

Zigmund & Shtain

RU

**ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК
KÜCHEN-PROFI VS-505
ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

KZ
**ВАКУУМДЫ ОРАУ
МАШИНАСЫ
KÜCHEN-PROFI VS-505
ПАЙДАНУ БОЙЫНША
НҰСҚАУЛЫҚ**





Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!
Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании Zigmund & Shtain и приобретение вакуумного упаковщика **Küchen-Profi VS-505**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Комплект поставки	4
Гарантийные обязательства	5
Краткое описание	6
Функциональные особенности.....	9
Меры предосторожности	10
Перед началом использования	12
Общие рекомендации	13
Общий вид.....	14
Эксплуатация	16
Изготовление вакуумного пакета	16
Вакуумирование продуктов в пакете	18
Вакуумирование в контейнере	20
Маринование продуктов в вакуумном контейнере	21
Рекомендации по хранению продуктов в вакуумной упаковке	23
Очистка и хранение	24
Возможные проблемы и методы их устранения . 25	
Технические характеристики.....	27
Утилизация.....	28
РЕЦЕПТЫ	
Блюда Sous Vide	
Куриное филе в вакууме	31
Пикантные куриные крылышки Sous Vide	32
Утиная грудка со специями.....	33
Гусиная ножка Sous Vide	34
Кролик Sous Vide в вине.....	35
Свиная корейка в вакууме	36
Свинина по-рязански	37
Стейк из говядины Sous Vide	38

Говяжья вырезка под сливочным соусом.....	39
Рагу из баранины с картошкой	40
Лосось по технологии Sous Vide.....	41
Треска под маринадом	42
Креветки и гребешки в вакууме	43
Фаршированный перец в вакууме	44
Овощи в вакууме	45
Груши в вине	46
Ананас в сиропе.....	47
Блюда в маринаде	
Капуста маринованная	48
Огурцы малосольные	49
Маринованные помидоры черри	50
Шампиньоны маринованные	51
Баклажаны маринованные.....	52
Азиатский маринованный перец.....	53
Маринованные финики с сыром.....	54
Шашлык из баранины.....	55
Шашлык из говядины в медовом маринаде	56
Греческий шашлык Сувлаки.....	57
Куриный шашлык под маринадом терияки	58
Шашлык из кролика	59
Лососина деликатесная.....	60
Судак маринованный в гранатовом соке	61
Сливы маринованные	62
Яблоки маринованные	63



- 1 Вакуумный упаковщик 1 шт.
- 2 Рулон для вакуумной упаковки (28 см x 3 м) 1 шт.
- 3 Вакуумный контейнер (700 мл) 1 шт.
- 4 Вакуумный шланг 1 шт.
- 5 Руководство по эксплуатации 1 шт.
- 6 Гарантийный талон 1 шт.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

RU

- **При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне.** Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.
- **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.

RU

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ



Zigmund & Shtain



Профессиональный вакуумный упаковщик **Küchen-Profi VS-505** 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 Küchen-Profi VS-505 – это свежее решение для сохранения свежести, качества и вкуса продуктов!

- Вакуумная упаковка значительно продлевает срок хранения продуктов, т.к. отсутствие кислорода препятствует окислению, останавливает размножение бактерий и плесени, благодаря чему сохраняются все витамины, микроэлементы, вкусовые и питательные свойства продукта.
- Вакуумная упаковка, в которой хранятся продукты, предотвращает появление нежелательных запахов и загрязнений в холодильнике. Вакуумная упаковка продуктов – это залог гигиены и чистоты Вашего холодильника, полное отсутствие в нем неприятного запаха.
- Вакуумная упаковка сокращает время заморозки, при этом снижает усушку и заветривание, уменьшает потери продукта, гарантирует длительное хранение без потери качества.



- В вакуумной упаковке можно замариновать мясо и другие продукты в течение короткого времени, т.к. в вакууме происходит быстрая пропитка мяса маринадом, а результате чего оно приобретает необыкновенный вкус, аромат и мягкость.
- Вакуумная упаковка позволяет использовать популярную технологию Sous Vide (Су Вид) в домашних условиях и готовить здоровую пищу в собственном соку при низких температурах.
- С помощью вакуумного упаковщика можно герметично запечатать не только продукты, но и любые предметы или документы, чтобы защитить их от повреждений или влаги.

- 2 режима автоматического вакуумирования для твердых/мягких продуктов
- Выбор вида продукта: сухой/влажный
- Ручной режим вакуумирования
- Режим быстрого маринования
- Вакуумирование в контейнерах
- Запаивание пакета без вакуумирования
- Стильный дизайн. Эргономичная форма
- Смотровое окно
- Встроенный блок с ножом для хранения рулона и отрезания пакетов
- Тефлоновое покрытие термолинейки
- Отсек для хранения сетевого шнура
- Прорезиненные нескользящие ножки
- В комплекте – дополнительные аксессуары: вакуумный контейнер, вакуумный шланг и рулон пленки для изготовления пакетов



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.
- Всегда отключайте устройство от сети по окончании работы, перед очисткой или перемещением.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной струей воды.
- 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.

- Запрещается вакуумирование горячих продуктов и жидкостей - это может привести к повреждению прибора.
- Избегайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь корпуса.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора и его внутренняя поверхность были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- Во время работы соблюдайте осторожность – во избежание ожогов не прикасайтесь к горячему нагревательному элементу (термолинейке), расположенному на внутренней поверхности крышки.
- 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.

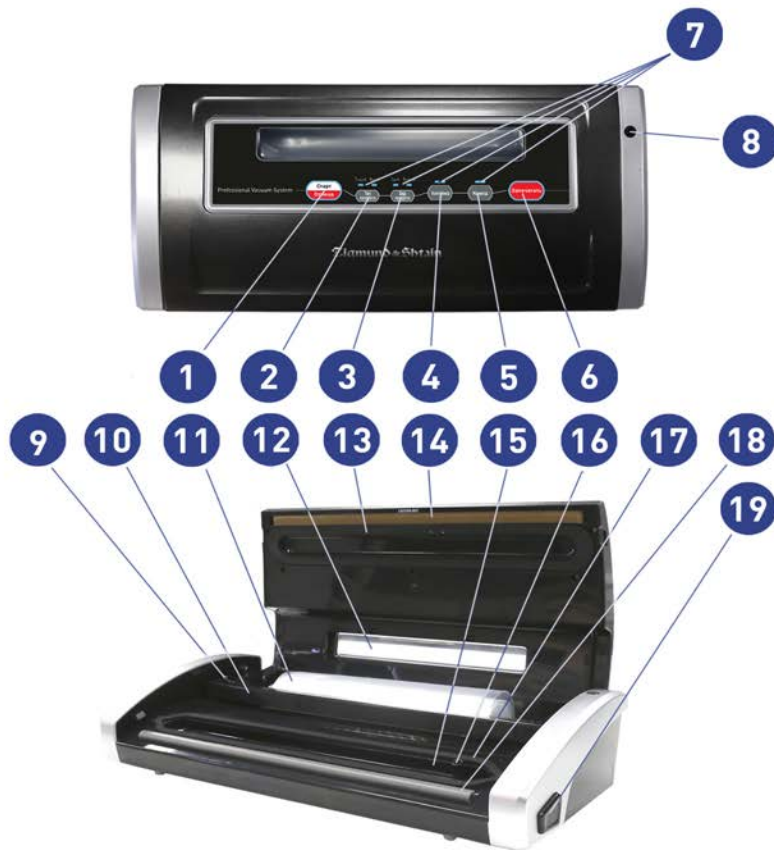
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.
- После хранения вакуумного упаковщика в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2–3 часов в распакованном виде.
- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы и рекламные наклейки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса и аксессуаров. Использование вакуумного упаковщика с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.
- Установите устройство на ровную устойчивую поверхность. Ваш прибор готов к работе. Желаем Вам приятного использования!

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

- Для вакуумирования продуктов в вакуумном упаковщике используйте только специально предназначенные для этого пакеты или контейнеры. Максимальная ширина пакета не должна превышать 30 см.
- Очень удобно использовать также рулон для вакуумной упаковки, который можно хранить внутри корпуса в специальном отсеке и отрезать от него пакеты необходимой длины.
- 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 легким надавливанием на пакет удалите из него излишки воздуха.

RU ОБЩИЙ ВИД



1. Кнопка «СТАРТ/ОТМЕНА» - включение/остановка процесса вакуумирования
2. Кнопка «ТИП ПРОДУКТА» - выбор типа продукта: твердый/мягкий
3. Кнопка «ВИД ПРОДУКТА» - выбор вида продукта: сухой/влажный
4. Кнопка «КОНТЕЙНЕР» - включение вакуумирования продуктов в контейнере
5. Кнопка «МАРИНАД» - включение маринования продуктов в контейнере
6. Кнопка «ЗАПЕЧАТАТЬ» - запечатывание пакета без вакуумирования/немедленное запечатывание пакета в процессе вакуумирования (ручной режим)
7. LED-индикаторы установок/вида работы
8. Отверстие для подключения вакуумного шланга
9. Нож для отрезания пакета
10. Рамка - держатель рулона
11. Отсек для хранения рклона
12. Смотровое окно
13. Верхняя прокладка вакуумной камеры
14. Термолинейка с тефлоновым покрытием (нагревательный элемент)
15. Вакуумная камера
16. Воздухозаборник (соединяет вакуумную камеру и насос)
17. Нижняя прокладка вакуумной камеры
18. Уплотнительная лента
19. Кнопки разблокировки крышки

Изготовление вакуумного пакета

- Перед началом работы подключите прибор к сети.
- Для изготовления пакета удобно использовать рулон для вакуумной упаковки, который можно хранить внутри корпуса в специальном отсеке.
- Чтобы открыть вакуумный упаковщик, одновременно с двух сторон нажмите на корпусе на кнопки разблокировки и поднимите крышку.
- Убедитесь, что встроенный нож установлен на одном из концов рамки-держателя. Приподнимите рамку. Поместите во внутренний отсек полиэтиленовый рулон. (Рис.1)
- Возьмитесь за свободный край и вытяните рулон на необходимую длину. (Рис.2)
- Опустите рамку-держатель вниз, проведите ножом от одного края рамки к другому и отрежьте полиэтилен. (Рис.3)
- После чего одну из сторон запечатайте. Для этого положите пакет на уплотнительную ленту так, чтобы его край не попадал в вакуумную камеру. (Рис.4)



Рис.1



Рис.2



Рис.3



Рис.4

- Закройте прибор, слегка надавив двумя руками одновременно на края крышки до щелчка. (Рис.5)
- Нажмите кнопку «ЗАПЕЧАТАТЬ». Загорится соответствующий индикатор. (Рис.6)
- Когда индикатор погаснет, процесс запаивания пакета окончен. Чтобы открыть вакуумный упаковщик, одновременно с двух сторон нажмите на корпусе на кнопки разблокировки и поднимите крышку. Извлеките готовый пакет из прибора. (Рис.7)



Рис.5



Рис.6



Рис.7

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Вакуумирование продуктов в пакете

- Для вакуумирования продуктов в вакуумном упаковщике используйте только подготовленный пакет из рулона или специально предназначенные для этого вакуумные пакеты.
- Поместите продукты в пакет. Следите за тем чтобы продукты лежали равномерно и внутри оставалось свободное место. Слегка надавите рукой на пакет, 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 пакет не закрывает воздухозаборник, необходимый для откачивания воздуха из вакуумной камеры. (Рис.8)

ВНИМАНИЕ!

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.

- Закройте крышку, слегка надавив на её края одновременно двумя руками до щелчка. (Рис.9)
- Нажатием кнопки «ВИД ПРОДУКТА» выберите вид продукта, который собираетесь вакуумировать: «сухой» или «влажный». Загорится соответствующий индикатор.
- Нажатием кнопки «ТИП ПРОДУКТА» выберите тип продукта: «твердый» или «мягкий». Загорится соответствующий индикатор.

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

- **Выбирайте тип продукта «мягкий» для мягких или хрупких продуктов, которые при сильном давлении могут деформироваться (помидоры, хлебобулочные изделия и пр.)**
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ОТМЕНА». Загорится соответствующий индикатор и начнется процесс автоматического вакуумирования. (Рис.10)
- По окончании процесса загорится индикатор кнопки «ЗАПЕЧАТАТЬ». Когда индикаторы погаснут, вакуумирование окончено. Чтобы открыть вакуумный упаковщик, одновременно с двух сторон нажмите на корпусе на кнопки разблокировки и поднимите крышку. Извлеките пакет из прибора. (Рис.11)

ВНИМАНИЕ!

При необходимости в процессе работы в любой момент можно остановить вакуумирование в ручном режиме. Для этого нажмите кнопку «ЗАПЕЧАТАТЬ». Откачивание воздуха остановится, пакет будет запечатан и прибор отключится.



Рис.8



Рис.9



Рис.10



Рис.11

Вакуумирование в контейнере



- Для вакуумирования продуктов, помимо входящего в комплект контейнера, можно использовать любые другие вакуумные контейнеры, имеющиеся в продаже.
- Поместите продукты в вакуумный контейнер.
- Убедитесь, что крышка и верхний край контейнера сухие и чистые. Не переполняйте контейнер, крышка должна легко и прочно закрываться.
- Подключите прибор к электросети.
- Вставьте один конец вакуумного шланга в специальное отверстие на крышке прибора. Другой конец – в отверстие на крышке вакуумного контейнера. (Рис.12)
- Установите клапан на крышке контейнера в положение  (Закр^ыто).
- Нажатием кнопки «ТИП ПРОДУКТА» выберите тип продукта: «твердый».
- Нажмите кнопку «КОНТЕЙНЕР». Загорится соответствующий индикатор. Начнется процесс автоматического вакуумирования продуктов в контейнере. (Рис.13)




Рис.12



Рис.13

- В начале процесса вакуумирования сильно надавите рукой на крышку, чтобы плотно прижать её к контейнеру и избежать утечки воздуха через щели.
- После того как индикаторы погаснут и процесс вакуумирования закончится, отсоедините шланг от прибора и контейнера.
- Проверьте плотность закрытия крышки, потяните её на себя – надежно и правильно закрытая крышка не должна двигаться.
- Чтобы открыть вакуумный контейнер, необходимо клапан перевести в положение  (Открыто).

Маринование продуктов в контейнере

- Поместите продукты (мясо, овощи), нарезанные небольшими кусочками, в маринаде в вакуумный контейнер.
- Подключите прибор к электросети.
- Вставьте один конец вакуумного шланга в специальное отверстие на крышке прибора. Другой конец – в отверстие на крышке вакуумного контейнера.
- Установите клапан на крышке контейнера в положение  (Маринование).
- Нажатием кнопки «ТИП ПРОДУКТА» выберите тип продукта: «твердый».
- Нажмите кнопку «МАРИНАД». Соответствующий индикатор начнет мигать и будет продолжать мигать все время, пока происходит процесс автоматического маринования продуктов.

- Полный цикл маринования включает в себя откачивание воздуха из контейнера с последующей паузой для заполнения воздухом. Продукты маринуются в течение 5-ти циклов. Общее время маринования составляет примерно 6-8 минут.
- Во время маринования не нажимайте никакие кнопки, чтобы случайно не прервать процесс. По окончании маринования индикатор кнопки «МАРИНАД» погаснет и прибор выключится автоматически. Продукты замаринованы и Вы можете приступить к их приготовлению. При необходимости процесс маринования может быть повторен несколько раз.

ВНИМАНИЕ!

Интервал между включениями прибора должен составлять не менее 1 минуты. Если время работы превышает 1 минуту, то происходит автоматическое отключение прибора. Чтобы избежать перегрева прибора, после работы дайте ему остыть в течение 1 минуты, затем продолжите работу.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

RU

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	

RU 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.
- При необходимости аккуратно протрите внутреннюю поверхность прибора, удалите крошки и другие загрязнения. Тщательно просушите прибор в открытом виде.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте его под проточной струей воды.
- Тщательно очистите прокладки вакуумной камеры. Не допускайте скопления около них крошек и др. загрязнений. Нижнюю прокладку можно снять с края вакуумной камеры и промыть под проточной водой. Верхняя прокладка – несъемная.
- Также тщательно очистите уплотнительную ленту. Снимать её нельзя.

ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при очистке термоленты, прокладок и уплотнительной ленты – их повреждение может вызвать неэффективную работу прибора и его поломку.

- Сетевой шнур уберите в специальный отсек внизу корпуса. Никогда не наматывайте шнур вокруг корпуса!
- Уберите прибор на хранение в сухое, прохладное и вентилируемое место, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

RU

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. Если время работы прибора превышает 1 минуту, то происходит автоматическое отключение прибора, чтобы избежать его перегрева.	Проверьте пакет на наличие повреждений, плотность закрытия и правильность его расположения в вакуумной камере
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

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.

Вакуумный упаковщик Küchen-Profi VS-505

Мощность	170 Вт
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Тип управления.....	электронный
Макс. давление.....	80 кПа
Скорость всасывания.....	12 л/мин
Количество уровней давления	2
Материал корпуса.....	высококачественный пластик
Макс. ширина вакуумных пакетов	30 см
Вес (нетто)	2.05 кг
Габаритные размеры.....	401x190x92 мм
Длина сетевого шнура.....	1,2 м
Цвет	темно-серый

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.

RU

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.

Sigmund & Shtain

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.




**ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
НА КАЖДЫЙ
ДЕНЬ**

Вакуумный упаковщик **Zigmund&Shtain Küchen-Profi VS-505**

– 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-505 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

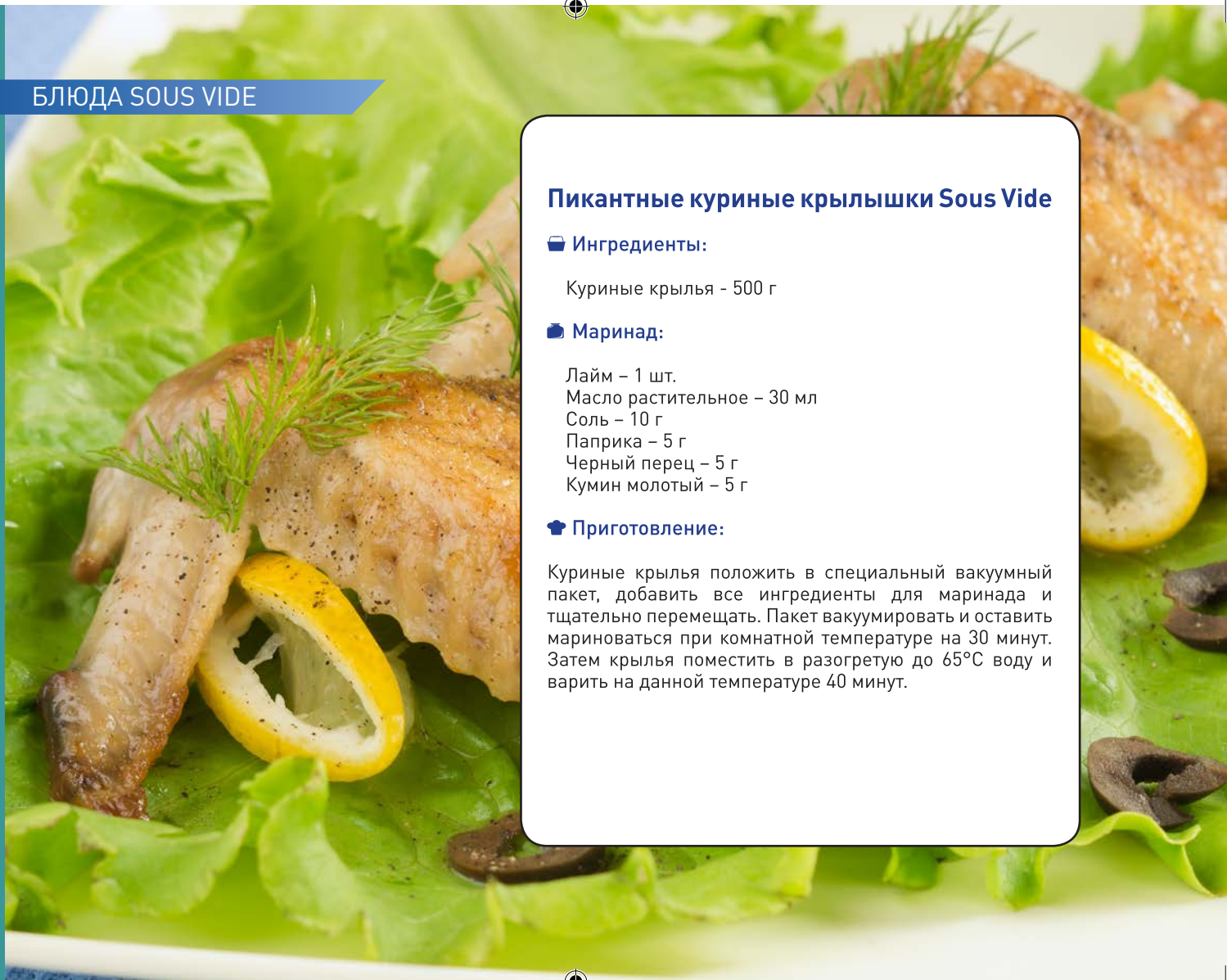
Паприка – 5 г

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.

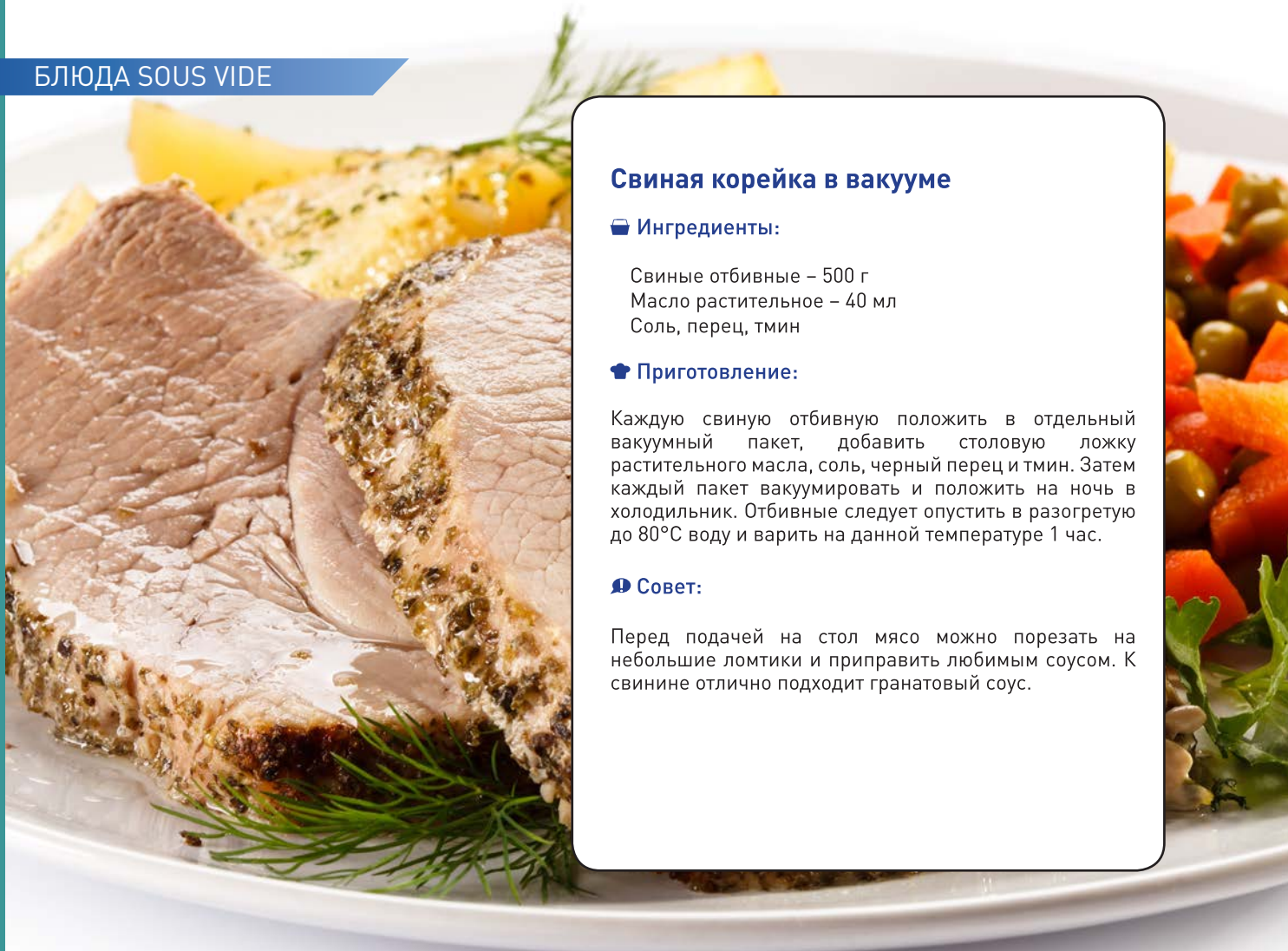
Кролик Sous Vide в вине

📖 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 превратится 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 нарезать 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.

Греческий шашлык Сувлаки

📖 Ингредиенты:

Свинина – 1 кг
Лук репчатый – 1 шт.
Перец (сладкий) – 1 шт.
Чеснок – 15 г

📖 Маринад:

Соевый соус – 60 мл
Масло оливковое – 60 мл
Сок лимона – 30 мл
Орегано – 5 г

📖 Приготовление:

Свинину промыть и порезать на кубики по 3 см. Сладкий перец и лук порезать на кусочки по 2–3 см, чеснок пропустить через пресс. В специальном вакуумном контейнере смешать оливковое масло, соевый соус, сок лимона и орегано. К получившемуся маринаду добавить мясо и овощи. Затем вакуумировать контейнер и убрать в прохладное место на 2-3 часа.



Куриный шашлык под маринадом терияки

🍷 Ингредиенты:

Куриное филе – 1 кг

🍷 Маринад:

Соевый соус – 100 мл

Мёд – 25 г

Лимонный сок – 15 мл

Чеснок – 10 г

Имбирный порошок – 7 г

🏠 Приготовление:

Мясо следует помыть и нарезать небольшими кусочками. В специальном вакуумном контейнере смешать соевый соус, имбирный порошок, лимонный сок, мёд и мелко нарезанный чеснок. К маринаду добавить курицу и тщательно перемешать все ингредиенты. Затем вакуумировать контейнер, оставить на несколько часов в прохладном месте или замариновать, используя функцию «Маринад».

Шашлык из кролика

🍴 Ингредиенты:

Тушка кролика – 1 шт.
Лук репчатый – 1 шт.

🍷 Маринад:

Вода – 350 мл
Уксус столовый (70%) – 15 мл
Лавровый лист – 4 шт.
Соль – 20 г
Перец – 10 г

👨‍🍳 Приготовление:

Тушку кролика промыть и разделать. Репчатый лук нарезать крупными кусками. В специальный вакуумный контейнер поместить все ингредиенты, тщательно перемешать и вакуумировать, оставить на 1 час в прохладном месте.

💡 Совет:

Шашлык из кролика лучше всего готовить на гриле. Мясо получится очень нежным с тонкой золотистой корочкой.

Лососина деликатесная

🍷 Ингредиенты:

Лосось (филе) – 1 кг
Соль – 30 г
Сахар – 15 г
Смесь перцев – 10 г

👉 Приготовление:

Рыбу промыть, удалить кожу и кости. В отдельной ёмкости смешать соль, сахар и перец. Филе обсыпать смесью специй, положить в специальные вакуумные пакеты и вакуумировать. Пакеты с рыбой следует поместить в прохладное место на 2 дня и периодически переворачивать.

💡 Совет:

Помимо специй к рыбе можно добавить немного лимонного сока.

Судак маринованный в гранатовом соке

📖 Ингредиенты:

Судак – 1 кг

📖 Маринад:

Гранатовый сок – 300 мл

Масло растительное – 10 мл

Соль – 20 г

Перец черный – 10 г

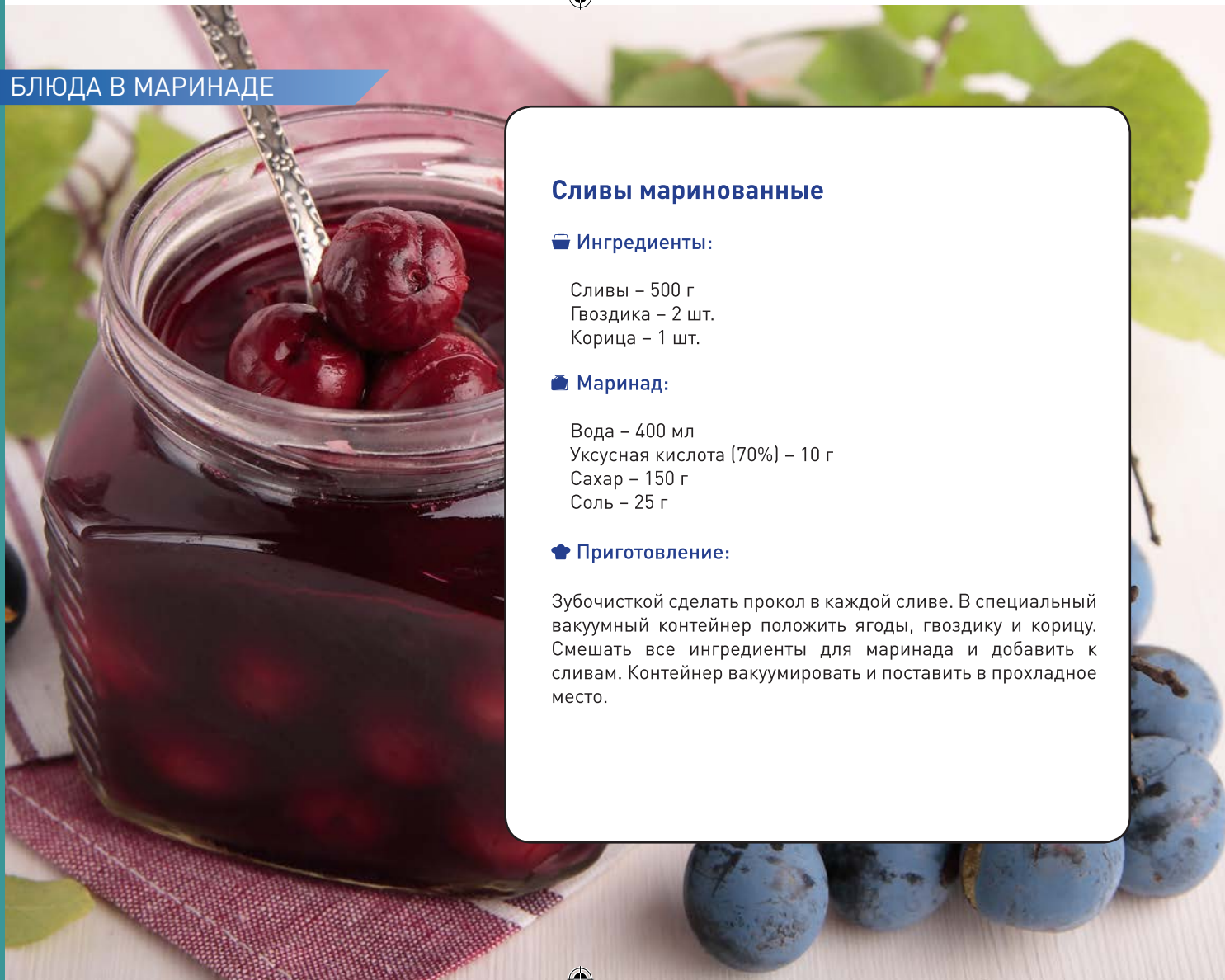
Хмели-сунели – 10 г

Кориандр – 5 г

📖 Приготовление:

Рыбу промыть, разрезать на небольшие кусочки и положить в специальный вакуумный контейнер. Добавить специи, гранатовый сок, оливковое масло и тщательно перемешать. Контейнер вакуумировать, оставить на 2 часа в прохладном месте или замариновать, используя функцию «Маринад».





Сливы маринованные

📖 Ингредиенты:

Сливы – 500 г
Гвоздика – 2 шт.
Корица – 1 шт.

📖 Маринад:

Вода – 400 мл
Уксусная кислота (70%) – 10 г
Сахар – 150 г
Соль – 25 г

📖 Приготовление:

Зубочисткой сделать прокол в каждой сливе. В специальный вакуумный контейнер положить ягоды, гвоздику и корицу. Смешать все ингредиенты для маринада и добавить к сливам. Контейнер вакуумировать и поставить в прохладное место.

Яблоки маринованные

📖 Ингредиенты:

Яблоки – 500 г

📖 Маринад:

Вода – 500 мл

Уксус – 100 мл

Сахар – 300 г

Перец черный (горошек) – 6 шт.

Гвоздика – 5 шт.

Корица – 2 шт.

📖 Приготовление:

Яблоки вымыть, проколоть вилкой несколько раз и положить в специальный вакуумный контейнер. Вскипятить воду, добавить сахар и специи. Затем остудить воду, добавить уксус и залить получившимся маринадом яблоки. Контейнер вакуумировать и поставить в прохладное место.



Zigmund & Shtain

KZ
ВАКУУМДЫ ОРАУ
МАШИНАСЫ
KÜCHEN-PROFI VS-505
ПАЙДАНУ БОЙЫНША
НҮСҚАУЛЫҚ

Zigmund & Shtain

Құрметті сатып алушы!
Zigmund & Shtain тұрмыстық техникасын
таңдағаныңызға және Küchen-Profi VS-505
вакуумды орау машинасын сатып алғаныңызға
рахмет. Біздің өнім Сізді қуанытып және
болашақта Сіз біздің компанияның өнімдерін
таңдайды деп үміттенеміз.
Игілігіңізге пайдаланыңыз!



ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

Жеткізілім жинағы	68
Қысқаша сипаттама	69
Функционалдық ерекшеліктері	72
Қауіпсіздік шаралары	73
Пайдалану алдында	75
Жалпы ұсыныстар	76
Жалпы нысаны	77
Пайдалану	79
Вакуумдық қап жасау	79
Қаптағы өнімдерді вакуумдау	81
Контейнерде вакуумдау	83
Өнімді вакуумды ыдыста маринадтау	84
Вакуум орамындағы өнімдерді сақтау бойынша кеңестер	86
Тазалау және сақтау	87
Ақаулықтарды жою бойынша іс-шаралар	88
Техникалық сипаттамалары	90
Жою	91

РЕЦЕПТТЕР

Sous Vide тағамдары	
Вакуумдағы тауық еті	94
Дәмді Sous Vide тауық қанаттары	95
Дәмдеуіштері бар үйрек төсі	96
Қаз аяғы SOUS VIDE	97
Шараптағы Sous Vide қояны	98
Вакуумдағы шошқа еті	99
Рязаньдық шошқа еті	100
Сиыр етінен жасалған стейк Sous Vide	101
Кілегей соусы қосылған сиыр еті	102
Картоп қосылған қой етінен рагу	103

Sous vide технологиясында

дайындалған лосось	104
Маринадталған треска	105
Вакуумдағы асшаяндар мен ирекшелер	106
Вакуумдегі фаршталған қызанақ	107
Вакуумдағы көкөністер	108
Шараптағы алмұрт	109
Сироптағы ананас	110
Маринадталған тағамдар	
Маринадталған қырыққабат	111
Аз тұздалған қияр	112
Маринадталған черри қызанақтары	113
Маринадталған шампиньондар	114
Маринадталған баклажан	115
Азиялық маринадталған бұрыш	116
Ірімшік қосылған маринадталған құрмалар	117
Қой етінен кәуап	118
Бал маринатындағы сиыр етінен кәуаптар	119
Сувлаки грек кәуабы	120
Терияки маринадымен тауық етінен кәуап	121
Қоян етінен кәуап	122
Деликатты ақсерке	123
Анар шырынында маринадталған көксерке	124
Маринадталған қара өрік	125
Маринадталған алма	126



- 1 Вакуумды орау машинасы..... 1дн.
- 2 Вакуумды қаптамаға арналған орам (28 см x 3 м)..... 1дн.
- 3 Вакуумдық контейнер (700 мл) 1дн.
- 4 Вакуумный шланг 1дн.
- 5 Пайдалану бойынша нұсқаулық..... 1дн.
- 6 Кепілдік талоны..... 1дн.

- **Сатып алу кезінде құрылғы нөмірінің кепілдік картасында көрсетілген нөмірге сәйкестігін тексеріңіз.** Есіңізде болсын, кепілдік талонын жоғалтқан кезде сіз кепілдік бойынша жөндеу құқығыңыздан айырыласыз.
- **Өнімге кепілдік беру мерзімі тұтынушыға сатқан күннен бастап 12 айды құрайды.** Өндіруші пайдалану ережелерін және осы нұсқаулықта көрсетілген қауіпсіздік талаптарын сақтамау салдарынан келтірілген зиян үшін жауап бермейді.
- **Өнім пайдалану жөніндегі нұсқаулық ережелеріне қатаң сәйкес қолданылған жағдайда, құрылғының қызмет ету мерзімі сатып алынған күннен бастап 3 жылды құрайды.** Осы мерзім ішінде пайдалану құрылғы иесінің өміріне, денсаулығына және мүлкіне, сондай-ақ қоршаған ортаға қауіп төндірмейді. Оны одан әрі қауіпсіз пайдалану мүмкіндігін иесінің өтініші бойынша сервистік қызмет қызметкерлері анықтайды.

ҚЫСҚАША СИПАТТАМА

KZ



пайдану бойынша нұсқаулық



Zigmund&Shtain фирмасының кәсіпқой вакуумдық орау машинасы Küchen-Profi VS-505 вакуумды қаптамадағы кез келген өнімді тез, сенімді және герметикалық түрде жабуға мүмкіндік береді. Бұл құрылғыны пайдалану арқылы тағамды сақтауға және жаңа әдіспен пісіруге болады.

Küchen-Profi VS-505 вакуумдық орау машинасы - бұл тағамның балғындығын, сапасы мен дәмін сақтауға арналған жаңа шешім!

- Вакуумды орау өнімдердің жарамдылық мерзімін айтарлықтай ұзартады, өйткені оттегінің болмауы тамақтың ашып кетуін, бұзылуын болдырмайды, бактериялар мен зәңдердің өсуін тоқтатады, осылайша өнімнің барлық витаминдерін, микроэлементтерін, дәмі мен тағамдық қасиеттерін сақтайды.
- Тағамдар сақталатын вакуумдық қаптама тоңазытқышқа жағымсыз иіс пен кірдің түсуіне жол бермейді. Өнімдерді вакуумды орау - бұл сіздің тоңазытқышыңыздың гигиенасы мен тазалығының, ондағы жағымсыз иістің толық болмауының кепілі.
- Вакуумды қаптама мұздату уақытын қысқартады, сонымен бірге тамақтың кеуіп кетуінен сақтайды, сапасын жоғалтпай ұзақ сақтауға мүмкіндік береді.



- Ет және басқа да өнімдерді вакуумдық қаптамада қысқа уақытқа маринадтауға болады, өйткені вакуумда тұздық етке тез сіңіп, нәтижесінде ол ерекше дәмге, хош иіс пен жұмсақтыққа ие болады.
- Вакуумды қаптама үйде танымал Sous Vide технологиясын қолдануға және төмен температурада тағамның өз шырынымен пайдалы тағам дайындауға мүмкіндік береді.
- Вакуумды орау машинасының көмегімен сіз тек өнімдерді ғана емес, сонымен қатар зақымданудан немесе ылғалдан қорғау үшін кез-келген заттарды немесе құжаттарды сақтай аласыз.

KZ ФУНКЦИОНАЛДЫҚ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

- Қатты/жұмсақ өнімдерге арналған 2 автоматты вакуум режимі
- Өнім түрін таңдау: құрғақ/дымқыл
- Қол режимінде вакуумдау
- Жылдам тұздау режимі
- Контейнерде вакуумдау
- Вакуумсыз қапты тығыздау
- Сәнді дизайн. Эргономикалық пішін
- Қарау терезесі
- Орамды сақтауға және қаптарды кесуге арналған кіріктірілген кескіш құрылғы
- Тефлонмен қапталған термометр
- Қуат сымын сақтау
- Резеңкеленген сырғынамайтын аяқ
- Жеткізілм жинағына қосымша жабдықтар кіреді: вакуумдық контейнер, вакуумдық шланг және қаптарды жасауға арналған пленка.



- Қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз, себебі құрылғыны дұрыс және қауіпсіз пайдалану туралы маңызды ақпарат, сондай-ақ оны күту бойынша ұсыныстар жазылған.
- Құрылғы үй ішінде пайдалануға арналған. Бұл құрылғы тек тұрмыстық жағдайда пайдалануға арналған және коммерциялық немесе өнеркәсіптік пайдалануға арналмаған.
- Құрылғыны тек мақсаты бойынша және жұмыс шарттарына сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілмеген мақсаттарда пайдалану құрылғыны пайдалану ережелерін бұзу болып табылады.
- Құрылғыны техникалық сипаттамалары құжатында көрсетілген шектен тыс желі кернеуіне қоспаңыз.
- Қысқа тұйықталу мен электр тогының соғуын болдырмау үшін сымды немесе розеткаға су қолмен тиемеңіз.
- Құралды жинау, тазалау, жылжыту алдында және пайдаланудан кейін әрқашан электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Оны ыдыс жуғышта немесе ағынды судың астында жууға болмайды.
- Өртті алдын алу үшін құрылғының газ плитасының, ашық оттың және басқа жылу көздерінің жанына қоймаңыз.
- Жұмыс кезінде құрылғыны тегіс, тұрақты бетке қою керек.

KZ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Ыстық тағамдар мен сұйықтықтарды вакуумдауға тыйым салынады - бұл құрылғыны зақымдауы мүмкін.
- Құрылғының ішіне бөгде заттар мен ылғалдың түсуін болдырмаңыз.
- Құрылғының корпусы әрқашан құрғақ және таза екеніне көз жеткізіңіз. Бұл ережені сақтамау құрылғының зақымдалуы алып келуі мүмкін
- Корпусты тазалау үшін жұмсақ шүберекті және қажет болса жұмсақ жуғыш заттарды пайдаланыңыз. Бірақ тыйым салынған еріткіштерді қолдабаңыз, мысалы: бензин, спирт, амилацетат және т.б.
- Құрылғы дұрыс жұмыс істеуі үшін сымды тым қатты майыстырмаңыз, оны сындырмаңыз немесе өткір ұшпен шеттерін зақымдамаңыз.
- Жұмыс кезінде абай болыңыз, күйіп қалмас үшін қақпақтың ішкі бетінде орналасқан ыстық қыздырғыш элементке (термолин) қол тигізбеңіз.
- Корпус, қуат сымында немесе керек-бөлшектерінде ақауларды тапсаңыз, жұмысты дереу тоқтатыңыз. Өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз – тіркелген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыны тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (оның ішінде балалардың), сондай-ақ мүгедектер, сезім мүшелерімен қабылдауы төмендеген, психикалық ауытқулары бар тұлғаларға өз бетінше пайдалануына жол берілмейді. Жоғарыда аталған тұлғаларды құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жанында қалдырмаңыз, алайда мұндай тұлғалардың жанында қадағалайтын немесе олардың қауіпсіздігіне жауапты адам болған жағдайда немесе құрылғыны пайдалану бойынша ережелерді білетін маманның нұсқаулық жүргізген жағдайында ғана болады.

- Сатып алу кезінде құрылғы нөмірі мен кепілдік талонында көрсетілген нөмірдің сәйкес келетінін тексеріңіз. Кепілдік талонында сатып алған күнің жазылғанын, сатушы ұйымның мөрі және сатушының қолы (немесе мөрі) бар екеніне көз жеткізіңіз. Есіңізде болсын, кепілдік картасын жоғалтқан жағдайда, сіз кепілдік арқылы жөндеу құқығынан айырыласыз.
- Вакуумды орау машинасын салқын бөлмеде сақтағаннан кейін немесе қысқы жағдайда тасымалдағаннан кейін, оны қаптамасыз пайдалану алдында құрылғыны бөлме температурасында 2-3 сағат жылуына мүмкіндік беріңіз.
- Құрылғыны қораптан шығарыңыз. Қаптаманы және жарнамалық материалдарды алып тастаңыз. Құрылғыны ақауларға, чиптерге және корпус пен керек-жарақтардың басқа зақымдалмағанын мұқият тексеріңіз. Вакуумды орау машинасын кез-келген зақымдануы немесе ақаулығы бар күйінде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны тегіс, тұрақты бетке қойыңыз. Құрылғыңыз пайдалануға дайын. Игілігіңізге пайдаланыңыз!

Вакуумды орау машинасының оңтайлы нәтижелері үшін келесі практикалық кеңестерді ұсынамыз:

- Вакуумды орау машинасында бұйымдарды вакуумдау үшін тек арнайы жасалған қаптарды немесе контейнерлерді пайдаланыңыз. Пакеттің максималды ені 30 см-ден аспауы керек.
- Сондай-ақ вакуумды орау үшін орамды пайдаланған өте ыңғайлы, оны корпустың ішінде арнайы бөлімде сақтауға және одан қажетті ұзындықтағы пакеттерді кесіп алуға болады.
- Сұйықтықтарды немесе ылғалдылығы жоғары тағамдарды вакуумдамаңыз. Ол үшін арнайы вакуумдық контейнерлерді пайдаланыңыз немесе вакуумсыз қапты тығыздау функциясын пайдаланыңыз.
- Ыстық тағамдарды немесе сұйықтықтарды вакуумдамаңыз, алдымен оларды бөлме температурасына дейін суытыңыз.
- Қаптамаға салынған тағамды немесе қаптаманы зақымдауы мүмкін өткір жиектері бар заттарды вакуумдамаңыз.
- Қапшықты толтырған кезде өнімдерді біркелкі таратыңыз, жақсырақ тығыздау үшін ішінде бос орын бар екеніне көз жеткізіңіз.
- Вакуумдау алдында қапты аздап басу арқылы қаптағы артық ауаны шығарып тастаңыз.



1. «СТАРТ/ ОТМЕНА» түймесі – вакуумды қосу/тоқтату
2. «ТИП ПРОДУКТА» түймесі – өнім түрін таңдау: қатты/жұмсақ
3. «ВИД ПРОДУКТА» түймесі – өнім түрін таңдау: құрғақ/дымқыл
4. «КОНТЕЙНЕР» түймесі – ыдыстағы өнімдерді вакуумдау процесін бастау
5. «МАРИНАД» түймесі – ыдысқа өнімдерді маринадтау режимін қосу
6. «ЗАПЕЧАТАТЬ» түймесі – вакуумсыз қапты тығыздау/сору кезінде қапты дереу тығыздау (қол режимі)
7. Параметрлер/жұмыс түріне арналған LED-индикаторы
8. Вакуумдық шлангты қосуға арналған тетік
9. Пакет кесуге арналған пышақ
10. Рамка - орамды ұстағыш
11. Орамды сақтау бөлімі
12. Қарау терезесі
13. Жоғарғы вакуумдық камераның тығыздағышы
14. Тефлон жабыны бар термометр (қыздыру элементі)
15. Вакуумдық камера
16. Ауа жинақтағыш (вакуумдық камера мен сорғыны байланыстырады)
17. Вакуумдық камераның төменгі тығыздағышы
18. Тығыздағыш таспа
19. Қақпақты босату түймелері

Вакуумдық қап жасау

- Жұмысты бастамас бұрын құрылғыны желіге қосыңыз.
- Қап жасау үшін вакуумды орауға пайдаланылатын орамды қолданған ыңғайлы, оны корпустың ішінде арнайы бөлімде сақтауға болады.
- Вакуумдық тығыздағышты ашу үшін корпустағы босату түймелерін екі жағынан бір уақытта басып, қақпақты көтеріңіз.
- Кіріктірілген кескіш ұстағыш жақтауының бір ұшына орнатылғанын тексеріңіз. Жақтауды көтеріңіз. Ішкі бөлікке полиэтилен орамын салыңыз. (Сурет 1)
- Бос ұшын ұстап, орамды қалаған ұзындыққа тартыңыз. (Сурет 2)
- Жақтау ұстағышын төмен түсіріп, жақтаудың бір шетінен екіншісіне пышақты жүргізіп, полиэтиленді кесіңіз. (Сурет 3)
- Содан кейін бір жағын жабыңыз. Мұны істеу үшін қапты оның шеті вакуумдық камераға түспеуі үшін тығыздағыш таспаға салыңыз. (Сурет 4)



Сур.1



Сур.2



Сур.3



Сур.4

KZ ПАЙДАЛАНУ

- Қақпақтың шеттерінен екі қолмен бір уақытта аздап басу арқылы орнына түскенше құрылғыны жабыңыз. (Сурет 5)
- «ЗАПЕЧАТАТЬ» түймесін басыңыз, осы сәтте сәйкес индикатор жанады. (Сурет 6)
- Индикатор сөнген кезде қапты тығыздау процесі аяқталады. Вакуумдық тығыздағышты ашу үшін екі жағындағы корпустағы босату түймелерін бір уақытта басып, қақпақты көтеріңіз. Дайын қапты құрылғыдан алыңыз. (Сурет 7)



Сур.5



Сур.6



Сур.7

ЕСКЕРТУ
ВАКУУМДЫҚ ПАКЕТТЕРДІ БІРНЕШЕ РЕТ ҚОЛДАНУҒА БОЛАДЫ. ОЛ ҮШІН ӘР ҚОЛДАНҒАННАН KEЙІН ҚАПТЫ ЖАҚСЫЛАП ШАЙЫП, ЖАҚСЫЛАП ҚҰРҒАТЫҢЫЗ.

Өнімдерді қапта вакуумдау

- Вакуумдық орау машинасында өнімдерді вакуумдау үшін тек арнайы орама пакеттерді немесе вакуумды қаптарды пайдаланыңыз.
- Өнімдерді қапқа салыңыз. Өнімдердің біркелкі жатқанына және ішінде бос орын бар екеніне көз жеткізіңіз. Қаптағы артық ауаны кетіру үшін қолыңызбен аздап басыңыз.
- Құралды ашыңыз және азық-түлік қапшығын, бос жиегі вакуумдық камераға сиятындай етіп қойыңыз. Қаптың вакуумдық камерадан ауаны шығаруға қажетті ауа сорғышын бітеп тастамайтынына көз жеткізіңіз. (Сурет 8)

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Тығыздалатын қаптың шеті құрғақ және таза болуы керек. Қыртыстар мен бүгілулерді болдырмау үшін, оны вакуумдық камераға біркелкі орналастырыңыз. Тек осылай ғана өнімнің тиімді және ұзақ мерзімді тығыздалуын қамтамасыз етесіз.

- Қапқақты екі қолмен бір уақытта шеттерінен аздап басу арқылы шерт еткенше жабыңыз. (Сурет 9)
- «ВИД ПРОДУКТА» түймесін басу арқылы вакуумдалатын өнім түрін таңдаңыз: «құрғақ» немесе «дымқыл».
- Түймені басқан кезде сәйкес индикатор жанады, «ТИП ПРОДУКТА» түймесін басу арқылы өнім түрін таңдаңыз: «қатты» немесе «жұмсақ». Түймені басқанда сәйкес индикатор жанады.

ЕСКЕРТУ

Ылғалдылығы аз өнімдерге (жарма, шай, нан және т.б.) «құрғақ» өнім түрін және ылғалдылығы жоғары өнімдерге (жаңа балық / ет, жидектер және т.б.) «ылғалды» таңдаңыз, себебі ылғал өнімдерді вакуумдаған кезде ауаны сорып алу үшін көбірек уақыт керек және қыздыру элементінің температурасы жоғарырақ болады. Күшті қысым кезінде деформациялануы мүмкін жұмсақ немесе нәзік өнімдер (қызанақ, нан өнімдері және т.б.) үшін «жұмсақ» өнім түрін таңдаңыз.

KZ ПАЙДАЛАНУ

- СТАРТ/ОТМЕНА түймесін басыңыз. Сәйкес индикатор жаныр және автоматты сору процесі басталады. (Сурет 10).
- Процестің соңында «ЗАПЕЧАТАТЬ» батырмасының индикаторы жанады. Көрсеткіштер сөнгенде, вакуумдау процесі аяқталады. Вакуумдық тығыздағышты ашу үшін екі жағындағы корпустағы босату түймелерін бір уақытта басып, қақпақты көтеріңіз. Пакетті құрылғыдан шығарыңыз. (Сурет 11).

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қажет болса, жұмыс кезінде кез-келген уақытта қол режимінде вакуумдауды тоқтатуға болады. Ол үшін «ЗАПЕЧАТАТЬ» түймесін басыңыз. Ауа шығару тоқтатылады, қап жабылып және құрылғы өшеді.



Сур.8



Сур.9




Сур.10



Сур.11

Контейнерде вакуумдау

- Өнімдерді вакуумдау үшін жиынтыққа кіретін контейнерге қосымша, кез-келген басқа сатылымдағы вакуумдық контейнерлерді пайдалануға болады.
- Тамақты вакуумдық контейнерге салыңыз.
- Контейнердің қақпағы мен үстіңгі бөлігі құрғақ және таза екеніне көз жеткізіңіз. Контейнерді шамадан тыс толтырмаңыз, қақпақ оңай және мықтап жабылуы керек.
- Құрылғыны электр желісіне қосыңыз.
- Вакуумдық шлангтың бір ұшын құралдың қақпағындағы тесікке салыңыз. Екінші ұшы вакуумдық контейнердің қақпағындағы тесікке орнатыңыз. (Сурет 12).
- Контейнер қақпағындағы клапанды (Жабық) күйге орнатыңыз.
- «ТИП ПРОДУКТА» түймесін басы арқылы «қатты»  өнім түрін таңдаңыз.
- «КОНТЕЙНЕР» түймесін басыңыз, сәйкес индикатор жанып, ыдыстағы өнімдерді автоматты түрде сору процесі басталады. (Сурет 13)




Сур.12




Сур.13

KZ ПАЙДАЛАНУ

- Вакуумдау процесінің басында контейнерге мықтап басып, ойықтар арқылы ауа кіріп кетпеу үшін қақпақты қолыңызбен мықтап басыңыз.
- Индикаторлар өшіп, вакуумдау процесі аяқталғаннан кейін шлангты құрылғы мен контейнерден ажыратыңыз.
- Қақпақты өзіңізге қарай тартып, мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз, сенімді және дұрыс жабылған қақпақ қозғалмауы керек.
- Вакуумдық контейнерді ашу үшін клапанды (Ашық) күйге жылжыту керек. 

Өнімдерді контейнерде маринадтау

- Кішкене кесектерге кесілген тағамды (ет, көкөністер) вакуумдық контейнердегі маринадқа салыңыз.
- Құрылғыны электр желісіне қосыңыз.
- Вакуумдық шлангтың бір ұшын құралдың қақпағындағы тесікке салып, екінші ұшын вакуумдық контейнердің қақпағындағы тесікке орнатыңыз.
- Контейнердің қақпағындағы клапанды  (маринадтау) күйіне қойыңыз
- «ТИП ПРОДУКТА» түймесін басу арқылы «қатты» өнім түрін таңдаңыз.
- «МАРИНАД» түймесін басыңыз. Сәйкес индикатор жанады және автоматты маринадтау процесі жүріп жатқанда индикатор жанып-өшіп тұрады.
- Толық маринадтау циклі контейнерден ауаны сорып алуды, содан кейін ауаны толтыру үшін үзіліс жасауды қамтиды. Өнімдер 5 циклде маринадталады. Жалпы маринадтау уақыты шамамен 6-8 минутты құрайды.

- Маринадтау кезінде процесті кездейсоқ үзбеу үшін ешбір түймені баспаңыз. Маринадтау аяқталғаннан кейін «МАРИНАД» түймесінің индикаторы сөніп, құрылғы автоматты түрде өшеді. Өнімдер маринадталған және оларды дайындауға болады. Қажет болса, тұздау процесін бірнеше рет қайталауға болады

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Құрылғыны қосу арасындағы аралық кемінде 1 минут болуы керек. Жұмыс уақыты 1 минуттан асса, құрылғы автоматты түрде өшеді. Құралды қызып кетпеу үшін оны пайдаланғаннан кейін 1 минут суытып, одан кейін жұмысын жалғастырыңыз.

ВАКУУМ ОРАМЫНДАҒЫ ӨНІМДЕРДІ САҚТАУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

Вакуумды қаптама өнімдердің жарамдылық мерзімін едәуір ұзартады, бірақ соған қарамастан вакуумдық қаптамадағы кез-келген тез бұзылатын өнімдерді сәйкес температура режимі мен сақтау мерзімін сақтай отырып, тоңазытқышта немесе мұздатқышта сақтау керек. Өнімдерді жақсырақ сақтау үшін төмендегі кестедегі ұсыныстарды пайдалануға болады.

Сақтау орны/ температурасы	Өнім	Әдеттегі жарамдылық мерзімі	Вакуумды қаптамада сақтау мерзімі
Тоңазытқыш ($5\pm 3^{\circ}\text{C}$)	Жас ет	2-3 күн	8-9 күн
	Жаңа ауланған балық/ теңіз өнімдері	1-3 күн	4-5 күн
	Асылған ет	4-6 күн	10-14 күн
	Көкөністер	3-5 күн	7-10 күн
	Жемістер	5-7 күн	14-20 күн
	Жұмыртқа	10-15 күн	1-2 ай
Мұздатқыш ($-16 \sim 20^{\circ}\text{C}$)	Ет	3-5 ай	1 жыл
	Балық		
	Теңіз өнімдері		
Бөлме температурасында ($25\pm 2^{\circ}\text{C}$)	Нан	1-2 күн	6-8 күн
	Бисквит/Печенье	4-6 ай	1 жыл
	Жарма/Ұн	3-5 ай	
	Жаңғақтар/бұршақ	3-6 ай	
	Шәй	5-6 ай	
	Дәрі-дәрмек	3-6 ай	

- Кез-келген техникалық қызмет көрсету операцияларын орындау алдында құрылғыны электр желісінен ажырату керек.
- Қажет болса, корпусты сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Құрылғының корпусын тазалау үшін құрамында ацетон, уайт спирт, спирт және т.б. сияқты еріткіштері жоқ жұмсақ тазалау ерітіндісіне малынған жұмсақ шүберекті пайдаланыңыз. Абразивті тазартқыштарды немесе спирт ерітінділерін қолданбаңыз.
- Қажет болса, үгінділер мен басқа кірді кетіру үшін құрылғының ішін абайлап сүртіңіз. Құрылғыны ашық күйінде жақсылап құрғатыңыз.
- Құралды суға батырмаңыз немесе ағынды сумен жууға болмайды
- Вакуумдық камераның тығыздағыштарын мұқият тазалаңыз. Олардың айналасында үгінділер мен басқа ластаушы заттардың жиналуына жол бермеңіз. Астыңғы тығыздағышты вакуумдық камераның шетінен алып тастауға және ағынды сумен шаюға болады. Жоғарғы тығыздағыш алынбайды.
- Сондай-ақ тығыздағыш таспаны да тазалаңыз. Ол алынбайды.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Термалды таспаны, тығыздағыштарды және тығыздағыш таспаны тазалау кезінде абай болыңыз - олардың зақымдануы құрылғының бұзылуына әкелуі мүмкін.

- Қуат сымын корпустың төменгі жағындағы арнайы бөлікке салыңыз. Ешқашан сымды корпустың айналасына орамаңыз!
- Құрылғыны құрғақ, салқын және желдетілетін жерде, тұтанғыш және жарылғыш заттардан алыс жерде сақтаңыз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ БОЙЫНША ІС-ШАРАЛАР

Қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын, төмендегі кестеге сүйене отырып, вакуумдық орау машинасындағы ақаулықтарды өзіңіз жөндеп көріңіз

Мәселе	Себебі	Шешу жолдары
Құрылғы қосылмайды	Құрылғы тоқ көзіне қосылмаған	Құрылғының тоқ көзіне қосылғандығына және сенімді бекітілгеніне көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Желілік кабельдің зақымдалмағанын тексеріңіз
Құрылғы қосулы, бірақ ауа сорылмайды	Қап зақымдалған / тығыз жабылмаған / ашық шеті вакуумдық камераға кірмейді немесе ауа сорғышты жауып тұр.	Қаптың зақымдалмағанын, тығыз жабылғандығын және вакуумдық камерада дұрыс орналасуын тексеріңіз
Жұмыс кезінде құрылғы вакуумдау процесі аяқталғанша өшеді.	Қап шамадан тыс жүктелген және/немесе тығыз жабылмаған. Құрылғы 1 минуттан астам жұмыс істеп тұрса, қызып кетпеу үшін құрылғы автоматты түрде өшеді	Қаптың зақымдалмағанын, тығыз жабылғандығын және вакуумдық камерада дұрыс орналасуын тексеріңіз
Вакуумдау аяқталғаннан кейін қап жабылмайды	Қап шеттерін мықтап бекітпеу	Қаптың бос жиектері таза және құрғақ екеніне, сондай-ақ олардың иілуіне және қыртыссыз біркелкі орналасуына көз жеткізіңіз

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ БОЙЫНША ІС-ШАРАЛАР

KZ

Мәселе	Себебі	Шешу жолдары
Вакуумдау процесі аяқталғаннан кейін қап жабылмайды	Қап шеттерін мықтап бекітпеу	Қаптың бос жиектері таза және құрғақ екеніне, сондай-ақ олардың иілуіне және қыртыссыз біркелкі орналасуына көз жеткізіңіз
«ЗАПЕЧАТАТЬ» түймесін бақанда индикаторы жанып-өшеді, бірақ құрылғы қосылмайды	Құрылғының қызып кетуден қорғанысы қосылды	Жұмыс кезінде құрылғыны қосу арасындағы аралықты кем дегенде 1 минут сақтаңыз. Оның қызып кетуіне жол бермеңіз. Құрылғыны суытып, кейін қайта қосып пайдаланыңыз
Жұмыс кезінде жағымсыз иістің пайда болуы	Жылу желісінің қызып кетуі	Құралды суытып, жұмысын жалғастырыңыз
Вакуумдалудан кейін қап/контейнер тығыздығын сақтамайды және әшөне ауамен жиналып қалады	Қаптың/контейнердің зақымдалуы	Қаптаманың/контейнердің зақымдалмағандығын тексеріңіз. Егер зақымдалған болса, вакуумдық қаптаманы жаңасымен ауыстырып, өнімдерді қайта вакуумдаңыз
	Қаптың бос тығыздалуы немесе қақпақтың жабылуы	Қаптың, қақпақтың және контейнердің шеттерінің таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз. Қажет болса, тазалап, жақсылап құрғатыңыз. Қапты немесе қақпақты мықтап жабыңыз және тағамды қайтадан вакуумдаңыз

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Вакуумнды орау машинасы Küchen-Profi VS-505

Қуаттылығы	170Вт
Номиналды кернеуі	220-240 В, 50 Гц
Басқару түрі	электронды
Макс. қысым	80 кПа
Сору жылдамдығы	12 л/мин
Қысым деңгейінің саны	2
Корпус материалы	жоғары сапалы пластик
Вакуумдық қаптардың макс. ені	30 см
Салмағы (нетто)	2.05 кг
Габаритті өлшемдер	401x190x92 мм
Қуат сымының ұзындығы	1,2 м
Түс	қою сұр

ЕСКЕРТУ

Өнімнің сапасын одан әрі жақсарту үшін өндіруші құрылғының дизайны мен құрылысына өзгерістер енгізуге құқылы, бұл туралы пайдаланушы нұсқаулығында жазылмауы мүмкін.



Құрылғы заманауи және қауіпсіз материалдардан жасалған. Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін тұтынушының өміріне, денсаулығына, оның мүлкіне немесе қоршаған ортаға зиян келтірмес үшін сіздің аймағыңыздағы утилизация ережелеріне сәйкес тұрмыстық қалдықтардан бөлек утилизациялануы тиіс.

Тауар РФ заңнамасына сәйкес сертифицикатталған.

KZ

Zigmund & Shtain

92



Күнделікті Дәмді тағамдар



Zigmund&Shtain Küchen-Profi VS-505 вакуумдық орау машинасы - өнімнің балғындығы мен дәмін сақтауға ғана емес, сонымен қатар әртүрлі тағамдарды дайындауға мүмкіндік беретін кәсіби көп функциялы құрылғы.

Кәуаптардан бастап дәмді Sous Vide тағамдарына дейінгі түрлі тағамдарды вакуумда пісіруге арналған ерекше рецепттерді ұсынамыз! Рецепттердің арқасында, сондай-ақ өз шеберлігіңіздің және қиялыңызға қарай ет, балық, көкөністер, балалар және диеталық тағамға арналған әртүрлі тағамдарды оңай пісіре аласыз.

Осы уақытқа дейін Sous Vide тағам дайындау технологиясын кәсіби аспаздар тек ең қымбат мейрамханаларда ғана қолданатын. Бірақ бүгінгі күні вакуумды тығыздағыштардың және басқа да «ақылды» ас үй техникасының арқасында, ол үй жағдайында қолжетімді және танымал болды. «Жоғары» аспаздық пен салауатты тамақтануды ұстанушылар төмен температурада вакуумдық қапшықтарда дайындалған тағамның дәмін, сапасын және денсаулыққа пайдасын дұрыс бағалады. Ұзақ мерзімді төмен температурада өңдеу кезінде (60-70 ° C дейін) күйіп қалмай, кеуіп кетпей, керісінше өнімдер өзінің құрылымын, витаминдерін, қоректік заттарын және хош иісін толығымен сақтайды, нәзік және өте шырынды болады. Осылайша сіз суда, баяу пеште, тамақ жылытқышта, сондай-ақ әмбебап ас әзірлегіште, пеште және арнайы функциясы бар басқа құрылғыларда пісіре аласыз.

Сізге Sous Vide технологиясы арқылы тамақ әзірлеу ұнайды деп үміттенеміз, ал жақындарыңыз сіздің аспаздық дарыныңызды, талғампаз дәміңізді және пісірілген тағамдардың артықшылықтарын дұрыс бағалайды деп үміттенеміз.

Küchen-Profi VS-505 вакуумдық тығыздағыштың бірегей мүмкіндіктерін 100% пайдаланып, оңай, дәмді және пайдалы тағамдар пісіріңіз!



Вакуумдағы тауық еті

Құрамы:

- Тауықтың төс еті - 2 дана
- Аскөк (балғын) - 40 г
- Лавр жапырағы - 2 дана
- Зәйтүн майы - 30 мл
- Тұз - 10 г
- Қара бұрыш (ұнтақталған) - 5 г

Дайындалуы:

Бөлек ыдыста зәйтүн майын, дәмдеуіштерді және майдалап туралған аскөкті араластырыңыз. Тауықтың төс еті мен алынған маринадты арнайы вакуумдық пакетке салып, вакуумдаңыз да, 30 минутқа жылы жерде қалдырыңыз. Содан кейін қаптаманы 65 °С дейін қыздырылған суға салып, осы температурада 35 минут пісіріңіз.

Кеңес:

Тауық тезірек пісуі үшін кеудені аздап ұрып-соғуға немесе бірнеше бөлікке кесуге болады.

Дәмді Sous Vide тауық қанаттары



Құрамы:

- Тауық қанаттары - 500 г

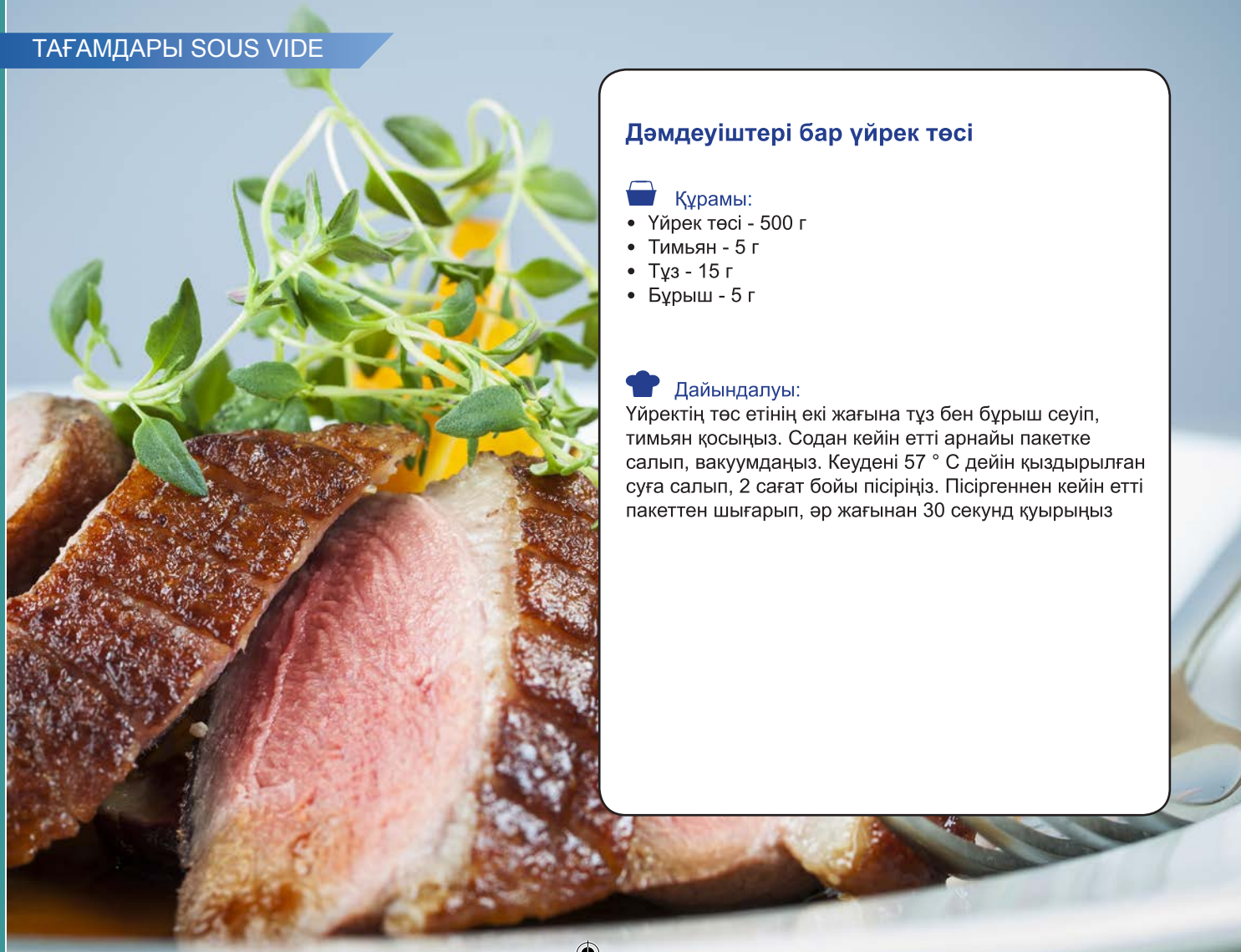
Маринады:

- Лайм - 1 дана.
- Өсімдік майы - 30мл
- Тұз - 10 г
- Паприка - 5 г
- Қара бұрыш - 5 г
- Ұнтақталған зире - 5 г



Дайындалуы:

Тауық қанаттарын арнайы вакуумдық қапқа салып, маринадқа арналған барлық қоспаларды қосып, мұқият араластырыңыз. Қапты вакуумдап, бөлме температурасында 30 минут маринадтау үшін қалдырыңыз. Содан кейін қанаттарды 65 ° С дейін қыздырылған суға салып, осы температурада 40 минут пісіріңіз.



Дәмдеуіштері бар үйрек төсі

Құрамы:

- Үйрек төсі - 500 г
- Тимьян - 5 г
- Тұз - 15 г
- Бұрыш - 5 г

Дайындалуы:

Үйректің төс етінің екі жағына тұз бен бұрыш сеуіп, тимьян қосыңыз. Содан кейін етті арнайы пакетке салып, вакуумдаңыз. Кеудені 57 ° С дейін қыздырылған суға салып, 2 сағат бойы пісіріңіз. Пісіргеннен кейін етті пакеттен шығарып, әр жағынан 30 секунд қуырыңыз

Қаз аяғы SOUS VIDE



Құрамы:

- Қаз еті - 300 г

Маринады:

- Тұз - 5 г
- Қара бұрыш - 3 г
- Чили бұрышы (үлпек) - 3 г
- Сарымсақ (құрғақ) - 3 г



Дайындалуы:

Қаз аяғына тұз, бұрыш және басқа дәмдеуіштерді себіңіз. Арнайы вакуумдық пакетке салып, вакуумдаңыз. Қазанда суды 75 ° С дейін қыздырыңыз, сол жерде етті төмендетіп, осы температурада 3 сағат бойы пісіріңіз. Пісіргеннен кейін етті екі жағынан қызарғанша қуырыңыз.

Шараптағы Sous Vide қояны

Құрамы:

- Қоян еті - 500 г
- Горчица - 50 г
- Қара өрік - 6 дана
- Құрғақ ақ шарап - 200 мл
- Тұз - 5 г
- Қара бұрыш - 10 тау.
- Розмарин - 5 г

Дайындалуы:

Қоян етін жақсылап жуып, кішкене кесектерге кесіңіз. Ет пен қара өрікті арнайы вакуумдық пакетке салып, горчица мен дәмдеуіштерді қосыңыз. Барлық қоспаларды мұқият араластырып, құрғақ шарапты құйыңыз. Қаптаманы вакуумдап, 75°C дейін қыздырылған суда 2,5 сағат пісіріңіз.

Вакуумдағы шошқа еті

Құрамы:

- Шошқа еті - 500 г
- Өсімдік майы - 40 мл
- Тұз, бұрыш, зире

Дайындалуы:

Әрбір шошқа етін бөлек вакуумдық пакетке салып, бір ас қасық өсімдік майы, тұз, қара бұрыш және зире қосыңыз. Содан кейін әр қапты вакуумдап, түні бойы тоңазытқышқа салыңыз. Дайын өнімді 80 ° С дейін қыздырылған суға салып, осы температурада 1 сағат қайнату керек.

Кеңес:

Тағамды ұсынар алдында етті кішкене тілімдерге кесіп, сүйікті соусыңызбен дәмдеуге болады. Анар соусы шошқа етімен жақсы үйлеседі.



Рязаньдық шошқа еті

Құрамы:

- Шошқа еті - 700 г
- Шошқа майы - 50 г
- Жұмыртқа (қайнатылған) - 2 дана
- Сәбіз - 1 дана.
- Сірке суы (3%) - 15 мл
- Тұз - 15 г
- Паприка (ұнтақталған) - 5 г
- Сарымсақ дәмдеуіштері - 5 г
- Қант - 5 г

Дайындалуы:

Сәбізді дөрекі үккіштен өткізіп, жұмыртқа мен шошқа майын жолақтарға кесіңіз. Шошқа етінің тұтас бөлігінде бүкіл ұзындығы бойынша кесіп, сәбіз, жұмыртқа және шошқа майын салыңыз. Шошқа етін сірке суы, қант және дәмдеуіштермен бірге үккіштен өткізіп, арнайы пакетке салып, вакуумдаңыз. Дайын вакуумдық қапты 80 ° С дейін қыздырылған суға түсіріп, 2,5 сағат пісіріңіз.

Кеңес:

Егер сіз шошқа етін сөмкеден шығармай салқындатып алсаңыз, онда пісіру кезінде бөлінген шырын желеге айналады.

Сиыр етінен жасалған стейк Sous Vide

Құрамы:

- Сиыр еті стейк - 500 г
- Зәйтүн майы - 20мл
- Қара бұрыш (ұнтақталған) - 5 г
- Тимьян - 20 г
- Розмарин - 20 г

Дайындалуы:

Сиыр етінен жасалған стейкті жақсылап жуыңыз, қағаз сүлгімен құрғатып, арнайы пакетке салып, вакуумдаңыз. Ораманы суға салып, 60 ° C температурада 1 сағат 10 минут пісіріңіз. Содан кейін орамадан стейкті алып, бұрыш, тимьян және розмарин қосып, сырты алтын қоңыр түс болғанша екі жағын қуырыңыз.

Кеңес:

Бұл тағамға тимьян және розмарин қосып қуырылған картоп өте қолайлы келеді.

Кілегей соусы қосылған сиыр еті



Құрамы:

- Сиыр еті - 500 г
- Горчица- 25 г
- Соя соусы - 50 мл
- Зәйтүн майы - 30 мл
- Тұз - 10 г
- Бес бұрыш қоспасы - 10 г



Дайындалуы:

Сиыр етін жақсылап жуып, кішкене кесектерге кесіңіз. Бөлек ыдыста май, соя соусы, горчица және дәмдеуіштерді араластырыңыз. Етті арнайы вакуумдық орамға салып, маринадқа құйып, вакуумдаңыз. 30 минут маринадтау үшін қалдырыңыз, содан кейін қапты 65 ° С дейін қыздырылған суға салып, 45 минут пісіріңіз

Картоп қосылған қой етінен рагу

Құрамы:

- Қой еті - 500 г
- Картоп - 300 г
- Пияз - 1 дн.
- Сәбіз - 1 дн.
- Сарымсақ - 10 г
- Сары май - 30 г
- Тұз - 25 г
- Қара бұрыш - 10

Дайындалуы:

Етті және аршылған картопты 2 см кесектерге кесіңіз. Сәбізді орташа үккіштен өткізіңіз, пиязды текшелерге кесіңіз, сарымсақты пышақпен кесіңіз. Барлық қоспаларды арнайы қапшыққа салып, дәмдеуіштерді, сары май қосып, мұқият араластырыңыз. Қаптаманы вакуумжаңыз, оны 80 ° С дейін қыздырылған суға түсіріңіз және осы температурада 1 сағат пісіріңіз.



Sous vide технологиясында дайындалған лосось

Құрамы:

- Лосось (филе) - 500 г
- Крем - 200 мл
- Ірімшік (Дор көк) - 30 г
- Зәйтүн майы - 15 мл
- Тұз - 20 г
- Бұрыш - 7 г
- Тимьян - 5 г

Дайындалуы:

Лосось филесін жақсылап жуып, сүйектерден бөліп, бірнеше бөліктерге кесіңіз. 1 литр суда 20 г тұзды сұйылтып, лососьді 40 минут тұзды ерітіндіге салыңыз. Содан кейін балықты тұзды ерітіндіден алып, зәйтүн майын, тұз, бұрыш және тимьян қосыңыз. Лососьті арнайы вакуумдық қаптарға салып, вакуумдаңыз, 50°C температурадағы суда 20 минут пісіріңіз. Тұздық үшін кілегей мен ірімшікті бөлек ыдыста қыздырыңыз, бірақ қайнатуға болмайды.

Кеңес:

Тұздыққа аздап аскөк пен қызыл бұрыш қосуға болады, сол кезде ол қанық дәмге ие болады.

Маринадталған треска

Құрамы:

- Треска - 500 г
- Бал - 3 г
- Бальзам сірке суы - 20 мл
- Зәйтүн майы - 10 мл
- Соя соусы - 10 мл
- Қара бұрыш - 5 г
- Қызыл бұрыш - 5 г

Дайындалуы:

Тресканы жақсылап жуып, бөліктерге бөліңіз. Бөлек ыдыста май, бал, сірке суын, соя соусын және бұрышты араластырыңыз. Балықты арнайы вакуумдық пакетке салыңыз, үстіне маринад құйыңыз және вакуумдаңыз. Қаптаманы бөлме температурасында 30 минут маринадтау үшін қалдырыңыз, содан кейін оны 70 ° C дейін қыздырылған суға түсіріп, осы температурада 80 минут пісіріңіз.

Кеңес:

Тағамды ұсынар алдында балықты лимон тілімдері мен ақжелкенмен безендіріңіз



Вакуумдағы асшаяндар мен ирекшелер

Құрамы:

- Асшаяндар (шикі тазартылған) - 500 г
- Теңіз ирекшелері - 500 г
- Соя соусы - 100 мл
- Зімбір (балғын) - 40 г
- Лимон - 1 дана
- Кинза (жапырақтары) - 20 г
- Тимьян - 10 г
- Ащы бұрыш (бұршақ) - 1 дана

Дайындалуы:

Алдымен асшаяндар мен қырыққабаттарды бөлме температурасында жібітіңіз. Зімбірді жұқа жолақтарға, бұрышты - кішкентай сақиналарға кесіңіз. Жарты лимонды тілімдерге кесіңіз. Барлық ингредиенттерді арнайы вакуумдық пакетке салып, кинза жапырақтары, тимьян және соя соусын қосыңыз. Содан кейін мұқият араластырыңыз және орамды вакуумдаңыз. Отқа үлкен қазанға су қойып, 70-75 ° С дейін қыздырыңыз. Вакуумды қапты суға салып, 70 ° С температурада 30 минут пісіріңіз.

Кеңес:

Тағамды ұсынар алдында лимон шырынын себуге және тимьянның бір бұтағымен безендіруге болады

Вакуумдегі фаршталған қызанақ

Құрамы:

- Бұрыш (тәтті) - 1 кг
- Тартылған ет - 700 г
- Күріш - 60 г
- Пияз - 150 г
- Аскөк (балғын) - 20 г
- Ақжелкен (балғын) - 20 г
- Лавр жапырағы - 2 дн
- Тұз - 20 г
- Қара бұрыш (ұнтақталған) - 10 г

Дайындалуы:

Бұрышты шайыңыз, үстіңгі жағын кесіңіз және тұқымдарды алыңыз. Пиязды, аскөк пен ақжелкенді майдалап тураңыз. Бөлек ыдыста тартылған ет, күріш, пияз, шөптер мен дәмдеуіштерді араластырыңыз. Бұрыштарды алынған тартылған етпен толтырыңыз, содан кейін оларды арнайы вакуумдық қапшықтарға салып, вакуумға салыңыз. Қапшықтарды кастрюльге салып, су құйып, баяу отта 1 сағат 30 минут пісіріңіз.



Вакуумдағы көкөністер

Құрамы:

- Тәтті бұрыш - 200 г
- Баклажан - 150 г
- Қызанақтар- 150 г
- Бұршақ (жасыл) - 150 г
- Тұз - 20 г
- Бұрыш - 10

Дайындалуы:

Көкөністерді жақсылап жуып, текшелерге кесіңіз, дәмдеуіштерді қосып, мұқият араластырыңыз. Алынған қоспаны арнайы вакуумдық пакетке салып, вакуумдаңыз. Бір қап көкөністі суға салып, 70°C температурада 40 минут пісіріңіз.



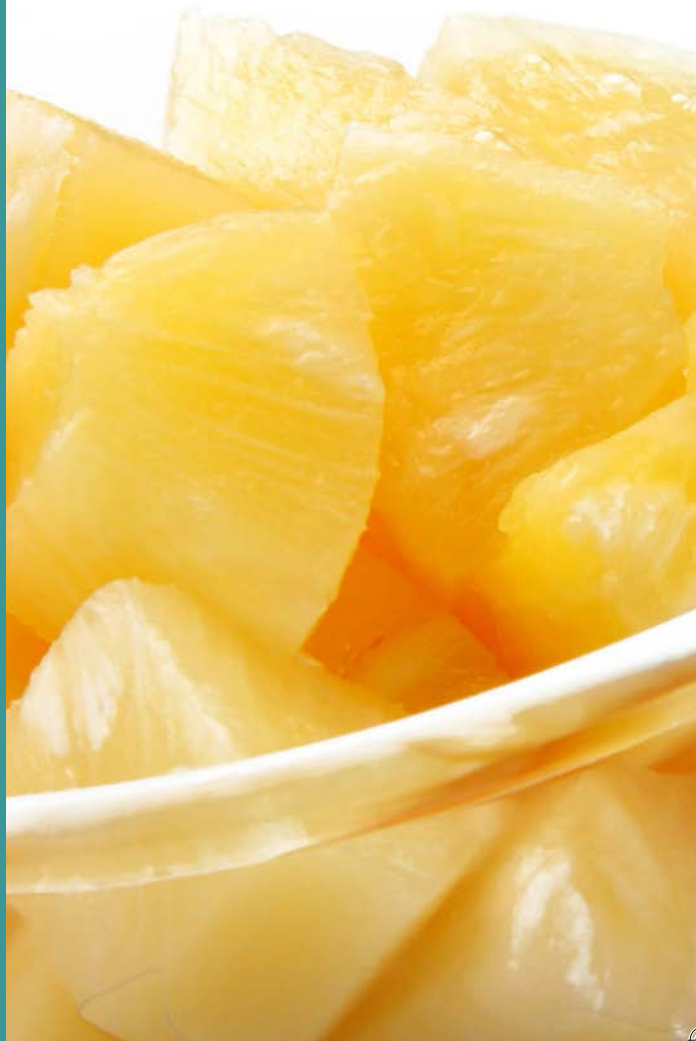
Шараптағы алмұрт

Құрамы:

- Алмұрт - 3 дана
- Құрғақ шарап - 400мл
- Қант - 100 г
- Корица - 1 таяқ
- Қалампыр - 4 г
- Иісті бұрыш - 3 г
- Мускат жаңғағы - 2 г

Дайындалуы:

Кішкене қатты алмұрт қабығын аршып, суық суға салыңыз. Қазанға 400 мл құрғақ шарап, қант және дәмдеуіштерді араластырыңыз. Қазанды отқа қойып, 15 минут пісіріңіз. Әрбір алмұрт бөлек вакуумдық пакетке салыңыз, оған 100 мл шарап қосыңыз. Қапты вакуумдап, оны 80°C дейін қыздырылған суға 1 сағатқа салыңыз.



Сироптағы ананас

Құрамы:

- Ананас (жұмсағы) - 500 г
- Су - 150 мл
- Қант - 120 г
- Корица - 1 дн
- Бадьян - 1 дн

Дайындалуы:

Алдымен ашяндар мен қырыққабаттарды бөлме Ананас жұмсағын кішкене бөліктерге кесіңіз. Жеке қазанда су, қант, корица, бадьянды араластырыңыз. Қазанды баяу отқа қойып, 15 минут пісіріңіз. Ананастарды арнайы вакуумдық орамға салып, сиропты құйып, вакуумдаңыз. Қаптаманы 75 ° С дейін қыздырылған суға түсіріп, осы температурада 1 сағат пісіріңіз.

Кеңес:

Ұсынар кезде ананастарды сироппен құйып, балмұздақпен және жалбыз жапырағымен безендіруге болады.

Маринадталған қырыққабат

Құрамы:

- Қырыққабат - 500 г
- Сәбіз - 200 г
- Лавр жапырағы - 2 дана
- Сарымсақ - 10 г
- Жаңа мүжидек - 50 г

Маринады:

- Өсімдік майы - 50 мл
- Сірке суы - 25 мл
- Қант - 35 г
- Тұз - 20 г

Дайындалуы:

Қырыққабат пен сәбізді жолақтарға кесіңіз, сарымсақты пышақпен кесіп ұнтақтаңыз. Көкөністерге мүжидек, сірке суын, май, тұз, қант, лавр жапырағын қосып, бәрін мұқият араластырыңыз. Қырыққабатты вакуумды ыдысқа салып, қақпағын жауып, бөлме температурасында 1-2 сағат тұндырыңыз. Содан кейін «Маринадтау» функциясын пайдаланып контейнерде вакуумдаңыз немесе маринадтаңыз, салқын жерде сақтаңыз.



Аз тұздалған қияр

Құрамы:

- Қияр - 1 кг
- Сарымсақ - 15 г
- Қара бұрыш (бұршақ) - 6 дана.

Маринады:

- Өсімдік майы - 70 мл
- Сірке суы - 70 мл
- Қант - 60 г
- Тұз - 20 г

Дайындалуы:

Қияр мен туралған сарымсақты бөлек ыдысқа салып, тұз, қант, сірке суын, май және бұрыш қосыңыз. Барлық қоспаларды араластырып, түні бойы салқын жерде қалдырыңыз. Қиярдан кейін арнайы орамға салып вакуумдаңыз. Салқын жерде сақтаңыз.

Кеңес:

Егер сіз қиярға шие, қарақат және желкек жапырақтарын қоссаңыз, олар бала кезден таныс дәмге ие болады.

Маринадталған черри қызанақтары

Құрамы:

- Шиө қызанақтары - 250 г
- Сарымсақ - 15 г
- Балғын аскөк - 15 г

Маринады:

- Су - 150 мл
- Алма сiрке суы - 150 мл
- Ipi тұз - 20 г
- Қант - 10 г
- Лимон шырыны - 10 мл

Дайындалуы:

Қазанға сiрке суын, суды, тұзды, қантты және лимон шырынын бiрге салыңыз. Оларды қайнатып, содан кейiн оттан алыңыз және суытыңыз. Қызанақ пен сарымсақты арнайы вакуумдық контейнерге салыңыз, маринадтарды, аскөк пен бiр шымшым қызыл бұрыш қосыңыз. Бөлме температурасында кем дегенде екi сағат тұрыңыз, содан кейiн контейнердi шаңсорғышпен сүртiңiз. Салқын жерде сақтаңыз.

Кеңес:

Қызанақтарды жақсырақ маринадтау үшiн оларды екi жағынан тiс тазалағышпен тесу керек.



Маринадталған шампиньондар

Құрамы:

- Шампиньондар - 500 г
- Сарымсақ - 20 г

Маринады:

- Өсімдік майы мл - 120
- алма сірке суы - 80 мл
- Қара бұрыш (бұршақ) - 6 дн
- Лавр жапырағы - 4 дн
- Қалампыр - 2 дн
- Аскөк - 1 байлам
- Қант - 10 г
- Тұз - 5 г

Дайындалуы:

Саңырауқұлақтарды шайып, қалған қоспалармен бірге кастрюльге салыңыз. Сірке суын және май қосып, содан кейін табаны кішкене отқа қойып, қайнатыңыз және 5 минут пісіріңіз. Белме температурасында салқындатыңыз. Саңырауқұлақтар мен маринадтарды арнайы вакуумды контейнерге құйып, «Маринадтау» функциясын пайдаланып вакуумдаңыз немесе маринадтаңыз. Салқын жерде сақтаңыз.

Маринадталған баклажан



Құрамы:

- Баклажан - 1 кг
- Тәтті бұрыш - 500 г
- Пияз - 2 дн.
- Сарымсақ - 100 г
- Ақжелкен - 1 байлам
- Аскөк - 1 байлам

Маринады:

- Өсімдік майы - 150 мл
- Сірке суы (6%) - 50 мл
- Тұз - 25 г
- Қант - 20 г
- Ұнтақталған бұрыш - 5 г



Дайындалуы:

Баклажанды жуыңыз, қайнаған тұзды суға 10-15 минут қайнатыңыз. Содан кейін суытып, ұзын жолақтарға кесіңіз. Тәтті бұрыш пен пиязды жолақтарға кесіңіз, шөптер мен сарымсақты пышақпен майдалап тураңыз. Барлық ингредиенттерді мұқият араластырыңыз, арнайы вакуумдық контейнерге салыңыз, маринадты қосыңыз және «Маринадтау» функциясын пайдаланып вакуумдаңыз немесе маринадтаңыз. Салқын жерде сақтаңыз.



Азиялық маринадталған бұрыш

Құрамы:

- Ащы бұрыш (жасыл немесе сарғыш түсті) - 4 дана

Маринады:

- Күріш сірке суы - 120 мл
- Тұз - 7 г
- Қант - 5

Дайындалуы:

Бұрышты жұқа тілімдерге кесіңіз (қалыңдығы 3-4 мм), сірке суын, тұзды және қантты қосыңыз. Барлық қоспаларды арнайы ыдысқа салып, «Маринадтау» функциясы арқылы вакуумдап алыңыз немесе маринадтаңыз. Міндетті түрде салқын жерде сақтаңыз.

Кеңес:

Маринадтардың арқасында бұрыш тәтті және қышқыл дәмге ие болады, бұл күріш немесе қуырылған кеспеге тамаша қосымша болады.

Ірімшік қосылған маринадталған құрмалар



Құрамы:

- Ақұрмалар- 15 дн
- Чеддер ірімшігі - 70 г

Маринады:

- Зәйтүн майы - 120 мл
- Апельсин шырыны - 30 мл
- Қара бұрыш - 5 г
- Розмарин - 3 г



Дайындалуы:

Әрбір құрманың бір жағына, бүкіл ұзындығы бойынша тілімдер жасаңыз, ішіндегі сүйектерін шығарыңыз. Ірімшіктерді кішкене тіктөртбұрыштарға кесіп, әрбір бөлікті құрмаға салыңыз. Бөлек ыдыста зәйтүн майы мен апельсин шырынын шайқап, бұрыш пен розмарин қосыңыз. Құрмаларды арнайы вакуумдық контейнерге салып үстіне маринад құйыңыз және «Маринадтау» функциясын пайдаланып вакуумдаңыз немесе маринадтаңыз. Міндетті түрде салқын жерде сақтауыңыз керек.



Қой етінен кәуап

Құрамы:

- Қой еті - 1 кг
- Қызанақ - 2 дн.
- Пияз - 1 дн.

Маринады:

- Минералды газдалған су - 500 мл
- Қара бидай наны - 150 г
- Лимон - 1 дана
- Тұз - 25 г
- Бұрыш - 15 г

Дайындалуы:

Қой етін жақсылап жуып, 3 см текшелерге кесіңіз. Қызанақ пен пиязды жартылай сақинаға кесіңіз. Бөлек контейнерде кішкене кесектерге кесілген нанды салып, бір лимонның шырынын сығыңыз да, минералды су мен дәмдеуіштерді қосыңыз. Ет пен көкөністі маринадқа салып, мұқият араластырыңыз. Алынған кәуапты арнайы вакуумдық контейнерге салып вакуумдаңыз, салқын жерде 2 сағатқа қалдырыңыз немесе «Маринадтау» функциясын пайдаланып маринадтаңыз.

Бал маринатындағы сиыр етінен кәуаптар

Құрамы:

- Сиыр еті - 500 г

Маринады:

- Соя соусы - 80 мл
- Бал - 15 г
- Үгітілген имбирь - 10 г
- Күнжіт майы - 5 м
- Сарымсақ - 5 г

Дайындалуы:

Етті жақсылап жуып, 3 см текшелерге кесіңіз. Кішкене ыдыста бір ас қасық бал, соя соусы, күнжіт майы, үгітілген имбирь және майдалап туралған сарымсақты салып араластырыңыз. Барлық қоспаларды мұқият араластырып, арнайы вакуумдық пакетке салып, вауумдаңыз. Кәуапты салқын жерде 2 сағат жақсылап маринадталуы үшін қалдырыңыз



Сувлаки грек кәуабы

Құрамы:

- Шошқа еті - 1 кг
- Пияз - 1 дн.
- Бұрыш (тәтті) - 1 дн.
- Сарымсақ - 15 г

Маринады:

- Соя соусы - 60 мл
- Зәйтүн майы - 60 мл
- Лимон шырыны - 30 мл
- Орегано - 5 г

Дайындалуы:

Шошқа етін шайып, 3 см текшелерге кесіңіз. Тәтті бұрыш пен пиязды 2-3 см кесектерге кесіп, сарымсақты үккіштен өткізіңіз. Арнайы вакуумдық контейнерде зәйтүн майы, соя соусы, лимон шырыны және ореганы араластырыңыз. Алынған маринадқа ет пен көкөністерді қосыңыз. Содан кейін контейнерді вакуумдап, салқын жерге 2-3 сағатқа қойыңыз.



Терияки маринадымен тауық етінен кәуап

Құрамы:

- Тауық еті - 1 кг

Маринады:

- Соя соусы - 100 мл
- Бал - 25 г
- Лимон шырыны - 15 мл
- Сарымсақ - 10 г
- Зімбір ұнтағы - 7 г



Дайындалуы:

Етті жуып, кішкене кесектерге кесу керек. Арнайы вакуумды контейнерде соя соусын, зімбір ұнтағын, лимон шырынын, бал мен майдалап туралған сарымсақты араластырыңыз. Маринадқа тауық етін қосып, барлық ингредиенттерді мұқият араластырыңыз. Содан кейін контейнерді вакуумдап, салқын жерде бірнеше сағатқа қалдырыңыз немесе «Маринадтау» функциясын пайдаланып маринадтаңыз.





Қоян етінен кәуап

Құрамы:

- Қоянның еті - 1 дн
- Пияз - 1 дн.

Маринады:

- Су - 350 мл
- Асханалық сірке суы (70%) - 15мл
- Лавр жапырағы - 4 дана
- Тұз - 20 г
- Бұрыш - 10 г

Дайындалуы:

Қоянның етін жақсылап шайып, кесіңіз. Пиязды үлкен бөліктерге кесіңіз. Барлық ингредиенттерді арнайы вакуумдық контейнерге салыңыз, мұқият араластырыңыз және сорып алыңыз, салқын жерде 1 сағатқа қалдырыңыз.

Кеңес:

Қоян етінен кәуаптарын грильде пісірген жақсы. Ет жұқа әрі сыртында алтын қыртысы бар, өте нәзік болып піседі.

Деликатты ақсерке

Құрамы:

- Ақсерке (филе) - 1 кг
- Тұз - 30 г
- Қант - 15 г
- Бұрыш қоспасы - 10 г

Дайындалуы:

Балықты шайып, терісі мен сүйектерін алыңыз. Жеке ыдыста тұз, қант және бұрышты араластырыңыз. Филеге дәмдеуіштер қоспасын себіңіз, арнайы вакуумдық пакеттерге салып, вакуумдаңыз. Балықты салқын жерде 2 күн салып, мезгіл-мезгіл аударып тұру керек.

Кеңес:

Дәмдеуіштерден басқа, балыққа аздап лимон шырынын қосуға болады.



Анар шырынында маринадталған көксерке

Құрамы:

- Көксерке –1 кг

Маринады:

- Анар шырыны - 300 мл
- Өсімдік майы - 10 мл
- Тұз - 20 г
- Қара бұрыш - 10 г
- Хмели-сунели дәмдеуіші - 10 г
- Кориандр - 5 г

Дайындалуы:

Балықты шайып, кішкене кесектерге кесіп, арнайы вакуумдық контейнерге салыңыз. Дәмдеуіштерді, анар шырынын, өсімдік майын қосып, мұқият араластырыңыз. Контейнерді вакуумдеп, салқын жерде 2 сағатқа қалдырыңыз немесе «Маринадтау» функциясын пайдаланып маринадтаңыз.

Маринадталған қара өрік

Құрамы:

- Қара өрік - 500 г
- Қалампыр - 2дн
- Корица- 1 дн

Маринады:

- Су - 400 мл
- Сірке қышқылы (70%) - 10 г
- Қант - 150 г
- Тұз - 25 г

Дайындалуы:

Әрбір қара өрікті тіс тазалағышпен тесіңіз. Жидектерді, қалампырды және корицаны арнайы вакуумдық контейнерге салыңыз. Маринадқа арналған барлық ингредиенттерді араластырып, қара өрікке қосыңыз. Контейнерді вакуумдеп, салқын жерге қойыңыз.



Маринадталған алма

Құрамы:

- Алма – 500 г

Маринады:

- Су - 500 мл
- Сірке суы - 100мл
- Қант - 300 г
- Қара бұрыш (бұршақ) - 6 дн.
- Қалампыр - 5 дн
- Корица - 2 дн

Дайындалуы:

Алмаларды жуып, шанышқымен бірнеше рет тесіп, арнайы вакуумдық контейнерге салыңыз. Суды қайнатыңыз, қант пен дәмдеуіштерді қосыңыз. Содан кейін суды салқындатып, сірке суын қосып, алынған маринадты алмаларға құйыңыз. Контейнерді вакуумдеп алып, салқын жерге қойыңыз





Zigmund & Shtain

техника со вкусом

Импортер: ООО «ЭЛЕКОМ»
Адрес: 119530, РФ, г. Москва Очаковское шоссе, д. 36, пом. 8
Email: elekom_ooo@mail.ru
Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH
Zobeltitzstr. 94
13403 Berlin, Germany Зигмунд энд Штайн ГмбХ
Зобелтиц штрассе, 94 13403 Берлин, Германия
Произведено в КНР

Дата изготовления, в формате месяц / год, указана на шильдике на корпусе прибора.



Zigmund & Shtain
техника со вкусом