

Zigmund & Shtain

Руководство по эксплуатации



Вакуумный упаковщик
VS-511

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund&Shtain** и приобретение **вакуумного упаковщика VS-511**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании. [Приятного использования!](#)

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки	3
Гарантийные обязательства	3
Краткое описание	4
Функциональные особенности	5
Меры предосторожности	6
Общие рекомендации	8
Общий вид	9
Эксплуатация:	11
• Изготовление вакуумного пакета	11
• Вакуумирование продуктов в пакете	12
Рекомендации по хранению продуктов в вакуумной упаковке	15
Очистка и хранение	16
Возможные проблемы и методы их устранения	17
Технические характеристики	19
Утилизация	19
Рецепты	20

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ



1. Вакуумный упаковщик
2. Вакуумный шланг
3. Рулон для вакуумной упаковки 20 см x 2 м
4. 5 пакетов 20x30 см
5. Руководство по эксплуатации
6. Гарантийный талон

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.** Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.
- **Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения,** при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.

Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Вакуумный упаковщик VS-511 от компании **Zigmund&Shtain** позволяет быстро, надежно и герметично запечатать любые продукты в вакуумную упаковку. Используя его, Вы сможете хранить продукты и готовить по-новому.

Вакуумный упаковщик VS-511 — это свежее решение для сохранения свежести, качества и вкуса продуктов!



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Сенсорное управление
- Автоматическая блокировка
- Режимы для сухих и влажных продуктов
- Выбор давления для твердых и хрупких продуктов
- Функция маринования
- Автоматическое вакуумирование и последующее запечатывание
- Ручной режим
- Съёмный контейнер для жидкости
- Нож для пакетов



Сенсорное управление



Маринование
в вакууме



Расширенная
комплектация

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- Прибор предназначен для использования только внутри помещений.
- Данный прибор может использоваться только в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине.
- Во избежание возникновения пожара никогда не располагайте прибор рядом с газовой плитой, открытым огнем и другими источниками тепла.
- Прибор во время работы должен находиться на ровной устойчивой поверхности.

ОСТОРОЖНО!

Горячая внутренняя поверхность! Во время работы термолинейка сильно нагревается. Во избежание ожогов не касайтесь руками внутренней поверхности прибора.

- Избегайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь корпуса.
- Запрещается вакуумирование горячих продуктов и жидкостей - это может привести к повреждению прибора.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора и его внутренняя поверхность были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- В случае попадания жидкости внутрь корпуса, немедленно прервите работу, отключите прибор от сети и произведите очистку, следуя указаниям раздела «Очистка и хранение».

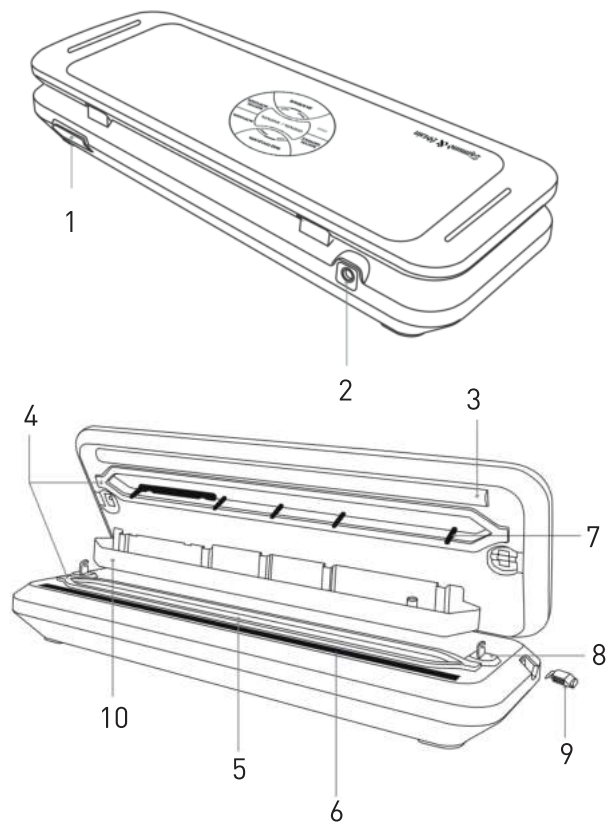
ВНИМАНИЕ!

- **Для наибольшей эффективности прибора после использования желательно сделать паузу не менее 1 минуты, а затем продолжить работу.**
- **Чтобы избежать перегрева прибора, общее время работы не должно превышать 100 рабочих циклов, после чего необходимо дать прибору хорошо остыть.**
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте его под проточной струей воды.
- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- Всегда отключайте прибор от сети, когда не используете его, а также во время очистки.
- При обнаружении дефектов корпуса, сетевого шнура или аксессуаров немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т. ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Для достижения оптимального результата при вакуумировании, пожалуйста, примите во внимание следующие рекомендации:

- Для вакуумирования продуктов с помощью вакуумного упаковщика используйте только предназначенные для этого пакеты или контейнеры. Максимальная ширина пакета не должна превышать 30 см.
- Для изготовления пакетов разных размеров также удобно использовать рулон для вакуумного упаковщика.
- Не вакуумируйте в пакетах жидкость или продукты с большим содержанием влаги. Для этих целей применяйте специальные вакуумные контейнеры или используйте функцию запечатывания пакета без вакуумирования.
- Не вакуумируйте горячие продукты или жидкости, предварительно охладите их до комнатной температуры.
- Не вакуумируйте в пакетах продукты и предметы с острыми краями, которые могут повредить упаковку.
- При наполнении пакета равномерно распределяйте продукты, следите за тем, чтобы внутри оставалось свободное пространство для его лучшей герметизации.
- Перед началом вакуумирования слегка надавите на пакет, чтобы удалить из него излишки воздуха.
- Чтобы разблокировать крышку вакуумного упаковщика, подключите прибор к сети. Не пытайтесь открыть заблокированную крышку прибора, если он находится в выключенном состоянии.



- Разъем для шнура электропитания
- Разъем для подключения вакуумного шланга
- Уплотнитель из силикона (обеспечивает надежное запечатывание)
- Уплотнитель вакуумной камеры (обеспечивает оптимальное вакуумирование)
- Вакуумная камера
- Термолинейка (запечатывает пакет)
- Ограничители (удерживают пакет внутри вакуумной камеры)
- Фиксаторы крышки
- Нож для пакетов
- Съемный поддон для жидкости

Zigmund & Shtain

ОБЩИЙ ВИД ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. **Вакуум/Маринад.** Перед началом вакуумирования убедитесь, что вакуумный шланг присоединен. Коснитесь этой кнопки, чтобы начать. Вакуумирование завершится автоматически. Чтобы начать маринование, нажмите и удерживайте кнопку 3 сек. Для этой функции понадобится вакуумный контейнер.

2. **Вид продукта: сухой / влажный**

3. **Запечатать.** Запечатывание пакета без вакуумирования. Крышка закроется и заблокируется автоматически. По завершении крышка разблокируется и откроется.

Внимание! При попытке использовать эту функцию повторно в течение 15 сек, активируется защита от перегрева. Подождите, пока индикатор перестанет мигать, чтобы продолжить работу.

4. **Стоп**

5. **Давление: Обычное / Мягкое.** Выбирайте более мягкое давление для хрупких продуктов.

6. **Вакуум/Запечатать.** Вакуумирование и запечатывание пакета. Крышка закроется и заблокируется автоматически, запустится процесс вакуумирования, затем пакет будет запечатан.

Примечание: Если устройство не использовать 10 мин, в целях экономии энергии оно отключится. Чтобы вернуть вакууматор в рабочее состояние, нажмите любую кнопку.

7. **Открыть/Закрыть**



ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВАКУУМНОГО ПАКЕТА

- Подключите прибор к сети
- Используйте рулон, предназначенный для вакуумных упаковщиков
- Разместите пленку рулона внутри вакуумного упаковщика так, чтобы его свободный край находился в вакуумной камере.
- Коснитесь центральной части панели управления, чтобы закрыть крышку
- Нажмите «Запечатать»
- С помощью ножа для отрезания пакета (находится справа) отрежьте пакет нужной длины в зависимости от количества и степени влажности продуктов
- По завершении запечатывания крышка вакуумного упаковщика откроется автоматически



Примечание: Вакуумные пакеты можно использовать многократно. Для этого после каждого использования тщательно промойте и высушите пакет.

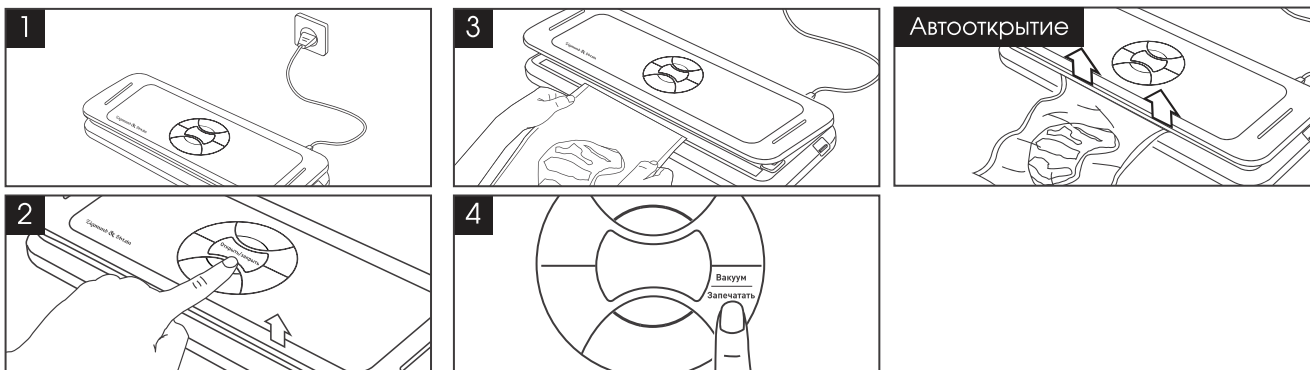
ВНИМАНИЕ! Чтобы разблокировать крышку вакуумного упаковщика, подключите прибор к сети. Не пытайтесь открыть заблокированную крышку прибора, если он находится в выключенном состоянии.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВАКУУМИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМНОМ ПАКЕТЕ

- Подключите устройство к сети (рис.1).
- Поместите продукты в пакет. Следите за тем, чтобы продукты лежали равномерно и внутри оставалось свободное место. Слегка надавите на пакет рукой, чтобы удалить из него излишки воздуха.
- Откройте прибор и положите пакет с продуктами таким образом, чтобы свободный край разместился в вакуумной камере. Убедитесь в том, что свободный край пакета чистый и ровный (рис.2-3).
- Выберите вид продукта и степень давления
- Нажмите кнопку «Вакуум/Запечатать». Загорится соответствующий индикатор. Крышка закроется автоматически. Пакет будет запечатан автоматически по завершении вакуумирования. По окончании работы прибора подсветка погаснет (рис.4-5).

Примечание! Подождите 60 секунд перед следующим использованием.



ВАКУУМИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМНОМ ПАКЕТЕ

ВНИМАНИЕ!

Для вакуумирования продуктов в вакуумном упаковщике используйте только подготовленные пакеты из рулона или специально предназначенные для этого вакуумные пакеты.

Край пакета, предназначенный для запечатывания, должен быть абсолютно сухим и чистым. Размещайте его в вакуумной камере ровно, избегая образования складок и изломов. Только в этом случае Вы обеспечите эффективную и длительную герметизацию продукта.

Примечание: Выбирайте вид продукта «сухой» для продуктов с минимальным содержанием влаги (крупы, чай, хлеб и др.) и «влажный» для продуктов с высоким содержанием влаги (свежие рыба/мясо, ягоды и т.д.), т.к. при вакуумировании влажных продуктов требуется больше времени на откачивание воздуха и более высокая температура нагревательного элемента.

ВНИМАНИЕ!

- При необходимости в процессе работы в любой момент можно остановить вакуумирование или запечатывание в ручном режиме. Для этого нажмите кнопку «Стоп».
- По завершении работы устройства крышка откроется автоматически. Извлеките готовый пакет из прибора.

Примечание: После каждого использования дайте прибору остыть в течение 1 минуты, прежде чем использовать его снова. После упаковки каждого пакета удаляйте остатки пищи из вакуумной камеры.

- Разрежьте пакет ножницами, чтобы открыть.

РЕКОМЕНДУЕМ ДОПОЛНИТЕЛЬНО ПРИОБРЕСТИ И ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Контейнер для вакуумного упаковщика

КОНТЕЙНЕР НЕ ВХОДИТ В КОМПЛЕКТАЦИЮ ВАКУУМНОГО УПАКОВЩИКА

Некоторые продукты, например, десерты, объемную выпечку или ягоды, словом, все, внешний вид и текстура чего могут быть испорчены из-за механического повреждения, неудобно хранить в пакете, пусть и герметично запакованном с помощью вакуумного упаковщика. Для более продолжительного хранения хрупких продуктов мы рекомендуем дополнительно приобрести вакуумный контейнер.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Поместите продукты в вакуумный контейнер.
- Убедитесь, что крышка и верхний край контейнера сухие и чистые. Не переполняйте контейнер, крышка должна легко и прочно закрываться.
- Проверьте плотность закрытия крышки. Потяните ее на себя – надежно закрытая крышка не должна двигаться.
- Подключите прибор к электросети и вставьте один конец вакуумного шланга в специальное отверстие на крышке вакууматора. Другой конец совместите с отверстием на крышке вакуумного контейнера.
- Установите клапан на крышке контейнера в положение «Закрыто».
- В начале процесса вакуумирования сильно надавите рукой на крышку, чтобы плотно прижать ее к контейнеру и избежать утечки воздуха через щели.
- После того как индикаторы погаснут и процесс вакуумирования закончится, отсоедините шланг от прибора и контейнера.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

Вакуумная упаковка значительно продлевает срок хранения продуктов, но, несмотря на это, любые скоропортящиеся продукты в вакуумной упаковке необходимо хранить в холодильнике или морозильной камере, соблюдая температурный режим и сроки хранения в соответствии с видом продукта. Для лучшей сохранности продуктов, вы можете воспользоваться рекомендациями нижеприведенной таблицы.

Место/температура хранения	Продукт	Обычный срок хранения	Срок хранения в вакуумной упаковке
Холодильная камера (5±3°C)	Свежее мясо	2-3 дня	8-9 дней
	Свежая рыба/ Морепродукты	1-3 дня	4-5 дней
	Вареное мясо	4-6 дней	10-14 дней
	Овощи	3-5 дней	7-10 дней
	Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
	Яйца	10-15 дней	1-2 месяца
Морозильная камера (-16 ~ -20°C)	Мясо	3-5 месяцев	1 год
	Рыба		
	Морепродукты		
При комнатной температуре (25±2°C)	Хлеб	1-2 дня	6-8 дней
	Бисквит/Печенье	4-6 месяцев	1 год
	Крупа/Мука	3-5 месяцев	
	Орехи/Бобовые	3-6 месяцев	
	Чай	5-6 месяцев	
	Лекарства	3-6 месяцев	

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Перед проведением каких-либо операций по уходу за прибором следует отключить его от электрической сети.
- При необходимости протрите корпус слегка влажной тряпкой. Для очистки корпуса устройства используйте мягкую ткань, смоченную в слабом моющем растворе, не содержащем такие растворители как ацетон, уайт-спирит, спиртосодержащие вещества и т. п. Не используйте абразивные чистящие средства и спиртовые растворы.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте его под проточной струей воды.
- Аккуратно протрите внутреннюю поверхность прибора, удалите влагу, крошки и другие загрязнения.
- Тщательно очистите силиконовые прокладки вакуумной камеры. Не допускайте скопления около них крошек и др. загрязнений. В случае сильного загрязнения прокладки можно снять с края вакуумной камеры и промыть под проточной водой.
- Также тщательно очистите уплотнительную ленту на крышке.
- **Термоленту в нижней части прибора снимать запрещается – при загрязнении необходимо бережно протереть ее мягкой влажной тряпкой.**

ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при очистке термоленты, силиконовых прокладок и уплотнительной ленты – их повреждение может вызвать неэффективную работу прибора и его поломку. Снимайте силиконовые прокладки для очистки только в случае крайней необходимости.

- После очистки хорошо просушите все детали и прибор в открытом виде. Затем аккуратно закрепите на корпусе снятые силиконовые прокладки. Убедитесь, что они надежно закреплены – их неправильная установка может вызвать неэффективную работу прибора и его поломку.
- Уберите прибор на хранение в сухое, прохладное и вентилируемое место, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе вакуумного упаковщика, руководствуясь нижеприведенной таблицей.

Проблема	Причина	Метод устранения
Прибор не включается	Отключено сетевое питание	Проверьте надежность подключения к электрической сети
	Электророзетка неисправна	Проверьте исправность электророзетки
Прибор включен, но откачивание воздуха не происходит	Пакет поврежден / неплотно закрыт / открытый край не попадает в вакуумную камеру или закрывает воздухозаборник	Проверьте пакет на наличие повреждений, плотность закрытия и правильность его расположения в вакуумной камере
Во время работы прибор отключается до окончания процесса вакуумирования	Пакет перегружен и/или неплотно закрыт.	Проверьте пакет на наличие повреждений, плотность закрытия и правильность его расположения в вакуумной камере
	При перегреве прибора происходит автоматическое отключение прибора.	Не превышайте максимально допустимое время работы прибора
После окончания вакуумирования пакет не запечатывается	Неплотное соединение краев пакета	Убедитесь, что свободные края пакета чистые и сухие, соединяются плотно и ровно без изломов и складок

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Причина	Метод устранения
После окончания вакуумирования пакет не запечатывается	Неплотное соединение краев пакета	Убедитесь, что свободные края пакета чистые и сухие, соединяются плотно и ровно без изломов и складок
При нажатии кнопки ЗАПЕЧАТАТЬ индикатор мигает, но прибор не включается	Включилась защита прибора от перегрева	Соблюдайте интервал между включениями прибора в процессе работы не менее 1 минуты. Не допускайте его перегрева. Дайте прибору остыть и повторите попытку.
Появление резкого запаха во время работы	Перегрев термолинейки	Дайте прибору остыть и продолжите работу
После вакуумирования пакет/контейнер не сохраняет герметичность и наполняется воздухом	Повреждение пакета/контейнера	Обследуйте пакет/контейнер на предмет повреждений. При их обнаружении замените вакуумную упаковку на новую и повторно вакуумируйте продукты.
	Неплотное запечатывание пакета или закрытие крышки	Убедитесь, что края пакета, крышки и контейнера чистые и сухие. При необходимости очистите их и хорошо высушите. Закройте плотно пакет или крышку и повторно вакуумируйте продукты.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность.....	170 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50-60 Гц
Тип управления.....	сенсорный
Степень вакуума.....	80 кПа
Скорость запечатывания.....	8-11 секунд
Индикация процесса.....	да
Защита от перегрева.....	да
Макс. ширина пакета.....	30 см
Ширина шва спайки.....	3 мм
Вес нетто/брутто.....	1,68 кг/2,25 кг
Габариты устройства.....	38x14x6,5 см
Размер упаковки.....	415x135x185 мм
Длина шнура.....	1,2 м
Цвет.....	черный

ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.



УТИЛИЗАЦИЯ

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

Дата изготовления указана на шильдике на корпусе прибора.
Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.

ИМПОРТЕР: ООО "ЗИГМУНД И ШТАЙН"
Адрес: 119530, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Очаково-Матвеевское, ш. Очаковское, д. 36, стр. 2, помещ. 14,
Email: zigmundshtain.company@mail.ru
Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH
Zobeltitzstr. 94
13403 Berlin, Germany
Зигмунд энд Штайн ГмбХ
Зобелтиц штрассе, 94
13403 Берлин, Германия
Произведено на филиале завода-изготовителя в КНР



ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Вакуумный упаковщик **Zigmund&Shtain Küchen-Profi VS-511**

– это профессиональный многофункциональный прибор, который позволяет не только сохранить свежесть и вкус продуктов, но и дает возможность приготовить самые разнообразные блюда, а также насладиться «высокой» кулинарией у себя дома.

Мы предлагаем Вам оригинальные рецепты для готовки в вакуумной упаковке: от шашлыков до изысканных блюд Су Вид! Благодаря им, а также Вашим собственным навыкам, умению и фантазии, Вы без труда приготовите мясо, рыбу, овощи, различные блюда для детского и диетического питания.

Ещё недавно технология приготовления пищи Sous Vide (Су Вид) применялась только в самых дорогих ресторанах профессиональными шеф-поварами. Но сегодня, благодаря вакуумным упаковщикам и другим «умным» кухонным приборам, она стала доступной и популярной и в домашних условиях.

Приверженцы «высокой» кулинарии и здорового питания по праву оценили вкус, качество и пользу пищи, приготовленной в вакуумных пакетах при низкой температуре. При длительной низкотемпературной обработке (до 60-70°C) продукты полностью сохраняют свою текстуру, витамины, питательные вещества и аромат, не подгорают, не пересыхают, получаются нежными и очень сочными. Готовить таким образом можно на водяной бане, в мультиварке, медленноварке, мармите, а также в пароварке, духовке и других приборах при наличии специальной функции.

Мы надеемся, что Вы получите истинное удовольствие от приготовления по технологии Су Вид, а Ваши близкие по достоинству оценят Ваш кулинарный талант, изысканный вкус и пользу приготовленных блюд.

Готовьте легко, просто, вкусно и полезно – используйте уникальные возможности вакуумного упаковщика Küchen-Profi VS-511 на 100%!

Куриное филе в вакууме

📖 Ингредиенты:

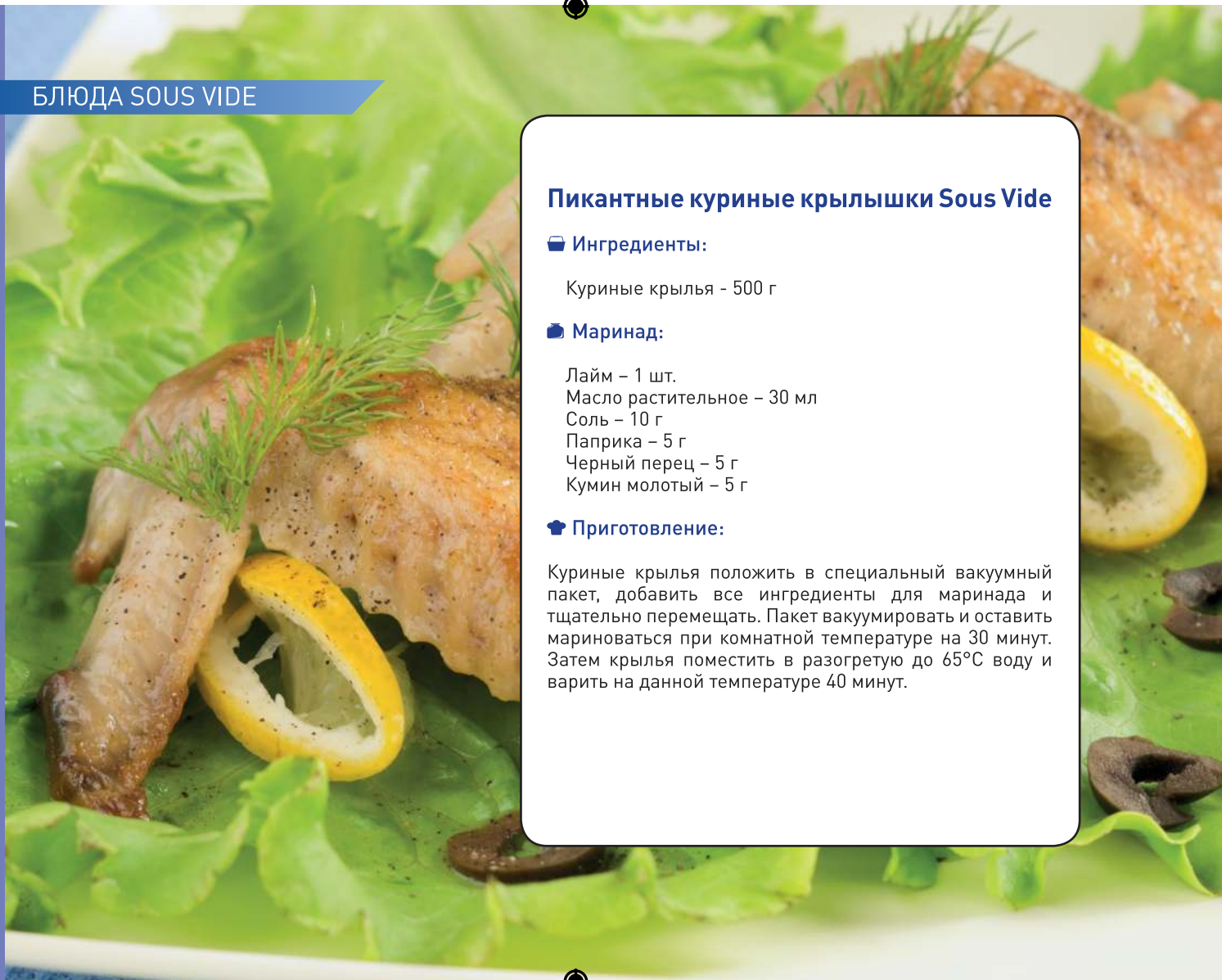
Куриная грудка – 2 шт.
Укроп (свежий) – 40 г
Лавровый лист – 2 шт.
Масло оливковое – 30 мл
Соль – 10 г
Перец черный (молотый) – 5 г

👨‍🍳 Приготовление:

В отдельной ёмкости смешать оливковое масло, специи и мелко нарезанный укроп. Куриные грудки и получившийся маринад выложить в специальный вакуумный пакет, вакуумировать и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем пакет поместить в воду, нагретую до 65°C и варить на данной температуре 35 минут.

💡 Совет:

Чтобы курица быстрее приготовилась, грудку можно немного отбить или разрезать на несколько частей.



Пикантные куриные крылышки Sous Vide

📋 Ингредиенты:

Куриные крылья - 500 г

🍷 Маринад:

Лайм – 1 шт.

Масло растительное – 30 мл

Соль – 10 г

Паприка – 5 г

Черный перец – 5 г

Кумин молотый – 5 г

👨‍🍳 Приготовление:

Куриные крылья положить в специальный вакуумный пакет, добавить все ингредиенты для маринада и тщательно перемешать. Пакет вакуумировать и оставить мариноваться при комнатной температуре на 30 минут. Затем крылья поместить в разогретую до 65°C воду и варить на данной температуре 40 минут.

Утиная грудка со специями

📖 Ингредиенты:

Утиная грудка – 500 г
Тимьян – 5 г
Соль – 15 г
Перец – 5 г

🔪 Приготовление:

Утиную грудку с двух сторон посыпать солью и перцем, добавить тимьян. Затем мясо положить в специальный пакет и вакуумировать. Грудку поместить в нагретую до 57°C воду и варить 2 часа. После приготовления мясо достать из пакета и обжарить с каждой стороны по 30 секунд.



Гусиная ножка Sous Vide

📖 Ингредиенты:

Гусиный окорок - 300 г

🍷 Маринад:

Соль – 5 г

Перец черный – 3 г

Перец чили (хлопьями) – 3 г

Чеснок (сухой) – 3 г

👨‍🍳 Приготовление:

Гусиный окорочок посыпать солью, перцем и остальными специями. Положить в специальный вакуумный пакет и вакуумировать. Нагреть воду в кастрюле до 75°C, опустить туда мясо и варить на данной температуре 3 часа. После приготовления обжарить мясо с двух сторон до золотистой корочки.

Кролик Sous Vide в вине

Ингредиенты:

Мясо кролика – 500 г
Горчица – 50 г
Чернослив – 6 шт.
Вино белое сухое – 200 мл
Соль – 5 г
Перец черный – 10 гор.
Розмарин – 5 г

Приготовление:

Мясо кролика промыть и разрезать на небольшие кусочки. В специальный вакуумный пакет выложить мясо и чернослив, добавить горчицу и специи. Тщательно перемешать все ингредиенты и залить сухим вином. Пакет вакуумировать и варить 2,5 часа в нагретой до 75°C воде.



Свинная корейка в вакууме

📖 Ингредиенты:

Свинные отбивные – 500 г
Масло растительное – 40 мл
Соль, перец, тмин

👉 Приготовление:

Каждую свиную отбивную положить в отдельный вакуумный пакет, добавить столовую ложку растительного масла, соль, черный перец и тмин. Затем каждый пакет вакуумировать и положить на ночь в холодильник. Отбивные следует опустить в разогретую до 80°C воду и варить на данной температуре 1 час.

💡 Совет:

Перед подачей на стол мясо можно порезать на небольшие ломтики и приправить любимым соусом. К свинине отлично подходит гранатовый соус.



Свинина по-рязански

🍴 Ингредиенты:

Свинина – 700 г
Свиной шпик – 50 г
Яйца (вареные) – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Уксус (3%) – 15 мл
Соль – 15 г
Паприка (молотая) – 5 г
Чесночная приправа – 5 г
Сахар – 5 г

🔪 Приготовление:

Морковь потереть на крупной терке, яйца и сало нарезать соломкой. В цельном куске свинины по всей длине сделать разрез, уложить туда морковь, яйца и сало. Свинину натереть уксусом, сахаром и специями, положить в специальный пакет и вакуумировать. Готовый вакуум-пакет опустить в нагретую до 80°C воду и варить 2,5 часа.



Совет:

Если охлаждать свинину не вынимая из пакета, то выделившийся при варке сок превратиться в желе.



Стейк из говядины Sous Vide

📖 Ингредиенты:

Стейк из говядины – 500 г
Масло оливковое – 20 мл
Перец черный (молотый) – 5 г
Тимьян – 20 г
Розмарин – 20 г

👨‍🍳 Приготовление:

Стейк из говядины промыть, высушить бумажным полотенцем, положить в специальный пакет и вакуумировать. Пакет опустить в воду и варить при температуре 60°C 1 час 10 минут. Затем достать стейк из пакета и обжарить с двух сторон до золотистой корочки с добавлением перца, тимьяна и розмарина.

💡 Совет:

К данному блюду отлично подойдет запечённый картофель с тимьяном и розмарином.

Говяжья вырезка под сливочным соусом

📖 Ингредиенты:

Говяжья вырезка – 500 г
Горчица – 25 г
Соевый соус – 50 мл
Масло оливковое – 30 мл
Соль – 10 г
Смесь пяти перцев – 10 г

👨‍🍳 Приготовление:

Говяжью вырезку промыть и разрезать на небольшие кусочки. В отдельной ёмкости смешать масло, соевый соус, горчицу и специи. В специальный вакуумный пакет положить мясо, залить маринадом и вакуумировать. Оставить мариноваться на 30 минут, после чего пакет поместить в нагретую до 65°C воду и варить 45 минут.

Рагу из баранины с картошкой

📖 Ингредиенты:

Баранина – 500 г
Картофель – 300 г
Лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Чеснок – 10 г
Сливочное масло – 30 г
Соль – 25 г
Перец черный – 10 г

👨‍🍳 Приготовление:

Мясо и очищенный картофель нарезать кусочками по 2 см. Морковь натереть на средней терке, лук нарезать кубиками, чеснок измельчить ножом. Все ингредиенты положить в специальный пакет, добавить специи, сливочное масло и тщательно перемешать. Пакет вакуумировать, опустить в нагретую до 80°C воду и варить на данной температуре 1 час.

Лосось по технологии Sous vide

Ингредиенты:

Лосось (филе) – 500 г
Сливки – 200 мл
Сыр (Дор блю) – 30 г
Масло оливковое – 15 мл
Соль – 20 г
Перец – 7 г
Тимьян – 5 г

Приготовление:

Филе лосося промыть, отделить от костей и разрезать на порционные кусочки. В 1 литре воды развести 20 г соли и на 40 минут положить лосось в рассол. Затем достать рыбу из рассола, сбрызнуть оливковым маслом, добавить соль, перец и тимьян. Лосось положить в специальные вакуумные пакеты, вакуумировать их и варить 20 минут в воде при температуре 50°C. Для соуса необходимо подогреть в отдельной кастрюле сливки и сыр, но не доводить до кипения.

Совет:

В соус можно добавить немного укропа и красного перца, тогда он приобретет более насыщенный и интересный вкус.



Треска под маринадом

🍷 Ингредиенты:

Треска – 500 г
Мед – 3 г
Уксус бальзамический – 20 мл
Масло оливковое – 10 мл
Соевый соус – 10 мл
Перец черный – 5 г
Перец красный – 5г

👨‍🍳 Приготовление:

Треску промыть и разделить на порционные кусочки. В отдельной ёмкости смешать масло, мед, уксус, соевый соус и перец. В специальный вакуумный пакет положить рыбу, залить маринадом и вакуумировать. Пакет оставить мариноваться при комнатной температуре на 30 минут, после чего опустить в нагретую до 70°C воду и варить на данной температуре 50 минут.

💡 Совет:

При подаче рыбу украсить дольками лимона и петрушкой.

Креветки и гребешки в вакууме

🍴 Ингредиенты:

Креветки (сырые очищенные) – 500 г
Гребешки – 500 г
Соевый соус – 100 мл
Имбирь (свежий) – 40 г
Лимон – 1 шт.
Кинза (листья) – 20 г
Тимьян – 10 г
Острый перец (стручки) – 1 шт.

👨‍🍳 Приготовление:

Предварительно разморозить креветки и гребешки при комнатной температуре. Имбирь нарезать тонкой соломкой, перец – небольшими колечками. Половину лимона нарезать дольками. Все ингредиенты положить в специальный вакуумный пакет, добавить листья кинзы, тимьян и соевый соус. Затем тщательно перемешать и вакуумировать пакет. Поставить на огонь большую кастрюлю с водой, нагреть до 70-75°C. Завакуумированный пакет поместить в воду и варить 30 минут при температуре 70°C.



Совет:

При подаче блюдо можно сбрызнуть лимонным соком и украсить веточкой тимьяна.

Фаршированный перец в вакууме

📖 Ингредиенты:

Перец (сладкий) – 1 кг
Фарш мясной – 700 г
Рис – 60 г
Лук репчатый – 150 г
Укроп (свежий) – 20 г
Петрушка (свежая) – 20 г
Лавровый лист – 2 шт.
Соль – 20 г
Перец черный (молотый) – 10 г

👨‍🍳 Приготовление:

Перец промыть, срезать верхушку и очистить от семян. Мелко нарезать лук, укроп и петрушку. В отдельной ёмкости смешать фарш, рис, лук, зелень и специи. Получившимся фаршем заполнить перцы, затем поместить их в специальные вакуумные пакеты и вакуумировать. Выложить пакеты в кастрюлю, залить водой и варить на слабом огне 1 час 30 минут.



Овощи в вакууме

🍷 Ингредиенты:

Перец сладкий – 200 г
Баклажаны – 150 г
Помидоры – 150 г
Фасоль (зеленая) – 150 г
Соль – 20 г
Перец – 10 г

👤 Приготовление:

Овощи промыть, нарезать кубиками, добавить специи и тщательно перемешать. Получившуюся смесь положить в специальный вакуумный пакет и вакуумировать. Пакет с овощами поместить в воду и варить 40 минут при температуре 70°C.

Груши в вине

Ингредиенты:

Груши – 3 шт.
Вино сухое – 400 мл
Сахар – 100 г
Корица – 1 палочка
Гвоздика – 4 г
Перец душистый – 3 г
Мускатный орех – 2 г

Приготовление:

Небольшие твердые груши очистить от кожуры и поместить в холодную воду. В кастрюле смешать 400 мл сухого вина, сахар и специи. Кастрюлю поставить на огонь и варить 15 минут. Каждую грушу положить в отдельный вакуумный пакет, добавить по 100 мл вина. Пакет вакуумировать и поместить в разогретую до 80°C воду на 1 час.



Ананас в сиропе

📖 Ингредиенты:

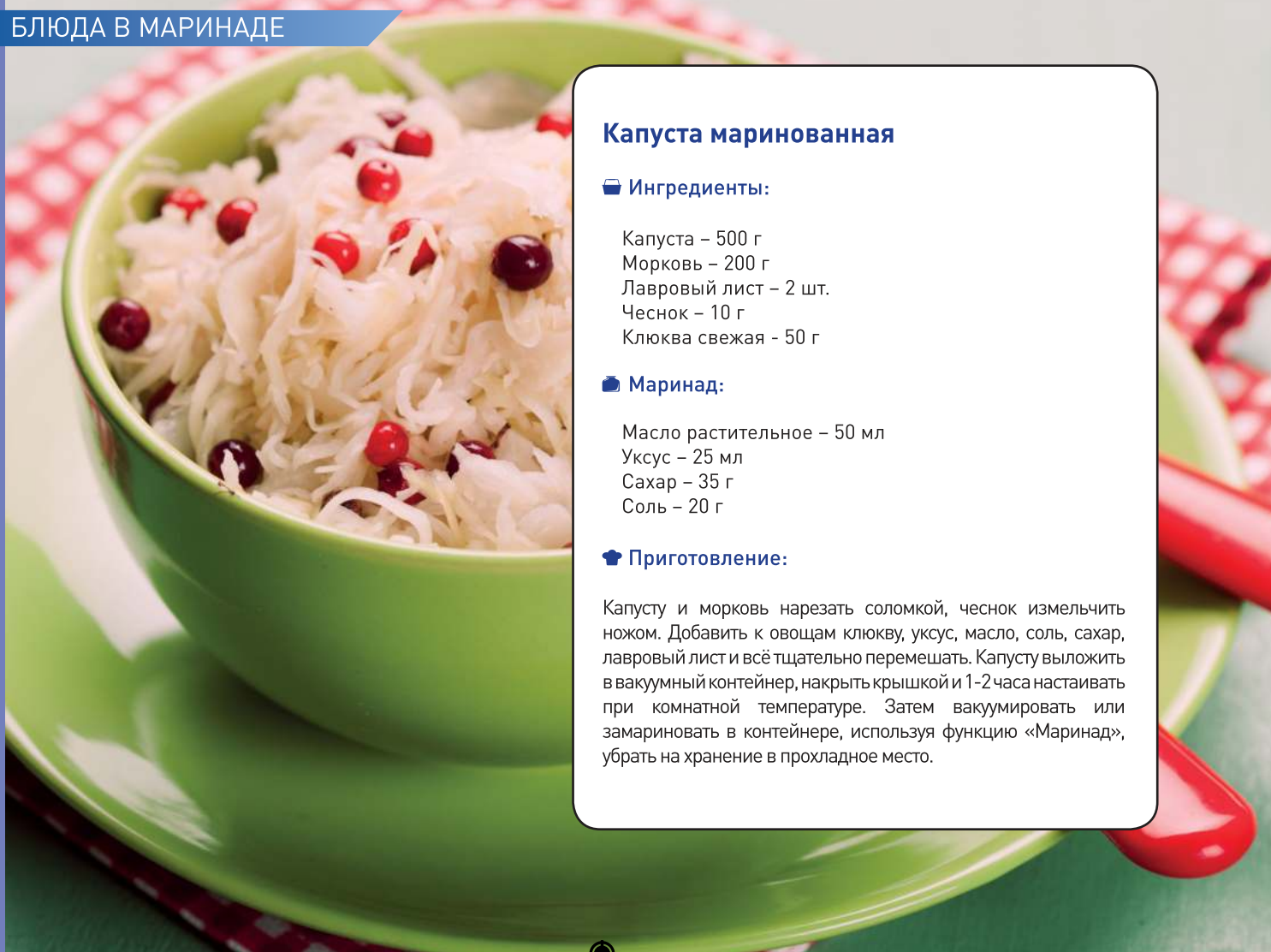
Ананас (мякоть) – 500 г
Вода – 150 мл
Сахар – 120 г
Корица – 1 шт.
Бадьян – 1 шт.

👨‍🍳 Приготовление:

Мякоть ананаса нарезать небольшими кусочками. В отдельной кастрюле смешать воду, сахар, корицу, бадьян. Кастрюлю поставить на слабый огонь и варить 15 минут. Ананасы положить в специальный вакуумный пакет, залить сиропом и вакуумировать. Пакет опустить в нагретую до 75°C воду и варить на данной температуре 1 час.

💡 Совет:

При подаче ананасы можно полить сиропом, украсить мороженым и листочком мяты.



Капуста маринованная

📖 Ингредиенты:

Капуста – 500 г
 Морковь – 200 г
 Лавровый лист – 2 шт.
 Чеснок – 10 г
 Клюква свежая - 50 г

📖 Маринад:

Масло растительное – 50 мл
 Уксус – 25 мл
 Сахар – 35 г
 Соль – 20 г

📖 Приготовление:

Капусту и морковь нарезать соломкой, чеснок измельчить ножом. Добавить к овощам клюкву, уксус, масло, соль, сахар, лавровый лист и всё тщательно перемешать. Капусту выложить в вакуумный контейнер, накрыть крышкой и 1-2 часа настаивать при комнатной температуре. Затем вакуумировать или замариновать в контейнере, используя функцию «Маринад», убрать на хранение в прохладное место.

Огурцы малосольные

📖 Ингредиенты:

Огурцы – 1 кг
Чеснок – 15 г
Перец чёрный
(горошек) – 6 шт.

📖 Маринад:

Масло растительное – 70 мл
Уксус – 70 мл
Сахар – 60 г
Соль – 20 г

📖 Приготовление:

В отдельный контейнер выложить огурцы и измельченный чеснок, добавить соль, сахар, уксус, масло и перец. Все ингредиенты перемешать и оставить на сутки в прохладном месте. После огурцы переложить в специальный пакет и вакуумировать. Хранить в прохладном месте.

💡 Совет:

Если в огурцы добавить листья вишни, смородины и хрена, то они приобретут насыщенный и знакомый с детства вкус.

Маринованные помидоры черри

🍴 Ингредиенты:

Помидоры черри – 250 г
Чеснок – 15 г
Укроп свежий – 15 г

🍷 Маринад:

Вода – 150 мл
Яблочный уксус – 150 мл
Соль крупная – 20 г
Сахар – 10 г
Лимонный сок – 10 мл

👩 Приготовление:

В кастрюле смешать уксус, воду, соль, сахар и лимонный сок. Довести до кипения, после чего снять с огня и дать остыть. В специальный вакуумный контейнер поместить помидоры и чеснок, добавить маринад, укроп и щепотку красного перца. Дать настояться при комнатной температуре не менее двух часов, после чего вакуумировать контейнер. Хранить в прохладном месте.

💡 Совет:

Для того чтобы помидоры лучше замариновались, их следует проткнуть зубочисткой с двух сторон.

Шампиньоны маринованные

Ингредиенты:

Шампиньоны – 500 г
Чеснок – 20 г

Маринад:

Масло растительное – 120 мл
Уксус яблочный – 80 мл
Перец чёрный
(горошек) – 6 шт.
Лавровый лист – 4 шт.
Гвоздика – 2 шт.
Укроп – 1 пучок
Сахар – 10 г
Соль – 5 г

Приготовление:

Грибы промыть и поместить в кастрюлю вместе с остальными ингредиентами. Добавить уксус и масло, после чего поставить кастрюлю на небольшой огонь, довести до кипения и варить 5 минут. Остудить при комнатной температуре. Грибы и маринад перелить в специальный вакуумный контейнер и вакуумировать или замариновать, используя функцию «Маринад». Хранить в прохладном месте.



Баклажаны маринованные

📋 Ингредиенты:

Баклажаны – 1 кг
 Сладкий перец – 500 г
 Лук репчатый – 2 шт.
 Чеснок – 100 г
 Петрушка – 1 пучок
 Укроп – 1 пучок

📋 Маринад:

Масло растительное – 150 мл
 Уксус (6%) – 50 мл
 Соль – 25 г
 Сахар – 20 г
 Молотый перец – 5 г

👉 Приготовление:

Баклажаны вымыть, отварить в кипящей подсоленной воде 10-15 минут. Затем остудить и разрезать на длинные полоски. Сладкий перец и лук нарезать соломкой, зелень и чеснок мелко порубить ножом. Все ингредиенты тщательно перемешать, выложить в специальный вакуумный контейнер, добавить маринад и вакуумировать или замариновать, используя функцию «Маринад». Хранить в прохладном месте.

Азиатский маринованный перец

Ингредиенты:

Острый перец(зеленый
или оранжевый) –4 шт.

Маринад:

Рисовый уксус – 120 мл
Соль – 7 г
Сахар – 5 г

Приготовление:

Перец нарезать тонкими ломтиками (3-4 мм толщиной), добавить уксус, соль и сахар. Все ингредиенты выложить в специальный контейнер и вакуумировать или замариновать, используя функцию «Маринад». Хранить в прохладном месте.

Совет:

Благодаря маринаду перец приобретает кисло-сладкий вкус и послужит отличным дополнением к рису или жареной лапше.



Маринованные финики с сыром

🍷 Ингредиенты:

Финики – 15 шт.
Сыр Чеддер – 70 г

🍷 Маринад:

Масло оливковое – 120 мл
Сок апельсиновый – 30 мл
Перец черный – 5 г
Розмарин – 3 г

🍷 Приготовление:

На каждом финике с одной стороны сделать разрез по всей длине, вытащить косточку. Сыр разрезать на небольшие прямоугольники и каждый кусочек поместить в финик. В отдельной ёмкости взбить оливковое масло и апельсиновый сок, добавить перец и розмарин. В специальный вакуумный контейнер положить финики, залить маринад и вакуумировать или замариновать, используя функцию «Маринад». Хранить в прохладном месте.

Шашлык из баранины

🍷 Ингредиенты:

Баранина – 1 кг
Помидоры – 2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.

🍷 Маринад:

Вода минеральная газированная – 500 мл
Хлеб ржаной – 150 г
Лимон – 1 шт.
Соль – 25 г
Перец – 15 г

🍷 Приготовление:

Баранину промыть и порезать на кубики по 3 см. Помидоры и репчатый лук нарезать полукольцами. В отдельную ёмкость положить нарезанный небольшими кусочками хлеб, выжать сок одного лимона, добавить минеральную воду и специи. Мясо и овощи положить в маринад и тщательно перемешать. Получившийся шашлык переложить в специальный вакуумный контейнер, вакуумировать, оставить в прохладном месте на 2 часа или замариновать, используя функцию «Маринад».

Шашлык из говядины в медовом маринаде

🍷 Ингредиенты:

Говядина – 500 г

🍷 Маринад:

Соевый соус – 80 мл

Мёд – 15 г

Имбирь тертый – 10 г

Масло кунжутное – 5 мл

Чеснок – 5 г

🍷 Приготовление:

Мясо промыть и нарезать кубиками по 3 см. В небольшой посуде смешать столовую ложку мёда, соевый соус, кунжутное масло, тертый имбирь и мелко нарезанный чеснок. Тщательно перемешать все ингредиенты, поместить в специальный вакуумный пакет и вакуумировать. Шашлык оставить мариноваться 2 часа в прохладном месте.

Zigmund & Shtain
техника со вкусом