

Lono



Sous Vide

Прибор для приготовления пищи  
по технологии су-вид



Руководство по эксплуатации





## Схема

1. Стеклянная крышка
2. Вставка Cromargan® Slow Cooker
3. Регулируемый держатель для мяса и овощей
4. Резервуар для воды с носиком для подачи пара
5. Основной блок
6. Панель управления с дисплеем
7. Кнопка On/Off (Вкл/Выкл) (режим ожидания)
8. Кнопка Start/Stop (Пуск/Стоп)
9. Кнопка настройки
10. Температура в °C или °F
11. Дисплей времени
12. Переключатель

## Важные инструкции по безопасности

- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет под присмотром старших, либо если они были обучены безопасному использованию прибора и осознают связанные с этим риски. Дети не должны проводить чистку и обслуживание данных приборов, если им менее 8 лет и они находятся без присмотра. Прибор и его провод следует хранить в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Прибор не является игрушкой.
- Приборы могут использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами без опыта и/или знаний о работе подобных приборов, только под присмотром или при условии прохождения инструктажа о безопасном использовании прибора и только при полном понимании возможных рисков.
- Запрещено опускать прибор в воду для очистки.
- Всегда соблюдайте данные инструкции при использовании прибора.
- Неправильное использование может привести к поражению электрическим током и прочим рискам.
- Неправильная эксплуатация может привести к травмированию. После применения прибора необходимо очистить все поверхности/ части, которые контактировали с едой, согласно разделу «Чистка и обслуживание».
- В случае повреждения кабеля питания прибора, во избежание несчастного случая его замену должен производить производитель, представитель службы по работе с клиентами или лицо с аналогичной квалификацией.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях.
- Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- **Внимание: риск ожогов!** Доступные поверхности могут сильно нагреваться.
- **Внимание:** риск образования пены и переваривания.
- Если прибор переполнен, возможно разбрызгивание горячей жидкости.

## Перед использованием

Прибор можно использовать только по целевому назначению в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Компания не принимает претензий в связи с повреждением прибора в результате его неправильного использования. В связи с этим, рекомендуется внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации перед использованием прибора. В нем содержатся инструкции по использованию, чистке и обслуживанию прибора. Мы не берем на себя ответственность в связи с повреждением прибора в результате несоблюдения инструкций по эксплуатации. Руководство следует хранить в надежном месте и передать его вместе с прибором последующим пользователям. Также ознакомьтесь с информацией о гарантии, указанной в отдельном документе. В процессе использования необходимо соблюдать меры предосторожности.

### Технические данные

Номинальное напряжение: 220 – 240 В ~ 50-60 Гц

Расход энергии: 1370-1630 Ватт

Класс защиты: I

### Дополнительная информация по безопасности

- Прибор можно подключать только к заземленным настенным розеткам, установленным в соответствии с применимыми нормами. Кабель питания и вилка должны быть сухими.
- Не разрешается протягивать или зажимать соединительный кабель над острыми краями. Нельзя оставлять кабель в свеженном состоянии. Кабель необходимо защищать от воздействия тепла и попадания масла.
- Удлинитель можно использовать, только если он находится в безупречном состоянии.
- Запрещено выдергивать вилку из розетки мокрыми руками или держа за шнур питания.
- Запрещается удерживать прибор за кабель.
- Запрещается размещать прибор на горячих поверхностях, например, на электрических конфорках или в аналогичных местах, а также использовать прибор рядом с открытым огнем, поскольку это может привести к расплавлению корпуса.
- Прибор можно устанавливать только на гладких, сухих, жаропрочных поверхностях, на которых нет пыли.
- Запрещается размещать прибор на поверхностях, восприимчивых к воздействию воды. Брызги воды могут нанести вред таким поверхностям.
- Внимание: прибор может выделять пар! Запрещено использовать прибор под предметами мебели из хрупких материалов (например, под стеклянными шкафчиками).
- Внимание: Прибор нагревается! Риск ошпаривания паром. Во время работы прибора его не следует перемещать, а также не следует тянуть кабель питания.
- Предупреждение: риск травмирования! При использовании прибора используйте только чистую воду. Наличие в резервуаре для воды (4) иных жидкостей или пищи может повредить водяной насос или блокировать циркуляцию воды. Готовьте только под вакуумной пленкой, подходящей для техники sous vide, убедитесь в герметичности. При приготовлении с использованием вставки для медленного приготовления убедитесь, что пища не попадает в резервуар для воды. Если пища попала в резервуар для воды, немедленно отключите прибор, дайте воде остыв, опорожните и очистите резервуар для воды в соответствии с разделом «Чистка и уход».
- Заполняйте резервуар для воды (4) только до отметки sous vide  max и медленного приготовления  max.
- Запрещено использовать или хранить прибор вне помещений, в сырых помещениях или в местах, куда могут проникнуть дети.
- Эксплуатация прибора должна осуществляться в присутствии человека.

- Когда прибор не используется, вилку следует вытащить из розетки.
- Не закрывайте носик подачи пара  в резервуаре для воды (4).
- Перед тем, как поместить на основной блок резервуар для воды, убедитесь, что верхняя часть основного блока (5) не загрязнена и не имеет жидкости.
- **Примечание:** При снятии резервуара для воды с прибора после использования, небольшое остаточное количество воды прольется с насоса на верхнюю часть основного блока. Это нормально. Отсоедините сетевую вилку и вытряхните жидкость из основного блока в раковину.
- Следует немедленно остановить работу прибора и/или вытащить из розетки вилку прибора в следующих случаях:
  - повреждение прибора или кабеля питания
  - имеются подозрения о неисправности прибора после его падения или какого-либо другого аналогичного происшествия.

В этом случае прибор необходимо направить на ремонт.

- Наша компания не несет никакой ответственности за какие-либо повреждения, вызванные неправильным использованием, эксплуатацией или ремонтом прибора. В таких случаях также исключаются какие-либо претензии по гарантии.

### Использование Sous Vide Cooker

Sous vide (фр. «под вакуумом») или приготовление под вакуумом – это метод приготовления мяса, рыбы, овощей и фруктов в специальных пластиковых рукавах (вакуумных рукавах) при относительно низких температурах ниже 100°C. Вакуумная упаковка и медленное приготовление значительно снижают окисление и сохраняют минералы, витамины и вкус продуктов. Эффект от добавления трав и специй также становится более интенсивным, соли и присущий вкус сохраняются. Мясо сохраняет влагу. В связи с относительно низкими температурами реакция Майяра при приготовлении под вакуумом не происходит, таким образом корочка не формируется. Образование корочки возможно до или после приготовления под вакуумом путем быстрой обжарки на сковороде с использованием кухонной горелки.

При приготовлении под вакуумом происходит пастеризация пищи при температуре от 60°C до 62°C, что увеличивает срок хранения.

**Примечание:** После пастеризации пищу, приготовленную в вакуумных рукавах, необходимо съесть немедленно или охладить в ледяной воде и поместить в холодильник при температуре ниже 7°C, или заморозить при -18°C.

Непастеризованную пищу необходимо довести до целевой температуры и подать в течение 4 часов. Запрещается подавать непастеризованную пищу людям с нарушениями работы иммунной системы, детям и беременным женщинам.

### Использование вставки Slow Cook

Вставка Slow Cook (2) позволяет готовить пищу в течение длительного времени, от 3 до 12 часов, при температуре ниже точки кипения. Это предотвращает подгорание продуктов. Чтобы обеспечить оптимальную теплопередачу из водяной бани в Slow Cook, рекомендуется использовать вставку для приготовления блюд с большим количеством соуса, таких как рагу, гуляш и супы.

## Указания перед первым применением

### Чистка

Перед тем, как использовать прибор в первый раз, тщательно очистите все части, кроме основного блока (5), а затем насухо вытрите. Просьба также ознакомиться с примечаниями по очистке прибора, которые приведены в настоящем руководстве по эксплуатации.

## Вакуумные рукава для продуктов

Перед приготовлением необходимо поместить продукты в вакуумные рукава для приготовления sous vide и запечатать их. При запечатывании убедитесь в отсутствии пустых пространств, так как они могут нарушить герметичность.

## Время и температура приготовления

Учитывайте, что время приготовления зависит от толщины и температуры продуктов. Для замороженных продуктов время приготовления дольше.

**Примечание:** Температура и время приготовления, указанные в приложении, являются примерными значениями для незамороженных продуктов и могут быть изменены по вкусу в сторону увеличения, однако уменьшение не допускается.

## Приготовление Sous Vide

1. Поместить заполненные вакуумные рукава на держатель для мяса и овощей (3). Съемная верхняя полка не позволяет вакуумному рукаву всплывать под воздействием остатков воздуха или воздушных пузырей, формирующихся при приготовлении. При приготовлении крупных порций три внутренних металлических стержня могут быть сняты.

**Примечание:** Убедитесь, что вакуумные рукава минимально соприкасаются друг с другом, чтобы продукты были максимально окружены водой. Это обеспечивает необходимые результаты приготовления.

2. Поместить резервуар для воды (4) на основной блок (5).

**Примечание:** Прибор не будет работать без резервуара для воды.

3. Поместите заполненный держатель для мяса и овощей в резервуар для воды. Заполните резервуар для воды чистой водой таким образом, чтобы она полностью покрывала вакуумный рукав. Не превышайте отметку MAX "Sous Vide" на задней стороне резервуара для воды.

4. Подключите прибор к сети. Прибор находится в режиме ожидания. Нажмите кнопку On/Off (7), чтобы включить прибор.

5. Затем при помощи переключателя (12) задайте желаемую температуру и подтвердите выбор, нажав на переключатель. Заводская настройка прибора 60°C. Вы можете задать температуру в диапазоне от 35°C до 90°C.

6. Предварительный заданный период приготовления составляет 00:00 часа. Подтвердите настройку времени приготовления или задайте собственное время приготовления при помощи переключателя, для подтверждения нажмите на переключатель.

7. Затем нажмите кнопку Start/Stop (Пуск/Стоп) (8) для запуска процесса подогрева. Зажжется индикатор , показывая, что прибор работает. Когда заданная температура будет достигнута, звуковой сигнал и таймер начнут отсчет минут и часов вперед. Если задано время, таймер начнет обратный отсчет минут и часов. Максимальный период приготовления составляет 72 часа.

**Примечание:** Вы можете задать две постоянных настройки температуры и времени приготовления. Для этого нажмите на кнопку настройки (9). Загорится индикатор . Нажмите на переключатель. Выберите желаемую температуру и время приготовления для первой индивидуальной программы. Затем нажмите кнопку Start/Stop (Пуск/Стоп) (8) для сохранения значений и запуска процесса подогрева.

**Предупреждение:** Не снижайте температуру и время приготовления, указанные в таблице приготовления.

8. Затем нажмите кнопку Start/Stop (Пуск/Стоп) (8) для того, чтобы приостановить процесс приготовления. В этом случае индикатор будет мигать до тех пор, пока процесс приготовления не будет запущен снова.

9. Нажмите кнопку on/off (7), чтобы остановить процесс приготовления и перевести прибор в режим ожидания.

**Примечание:** При снятии резервуара для воды с прибора после использования, небольшое остаточное количество воды прольется с насоса на верхнюю часть основного блока. Это нормально. Отсоедините сетевую вилку и вытряхните жидкость из основного блока в раковину.

### Slow Cooking (медленное приготовление)

1. Заполните вставку Slow Cook (2) желаемыми продуктами. Чтобы сохранить вкус, продукты необходимо предварительно быстро обжарить.
2. Поместите резервуар для воды (4) на основной блок (5).  
**Примечание:** Прибор не будет работать без резервуара для воды.
3. Затем заполните резервуар для воды чистой воды как минимум до отметки  $\text{1}\frac{1}{2}\text{L}$  MIN, но не выше, чем до отметки  $\text{1}\frac{1}{2}\text{L}$  MAX "Slow Cook" на задней стороне резервуара для воды.  
**Примечание:** уровень воды вокруг вставки Slow Cook должен соответствовать уровню заполнения внутри вставки Slow Cook, чтобы обеспечить оптимальную теплопередачу для приготовляемой пищи.
  - Низкий уровень заполнения вставки Slow Cook = вода на отметке  $\text{1}\frac{1}{2}\text{L}$  MIN
  - Средний уровень заполнения вставки Slow Cook = вода между отметками  $\text{1}\frac{1}{2}\text{L}$  MIN и  $\text{1}\frac{1}{2}\text{L}$  MAX
  - Максимальный уровень заполнения вставки Slow Cook = вода на отметке MAX
  - **Внимание!** Не превышайте отметку  $\text{1}\frac{1}{2}\text{L}$  MAX "Slow Cook", так как это приведет к попаданию воды внутрь вставки Slow Cook.
4. Вставьте Slow Cook в резервуар для воды. При необходимости добавьте немного воды. Вы можете начать приготовление с использованием заводских настроек времени приготовления или индивидуально настроить температуру и время приготовления. Выполните действия, указанные в разделе "Приготовление Sous Vide", шаги с 4 по 9.  
**Примечание:** При снятии резервуара для воды с прибора после использования, небольшое остаточное количество воды прольется с насоса на верхнюю часть основного блока. Это нормально. Отсоедините сетевую вилку и вытряхните жидкость из основного блока в раковину.

### Настройка единицы температуры (°C/°F) и жесткости воды

1. Поместите резервуар для воды (4) на основной блок (5).
2. Подключите прибор к сети. Прибор находится в режиме ожидания. Нажмите кнопку настройки (9) и удерживайте ее не менее 3 секунд. Если прибор уже находится в режиме ожидания, нажмите кнопку настройки (9) и удерживайте ее не менее 3 секунд.
3. Загорится индикатор °C. Поворачивая переключатель (12), Вы можете изменить настройку на °F. В этом случае температура 60°C будет заменена на 140°F. Подтвердите свой выбор, снова нажав на переключатель.
4. Вместо времени, на дисплее появится обозначения уровня жесткости H4. Повернув переключатель, Вы можете настроить уровень жесткости в диапазоне от H1 до H4 в зависимости от жесткости воды в Вашем регионе. **Примечание:** Вы можете узнать уровень жесткости воды в муниципалитете, от поставщика воды или онлайн.
5. После подтверждения настройки жесткости воды она сохраняется как постоянная настройка.
6. Затем нажмите кнопку on/off (7), чтобы перевести прибор в режим ожидания.

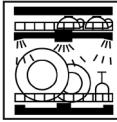
| Диапазон жесткости | Жесткость |
|--------------------|-----------|
| 1 Мягкая           | 0 - 7°Ж   |
| 2 Средняя          | >7-14°Ж   |
| 3 Жесткая          | >14-21°Ж  |
| 4 Очень жесткая    | >21°Ж     |

## Чистка и обслуживание

### Чистка

Отключите прибор от сети и дождитесь, пока он остынет.

Запрещается погружать прибор в воду. Внешние поверхности можно очистить влажной тряпкой с добавлением моющего средства. Запрещено использовать жесткие и абразивные чистящие средства.

|  |  |  |  |
|--|---|---|--|
| Детали можно мыть в посудомоечной машине     | ✓   | ✓   | ✓  |
| Стеклянная крышка (1)                        | ✓   | ✓   | ✓  |
| Вставка Slow Cook (2)                        | ✓   | ✓   | ✓  |
| Регулируемый держатель для мяса и овощей (3) | —   | ✓   | ✓  |
| Резервуар для воды (4)                       | —   | ✓   | ✓  |
| Основной блок (5)                            | —   | —   | ✓  |

### Индикатор со шкалой

Отложения накипи увеличивают время, необходимое для нагрева Sous Vide Cooker. Это также приводит к потерям энергии и снижению срока эксплуатации прибора.

Автоматический индикатор со шкалой определяет период времени до следующего цикла удаления накипи. В зависимости от частоты использования и уровня жесткости воды необходимо проводить удаление накипи, в случае, если световой индикатор удаления накипи  горит непрерывно.

### Средство для удаления накипи

Используйте имеющиеся в продаже средства для удаления накипи, предназначенные в том числе для рожковых кофемашин.

⚠ Не используйте обычный или концентрированный уксус, так как это может повредить материалы, из которых сделан прибор.

⚠ Использование средств для удаления накипи на основе лимонной кислоты может привести к образованию осадков, фиксирующих слой накипи или забивающихся в пазы прибора. Кроме того, чистка с использованием средств для удаления накипи на основе лимонной кислоты занимает длительное время, в результате полное удаление накипи не может быть гарантировано.

⚠ Наша гарантия не распространяется на повреждения, вызванные использованием неподходящих средств для удаления накипи или несоблюдением инструкций по удалению накипи.

⚠ Будьте осторожны при использовании средств для удаления накипи, чтобы не повредить мебель и одежду.

## Удаление накипи

Поместить резервуар для воды (4) на основной блок (5). Подключить прибор к сети. Прибор находится в режиме ожидания. Нажмите кнопку On/Off (7), чтобы включить прибор. Нажмите кнопку настройки (9) и удерживайте ее в течение 3 секунд. Вместо температуры на дисплее появится "CALC". Нажмите кнопку Start/Stop (Пуск/Стоп) (8) для запуска процесса удаления накипи. Настройки не могут быть изменены.

**Предупреждение:** Символ  исчезнет только после завершения процесса удаления накипи. После завершения процесса удаления накипи нажмите кнопку on/off (7) для перевода прибора в режим ожидания.

## Таблицы времени и температуры приготовления

Примечание: Температура и время приготовления, указанные в приложении, являются примерными значениями для незамороженных продуктов и могут быть изменены по Вашим предпочтениям. Однако запрещается сокращать рекомендуемое время приготовления.

Уровень прожарки, температура и время приготовления для говядины (стейк филе, антре, ростбиф, рамштекс, рибай и т.д.)

| Уровень прожарки  | Температура |
|-------------------|-------------|
| С кровью          | 40-45°C     |
| Слабой прожарки   | 50-55°C     |
| Средней прожарки  | 55-57°C     |
| Почти прожаренное | 57-60°C     |
| Прожаренное       | 60-65°C     |

| Толщина | Минимальное время приготовления |
|---------|---------------------------------|
| 1 см    | 20 минут                        |
| 2 см    | 60 минут                        |
| 3 см    | 100 минут                       |
| 4 см    | 150 минут                       |
| 5 см    | 200 минут                       |
| 6 см    | 250 минут                       |

## Уровень прожарки, температура и время приготовления для свинины

| Уровень прожарки               | Толщина | Температура | Минимальное время приготовления |
|--------------------------------|---------|-------------|---------------------------------|
| Филе свинины, слабой прожарки  | 4-5 см  | 55-60°C     | 90 минут                        |
| Филе свинины, средней прожарки | 4-5 см  | 60-65°C     | 90 минут                        |
| Филе свинины, прожаренное      | 4-5 см  | 68-72°C     | 90 минут                        |
| Котлета, средней прожарки      | 4-5 см  | 62°C        | 60 минут                        |

| Уровень прожарки | Толщина       | Темп. | Минимальное время приготовления |
|------------------|---------------|-------|---------------------------------|
| Свиные ребра     | цельный кусок | 60°C  | 48 часов                        |

**Уровень прожарки, температура и время приготовления для бааранины**

| Уровень прожарки                                  | Толщина | Темп. | Минимальное время приготовления |
|---|---------|-------|---------------------------------|
| Филе, слабой прожарки/ полной готовности          | 2 см    | 55°C  | 25 минут                        |
| Седло баарашка, слабой прожарки/полной готовности | 3 см    | 55°C  | 20 минут                        |

**Уровень прожарки, температура и время приготовления для птицы**

| Уровень прожарки                                 | Толщина | Темп. | Минимальное время приготовления |
|--|---------|-------|---------------------------------|
| Куриная грудка                                   | 3 см    | 65°C  | 75 минут                        |
| Куриные окорочки                                 | 4-5 см  | 65°C  | 90 минут                        |
| Утиная грудка, средней прожарки                  | 2-3 см  | 54°C  | 120 минут                       |
| Утиная грудка, слабой прожарки/полной готовности | 2-3 см  | 57°C  | 120 минут                       |
| Утиные окорочки                                  | 6-8 см  | 60°C  | 8 часов                         |
| Грудка/эскалоп индейки                           | 2 см    | 65°C  | 60 минут                        |
| Окорочка индейки                                 | 8-10 см | 65°C  | 3-4 часа                        |

**Уровень прожарки, температура и время приготовления для рыбы**

| Уровень прожарки                                     | Толщина | Темп.   | Минимальное время приготовления |
|--|---------|---------|---------------------------------|
| Лосось, полуготовность/мягкий                        | 2-3 см  | 40-45°C | 20 минут                        |
| Лосось, слабой прожарки/полной готовности            | 2-3 см  | 42-50°C | 20 минут                        |
| Форель, полуготовность/мягкий                        | 2-3 см  | 46°C    | 25 минут                        |
| Камбала, полуготовность/мягкий                       | 2 см    | 47°C    | 20 минут                        |
| Морской гребешок, слабой прожарки/ полной готовности | 2-3 см  | 47°C    | 30 минут                        |

**Уровень прожарки, температура и время приготовления для дичи**

| Уровень прожарки               | Толщина | Темп. | Минимальное время приготовления |
|--------------------------------|---------|-------|---------------------------------|
| Дичь - филе, средней прожарки  | 2 см    | 58°C  | 25 минут                        |
| Дичь - седло, средней прожарки | 2-3 см  | 56°C  | 90 минут                        |
| Кабан                          | 2-3 см  | 60°C  | 45 минут                        |

**Уровень прожарки, температура и время приготовления для овощей**

| Уровень прожарки | Темп. | Минимальное время приготовления |
|------------------|-------|---------------------------------|
| Морковь          | 85°C  | 40 минут                        |
| Цветная капуста  | 85°C  | 40 минут                        |
| Фенхель          | 85°C  | 50 минут                        |
| Картофель        | 85°C  | 180 минут                       |
| Зеленая спаржа   | 85°C  | 25 минут                        |
| Белая спаржа     | 85°C  | 40 минут                        |
| Свекла           | 85°C  | 120 минут                       |
| Кабачки          | 85°C  | 15 минут                        |
| Батат            | 85°C  | 120 минут                       |
| Кольраби         | 85°C  | 60 минут                        |



Прибор соответствует требованиям Директив EC 2014/35/EG, 2014/30/EG и 2009/125/EG.

По окончании срока службы данного прибора запрещается утилизировать его вместе с бытовыми отходами. Его следует сдать на вторичную переработку в приемный пункт электрических и электронных приборов.

Материалы подлежат вторичной переработке согласно их маркировке. Сдавая приборы на вторичную переработку, переработку материалов или для других видов вторичного использования, вы делаете важный вклад в дело охраны окружающей среды.

Узнайте в местной администрации, где находится ваш приемный пункт.

Компания оставляет за собой право на внесение изменений.

**Официальный представитель,  
импортер:**

ЗАО «Группа СЕБ-Восток»  
125171, Москва,  
Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3  
8(495) 213-32-31  
[contact-ru@wmf.com](mailto:contact-ru@wmf.com)