	12
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	13
Меры предосторожности.....	14



**KIT
FORT**

Су-вид
КТ-2021

Общие сведения

Sous Vide — французский термин, который означает «под вакуумом». Это способ приготовления пищи в вакуумных герметичных пакетах, помещенных в чашу с водой. Еда медленно готовится в течение долгого времени при низкой температуре. Фактически, блюдо готовится в собственном соку и получается сочным, с превосходным вкусом. Витамины, минералы и все полезные вещества сохраняются в продукте. В су-виде можно готовить даже жесткое и дешевое мясо, оно получается сочным и нежным. Су-вид идеально подходит для семей, в которых есть люди с разными вкусами и потребностями в питании, потому что несколько разных продуктов в вакуумных пакетах можно готовить одновременно.

Прибор готовит при температуре от 40 °С до 90 °С. Время можно установить от 30 минут до 72 часов.

КТ-2021 укомплектован подставкой и щипцами. Боковые ручки и ручка крышки выполнены из термостойкой пластмассы. У прибора есть защита от перегрева. При перегреве сработает термopредохранитель, который отключит прибор от сети питания.

Также су-вид можно использовать для приготовления йогурта.

Комплектация

1. Су-вид — 1 шт.
2. Крышка — 1 шт.
3. Щипцы — 1 шт.
4. Подставка — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Гарантийный талон — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство су-вида



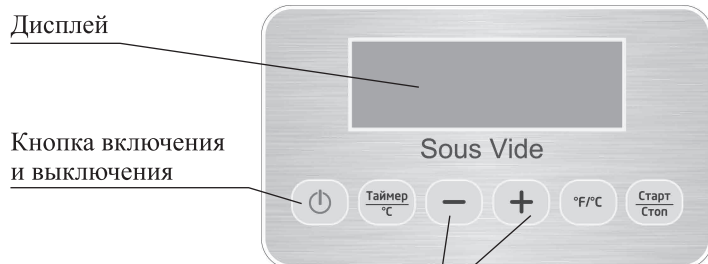
Подставка



Щипцы



Панель управления



Кнопки регулирования времени и температуры



На дисплее отображается температура и время приготовления.

Кнопка «включения/выключения» включает и выключает су-вид, далее по тексту «Вкл/Выкл».

Внимание! Всегда отключайте устройство по окончании приготовления.

Кнопка «Таймер/°C» устанавливает температуру и время приготовления блюда.

Время приготовления по умолчанию — 8 часов. Чтобы установить другое время, нажмите кнопку «Таймер/°C». Значение времени отобразится на дисплее. Затем кнопками «+» и «-» установите необходимое время. Удерживая кнопки «+» и «-» нажатыми, можно быстро менять значение времени. Шаг установки — 30 минут. Подтвердите установленное значение, нажав кнопку «Таймер/°C».

Температура по умолчанию — 56 °C. Для установки другой температуры нажмите кнопку «Таймер/°C». Значение температуры отобразится на дисплее. Затем кнопками «+» и «-» установите необходимую температуру. Шаг установки — 1 °C. Удерживая кнопки «+» и «-» нажатыми, можно быстро менять значение температуры. Подтвердите установленное значение, нажав кнопку «Таймер/°C».

Кнопка °F/°C выбирает единицы измерения температуры в градусах Фаренгейта или Цельсия. Для переключения режима, нажмите и удерживайте данную кнопку в течение 5 секунд.

Кнопка «Старт/Стоп» запускает или останавливает процесс приготовления блюда. После установки времени и температуры, нажмите кнопку «Старт/Стоп», устройство начнет нагреваться. На дисплее отобразится температура воды в текущий момент.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

Распакуйте су-вид и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус су-вида и чашу мягкой влажной тканью. Крышку и аксессуары помойте водой с жидкостью для мытья посуды, высушите все части су-вида. Устройство готово к эксплуатации.

Первое использование

При первом использовании возможно выделение специфического запаха. Это нормальное и безвредное явление.

Аварийное отключение электричества

Если во время приготовления блюда отключили электричество, в течение двух часов устройство сохранит все настройки благодаря энергонезависимой памяти.

Вакуумирование

Продукт, например, кусок мяса или рыбное филе, поместите в пакет. Чтобы сде-

лать вкус блюда более ярким, добавьте к продукту маринад, специи, травы, сливочное или растительное масло. С помощью вакууматора откачайте из пакета воздух, после этого запечатайте пакет.

Совет. Кладите к продукту меньше специй, чем обычно, так как при готовке в су-виде вкус специй раскрывается сильнее.

Готовка способом су-вид

1. Установите прибор на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и других предметов. Сверху должно быть достаточно свободного пространства.
2. Установите в чашу подставку. На подставке можно разместить до 3 отдельных запаянных пакетов с продуктами. А между пакетами будет циркулировать вода — для равномерного нагрева.
Центральное широкое углубление в подставке можно использовать для особенно больших кусков. Подставку можно переворачивать, тогда широких углублений станет два. Благодаря подставке каждый пакет будет зафиксирован и погружен в воду.
3. Налейте воду в чашу, чтобы уровень не превышал максимальный (максимум 6 л).
Совет. Чтобы ускорить нагрев, залейте в чашу теплую воду.
4. Подключите устройство к сети электропитания.
5. Температура по умолчанию — 56 °С, чтобы изменить температуру, нажмите кнопку «Таймер/°С». После этого кнопками «←» и «→» установите нужную температуру. Подтвердите установленное значение, нажав кнопку «Таймер/°С».
Примечание. При установке температуры допускается отклонение в 1–2 градуса. Это не является неисправностью.
6. Время по умолчанию — 8 часов, чтобы изменить время, нажмите кнопку «Таймер/°С», а затем кнопками «←» и «→», установите нужное время. Подтвердите установленное значение, нажав кнопку «Таймер/°С».
7. После установки температуры и времени нажмите кнопку «Старт/Стоп». Вода начнет нагреваться.
8. Когда температура достигнет значения, установленного пользователем, три раза прозвучит сигнал и на дисплее начнет мигать значение времени. Осторожно снимите крышку. Щипцами аккуратно поместите пакет с продуктами на подставку, чтобы вода полностью покрывала пакет, закройте крышку и нажмите кнопку «Старт/Стоп». Су-вид начнет приготовление. С этого момента на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.
9. По истечении заданного времени устройство подаст три звуковых сигнала и выключится.
10. Когда готовка завершится, вы можете обжарить блюдо на гриле или сковороде, чтобы улучшить его внешний вид и вкус. Это особенно актуально для мяса. Извлеките еду из пакета. Быстро обжарьте мясо на горячей сковороде до румяной аппетитной корочки.
11. Подождите, пока вода остынет и вылейте воду из чаши. Устройство выключите.



После приготовления вы можете:

1. подогреть блюдо — приготовленное блюдо может подогреваться в чаше су-вида при температуре 55 °С и выше. Поддержание высокой температуры продуктов предохранит пищу от развития в ней микробов. Однако большинство продуктов не должны нагреваться более 8–10 часов, иначе они могут стать чересчур мягкими.

Подсказка по подогреву:

Мясо: 6–10 часов

Курица: 2–3 часа

Рыба: 1 час

Овощи: 2 часа

2. употребить сразу — чтобы улучшить внешний вид приготовленного блюда, обжарьте его на сковороде с небольшим количеством масла до получения корочки, не более 1 минуты с каждой стороны.
3. хранить. Если готовое блюдо не будет употребляться сразу, погрузите пакет в ледяную воду, чтобы быстро снизить температуру. Готовое блюдо в пакете заморозьте и храните в холодильнике не более 5 дней. Для использования приготовленных и замороженных продуктов разогрейте продукты в пакетах при температуре 55 °С в су-виде. После этого извлеките их из су-вида для дальнейшего употребления.

Другие доступные функции:

1. Чтобы посмотреть значение установленной температуры, нажмите кнопку «°F/°C». На дисплее отобразится температура.
2. Чтобы сбросить и установить температуру, нажмите кнопку «Таймер/ °C», а затем кнопками «←» и «+» установите нужную температуру. Чтобы сбросить и установить время, нажмите снова кнопку «Таймер/°C», а затем кнопками «←» и «+» установите время. После этого нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы устройство начало готовить.
3. Если нажать кнопки «Вкл/Выкл» или «Старт/Стоп», то произойдет сброс настроек. Установите новые настройки температуры и времени и нажмите кнопку «Старт/Стоп».

Советы по приготовлению

Предупреждения.

1. Продукты после приготовления способом су-вид, охладите в ледяной воде до температуры 5 °С, в которой не менее 50 % соотношение воды и льда. Затем заморозьте и храните в холодильнике. Время хранения продукта:
 - Ниже 2,5 °С — до 90 дней;
 - Ниже 3,3 °С — до 31 дня;
 - Ниже 5 °С — 10 дней;
 - Ниже 7 °С — 5 дней.
2. Лучший способ приготовления продуктов способом су-вид — быстрая варка при небольшой толщине продукта.

3. Чтобы безопасно употреблять мясные и рыбные продукты, приготовленные способом су-вид, следует их готовить от 6 до 24 часов.
4. Если готовите продукты при низкой температуре, увеличивайте время приготовления.

Температура приготовления стейка (говядины, баранины и свинины):

- rare: 49 °С
- medium rare: 56 °С
- medium: 60 °С
- medium well: 65 °С
- well: 71 °С и выше

В таблице приводятся рекомендуемые значения температур для разных продуктов. Вы можете устанавливать температуру и время самостоятельно на свое усмотрение.

Продукты	Температура приготовления, °С	Время приготовления, часы	Время подогрева, часы	Толщина, см
Говядина и баранина				
Нежное мясо: вырезка, котлеты, филе	49 или выше	1	до 6	1–2
антрекот, огузок, стейк на косточке	49 или выше	2	до 8	2–5
Жесткое мясо: фальш-филе, цыпленок, лопатка, голень, дичь	49 или выше	8	до 10	4–6
Свинина				
Грудка	82	10	до 12	3–6
Ребрышки	59	10	до 12	2–3
Отбивная	56 или выше	4	до 6	2–4
Жаркое	56 или выше	10	до 12	5–7
Птица				
Куриная грудка с костью	82	2	до 3	3–5
Куриная грудка без кости	64	1	до 2	3–5
Бедро куриное с костью	82	1,5	до 3	3–5
Бедро куриное без кости	64	1	до 2	3–5
Куриная ножка	82	2	до 3	5–7
Утиная грудка	64	2	до 2	3–5



Продукты	Температура приготовления, °С	Время приготовления, часы	Время подогрева, часы	Толщина, см
Рыба				
Постная рыба	47 или выше	1	до 1	3–5
Жирная рыба	47 или выше	1	до 1	3–5
Моллюски				
Креветки	60	1	до 1	2–4
Хвост омара	60	1	до 1	4–6
Гребешки	60	1	до 1	2–4
Овощи				
Твердые овощи	83 или выше	1	до 2	1–5
Мягкие овощи	83 или выше	1	до 2	1–5

Приготовление йогурта в су-виде

Подбор ингредиентов

Молоко:

- Стерилизованное молоко длительного хранения идеально подходит для приготовления йогурта;
- Пастеризованное и сырое молоко необходимо прокипятить, а затем охладить и удалить пенку. Сырое молоко требует более длительного кипячения для уничтожения молочнокислых бактерий. Если молочнокислые бактерии присутствуют в молоке, то в процессе приготовления получается простокваша.

Йогурт, приготовленный из пастеризованного и сырого молока, не рекомендуется использовать для закваски.

Чем больше жирность молока, тем гуще и жирнее получается йогурт. Рекомендуется использовать молоко с жирностью от 3,2 до 6 %.

Закваска:

- Натуральный йогурт с коротким сроком хранения, приготовленный без термической обработки, содержит активные йогуртовые бактерии для приготовления густого йогурта. Рекомендуется использовать йогурт 5% жирности.
- Сухая закваска. Продается в крупных магазинах и аптеках. Для правильного выбора времени приготовления и количества закваски следуйте аннотации на упаковке.
- Свежеприготовленный йогурт тоже может использоваться в качестве закваски. Повторно использовать закваску лучше не более 5 раз подряд. После этого получаемый йогурт становится жидким и содержит мало активных йогуртовых бактерий.

Добавки:

Вводить различные добавки, особенно свежие фрукты и ягоды, рекомендуется в уже приготовленный йогурт, т. к. из-за повышенной кислотности йогурт может

свернуться в процессе приготовления. В качестве добавок можно использовать сахар, варенье, орехи, шоколад, мед, сиропы, фрукты и ягоды.

Приготовление йогурта

Для йогурта понадобятся: стеклянные емкости с крышками, пастеризованное молоко и натуральный йогурт в соотношении 100 мл к 15 мл (или 140 мл к 20 мл).

1. Вымойте и простерилизуйте емкости для йогурта.
2. Влейте в миску йогурт или нужное количество сухой закваски (см. аннотацию к закваске) и добавьте молоко комнатной температуры. Перемешайте смесь венчиком или миксером до однообразной консистенции. Не взбивайте до пены. При использовании теплого молока йогурт приготовится быстрее. Не рекомендуется нагревать молоко выше 40 °С.
3. Разлейте полученную смесь по емкостям, закройте крышками.
4. Установите баночки в су-вид, чтобы они не касались датчика температуры. Закройте чашу су-вида крышкой.
5. Включите су-вид в сеть. Прозвучит сигнал. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». На дисплее высветится время приготовления, установленное по умолчанию: 8 часов. Температура приготовления по умолчанию — 56 °С. Начнется процесс приготовления с этими параметрами.
6. Если необходимо изменить температуру и время приготовления, нажмите кнопку «Таймер/°С». Установите кнопками «+» и «-» температуру 40 °С и время приготовления от 3 до 8 часов.

Примечание. Если используете сухую закваску, выставляйте время приготовления и температуру йогурта исходя из аннотации на упаковке.

7. После того, как установили нужное значение температуры и времени, нажмите кнопку «Старт/Стоп». Начнется процесс нагрева воды. На дисплее отобразится температура воды в чаше в текущий момент времени. Как только вода нагреется до 40 °С, прозвучит 3 раза сигнал и на дисплее начнет мигать значение времени. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», с этого момента на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.
8. Для прекращения нагрева и сброса настроек нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
9. По истечении установленного времени прозвучит сигнал таймера и су-вид автоматически отключится. После этого отсоедините прибор от сети.
10. Достаньте баночки из чаши и уберите их в холодильник на 1–2 часа для охлаждения и чтобы остановить процесс брожения. Предпочтительней оставить готовый йогурт в холодильнике на 6 часов.

Если вы хотите добавить в йогурт фрукты, ягоды, сахар, варенье и т.д., то рекомендуется это сделать до помещения йогурта в холодильник. Добавьте ингредиенты и тщательно перемешайте йогурт. В теплом йогурте сахар растворится быстрее. Можно положить добавки и после того, как йогурт охладится.

Наилучшие вкусовые и полезные качества у йогурта сохраняются в течение 3 дней с момента окончания приготовления. Храните йогурт в холодильнике не более 7 дней.



Рецепты для су-вида

Куриная грудка

Состав: филе куриной грудки — 700 г. Соль и специи для курицы — по вкусу.

Филе грудки разрежьте на две части. Каждую часть разрежьте ножом поперек, толщиной где-то 1 см или чуть меньше, чтобы получились ломтики. Посолите, добавьте специи. Поместите грудку в пакет для вакуума, уберите воздух с помощью вакууматора. Положите пакет с грудкой в воду в су-вид. Пакет должен быть покрыт водой. Установите температуру 63 °С и время 1,5 ч.

После окончания дайте немного остыть грудке в пакете прямо в воде. Потом достаньте и разрежьте пакет. Грудка готова к употреблению.

Семга со спаржей

Состав: семга (форель) — 2 стейка, соль — по вкусу, спаржа, сливочное масло.

Хорошо промойте стейки семги или форели. Промокните их салфеткой или бумажным полотенцем, чтобы убрать лишнюю влагу. Хорошо обмажьте солью, поместите рыбу в пакет для вакуума, уберите воздух с помощью вакууматора и запечатайте пакет. Включите су-вид, установите температуру 60 °С и время 2 часа (если стейки замороженные). Если стейки охлажденные, то время установите от 1 ч до 1,5 ч.

Спаржа. Помойте спаржу. Посолите и обмажьте сливочным маслом, поместите спаржу в пакет для вакуума, уберите воздух с помощью вакууматора и запечатайте пакет. Установите температуру 85 °С, время 1 час.

Говяжий язык

Состав: говяжий язык — 1 шт., морковь — 1 шт., средних размеров луковица — 1 шт., черный перец — 6 шт., душистый перец — 2 шт., лавровый лист — 1 шт., соль — по вкусу.

Язык помойте, обсушите бумажными полотенцами. Морковь натрите на крупной терке, лук порежьте не крупно и не мелко — средне. Язык натрите солью, поместите в пакет вместе с другими ингредиентами, распределив овощи равномерно со всех сторон языка. Уберите воздух с помощью вакууматора и запечатайте пакет. Положите пакет в воду в су-вид. Пакет должен быть покрыт водой. Установите температуру 72 °С и время 20 часов.

Готовый язык прямо в пакете поместите на 2–3 минуты в холодную воду. После этого кожа снимется очень легко. После снятия кожицы язык готов к употреблению.

Чистка, обслуживание и хранение

Выключите су-вид, отключите его от источника тока.

Очистите чашу, крышку, корпус влажной тряпкой. В случае необходимости вымойте под струей воды с мылом подставку и щипцы.

Внимание! Не погружайте корпус су-вида в воду или другую жидкость, не мойте его под струей воды.

После очистки дайте всем элементам устройства полностью высохнуть, затем су-вид можно собрать и использовать снова.

Храните су-вид в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Су-вид не включается

Возможная причина	Решение
Возможно, отсутствует подключение к электросети	Проверьте подключение к электросети

Технические характеристики

1. Напряжение: 220-240 В, 50 Гц
2. Мощность: 520 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I класс
4. Емкость чаши: 8,4 л
5. Рабочий объем чаши:
 - минимум 2,1 л
 - максимум 6 л
6. Материал чаши: алюминий
7. Материал корпуса: нержавеющая сталь
8. Управление: электронное
9. Энергонезависимая память в течение двух часов
10. Размер прибора: 415 × 293 × 210 мм
11. Размер упаковки: 452 × 332 × 230 мм
12. Вес нетто: 3,3 кг
13. Вес брутто: 3,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован

Производитель: Фошань Линьшинэ Технолоджи Ко., Лтд. 5-2-4 Фуань Цзиюэ Индастриал Зон Лэлю Шуньдэ Фошань Сити Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, литера Х, офис 1.

Страна происхождения: Китай.





**KIT
FORT**

Су-вид
КТ-2021

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:
ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, литера X, офис 1.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте су-вид только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите су-вид, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части су-вида повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться су-видом только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с устройством.

8. Контролируйте работу су-вида, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не наливайте воду на рабочую поверхность нагревательного элемента. Это может привести к повреждению устройства.
10. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте су-вид только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до его горячих поверхностей.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения су-вида и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных детям местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

IM-1

Кит-руководство

Наш слоган «Всегда что-то новенькое!» отражает саму суть бренда. Ведь марка обладает позитивным любопытством, у нее настоящий нюх на полезные новинки. В ассортименте всегда появляются интересные товары с новыми возможностями.

Не случайно символом бренда стал кит — любопытный, умный и безусловно полезный. Так и наши товары — любопытные, умные и безусловно полезные, они верой и правдой будут помогать вам готовить, наводить чистоту и ухаживать за вещами.

Если вам понравилось пользоваться нашими бытовыми приборами — будем рады прочесть ваши отзывы и истории, присылайте их по адресу info@kitfort.ru или оставьте на сайте www.kitfort.ru.

Если же что-то не понравилось — тем более напишите нам, и мы обязательно учтем ваши пожелания и наблюдения.

И тогда кит обязательно станет самым полезным другом вашего дома!

