

**Приготовлю  
в лучшем  
виде!**



**Су-вид  
КТ-4080**

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

**8-800-775-56-87**

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

**[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)**

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

## Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация .....	4
Устройство су-вида.....	5
Подготовка к работе и использование .....	6
Чистка и обслуживание .....	11
Уход и хранение .....	11
Устранение неполадок .....	12
Технические характеристики .....	13
Меры предосторожности.....	14

## Общие сведения

Погружной су-вид КТ-4080 предназначен для приготовления пищи в вакуумных герметичных пакетах, помещенных в емкость с водой.

Sous Vide — французский термин, который означает «под вакуумом». Еда медленно готовится в течение долгого времени при температуре от 20 до 95 °С. Витамины, минералы и все полезные вещества сохраняются в продукте. Фактически, блюдо готовится в собственном соку и получается сочным, с превосходным вкусом. В су-виде можно готовить даже жесткое мясо, оно получается сочным и нежным. Су-вид идеально подходит для семей, в которых есть люди с разными вкусами и потребностями в питании, потому что несколько разных продуктов в вакуумных пакетах можно готовить одновременно.

Верхняя часть прибора выполнена из термостойкого пластика, а нижняя часть — из нержавеющей стали.

Нижнюю часть прибора погружают в кастрюлю с водой, а верхнюю часть крепят с помощью фиксатора к кастрюле. На корпусе прибора расположена панель управления, с помощью которой можно установить температуру от 20 до 95 °С с шагом установки 0,5 °С. Время приготовления можно установить от 1 минуты до 99 часов 59 минут. Шаг для минут — 1 минута, шаг для часов — 1 час.

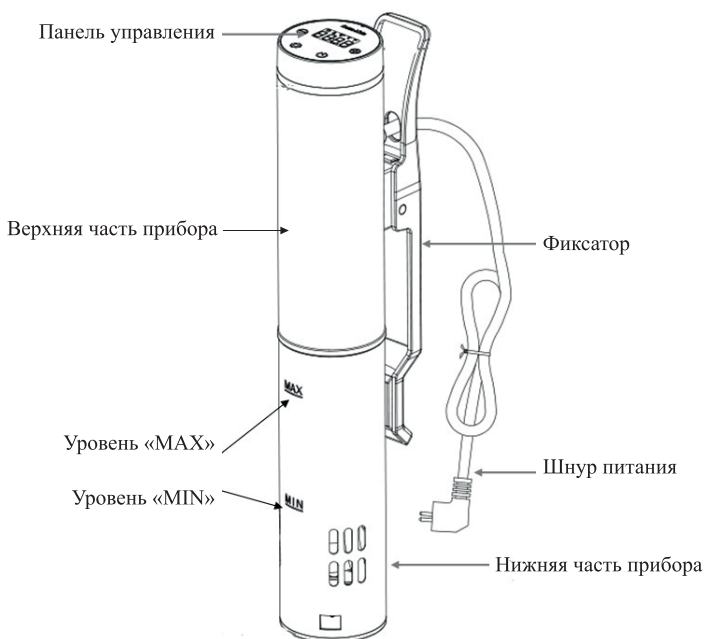
Если при приготовлении уровень воды опустится ниже минимального, су-вид подаст звуковой сигнал и перейдет в спящий режим.

## Комплектация

1. Су-вид — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\* опционально.

## Устройство су-вида



## Панель управления



**Кнопка «Вкл/Выкл»** включает су-вид, а также запускает и останавливает приготовление. После включения устройства и установки температуры и времени необходимо нажать на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы прибор начал работу. Вода начнет циркулировать в кастрюле под действием насоса в су-виде и нагреваться.

**Кнопка «Настройка»** циклически переключает настройки температуры и времени. Время и температуру приготовления можно увеличить с помощью кнопки «Больше» или уменьшить с помощью кнопки «Меньше».

На *дисплее* поочередно отображаются значения температуры и времени приготовления. При настройке значения температуры и времени будут мигать. В процессе приготовления дисплей будет непрерывно гореть, поочередно отображая значения времени и температуры приготовления. Пока вода не нагрелась до нужной температуры, су-вид показывает текущую температуру воды. Как только вода нагреется до нужной температуры, запустится таймер обратного отсчета.

При выборе температуры приготовления в верхней строке дисплея мигает **значок «°C»**. По умолчанию устанавливается температура 55 °C. Температуру можно установить от 20 до 90 °C с шагом установки 0,5 °C.

При выборе времени приготовления в верхней строке дисплея мигает **значок времени**. По умолчанию время устанавливается на 2 часа. Минимальное время приготовления составляет 1 минуту, а максимальное — 99 часов 59 минут.

**Значок нагрева** горит во время настройки температуры и нагрева воды до нужной температуры.

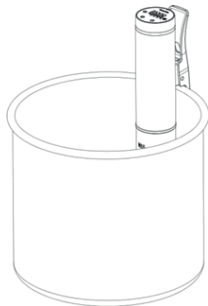
## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

1. Распакуйте прибор и удалите весь упаковочный материал.
2. Прибор протрите сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
3. Продукт, например, кусок мяса или рыбное филе, поместите в пакет для вакуумирования. Чтобы сделать вкус блюда более ярким, добавьте к продукту маринад, специи, травы, сливочное или растительное масло. Кладите к продукту меньше специй, чем обычно, так как при готовке в су-виде вкус специй раскрывается сильнее. С помощью вакууматора откачайте из пакета воздух, затем запечатайте пакет. Использование пищевой пленки или пакетов с застежкой Ziploc менее предпочтительно, так как специи или кусочки продукта могут попасть в насос су-вида и привести к поломке устройства.

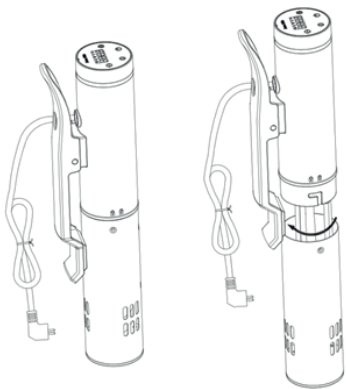
### Использование

1. Установите кастрюлю, в которой будете готовить, на устойчивую термостойкую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и других предметов. Сверху должно быть достаточно свободного пространства.
2. Закрепите су-вид с помощью фиксатора в емкости, как это показано на рисунке. Нижняя часть прибора должна находиться в воде.



3. Опустите вакуумный пакет в емкость. Рекомендуется одновременно готовить от 1 до 3 продуктов в зависимости от объема емкости. Не готовьте слишком много продуктов в одной емкости и не используйте емкость более 15 литров — вода может прогреться неравномерно.
4. Налейте воду в емкость или кастрюлю, в которой будете готовить. Чтобы ускорить нагрев, используйте теплую воду. При приготовлении пакет с продуктами должен быть полностью в воде. Уровень воды должен находиться между отметками «MIN» и «MAX» на приборе.
5. Подключите прибор к сети питания. Загорится кнопка «Вкл/Выкл».
6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Су-вид подаст звуковой сигнал. Панель управления загорится, а на дисплее поочередно будут мигать значки температуры и времени.
7. Чтобы настроить температуру нагрева, нажимайте на кнопку «Настройка», пока на экране не высветится значение температуры и значок «°C». Затем с помощью кнопки «Больше» или «Меньше» установите температуру. Можно установить температуру от 20 до 90 °C с шагом установки 0,5 °C. Для быстрого переключения значений нажмите и удерживайте кнопку «Больше» или «Меньше».
8. Чтобы установить время приготовления в часах и минутах, нажмите на кнопку «Настройка» еще раз. Сначала устанавливаются минуты, затем — часы. Нажмите на кнопку «Больше» или «Меньше», чтобы установить минуты. Шаг установки — 1 минута. Затем нажмите на кнопку «Настройка» еще раз и установите время в часах с помощью кнопки «Больше» или «Меньше». Шаг установки — 1 час. Для быстрого переключения значений нажмите и удерживайте кнопку «Больше» или «Меньше».
9. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы подтвердить настройки и запустить приготовление. Су-вид подаст звуковой сигнал, и вода начнет нагреваться и циркулировать в емкости. Значки температуры и времени будут поочередно высвечиваться на дисплее, кнопка «Вкл/Выкл» будет непрерывно гореть. При добавлении холодной воды или пищи значение текущей температуры на дисплее снизится.
10. Когда температура достигнет установленного вами значения, прозвучит звуковой сигнал. С этого момента на дисплее будет отображаться таймер обратного отсчета до окончания приготовления.  
**Примечание.** Если уровень воды в емкости опустится ниже отметки «MIN», то на дисплее появится ошибка «Err», су-вид на протяжении 30 секунд будет подавать звуковой сигнал, затем перейдет в спящий режим. Добавьте воду в емкость и перезапустите устройство с помощью кнопки «Вкл/Выкл».
11. Значения температуры и времени нельзя изменить в процессе приготовления. Чтобы приостановить приготовление, нажмите и удерживайте 2–3 секунды кнопку «Вкл/Выкл», при этом устройство подаст звуковой сигнал. Значения температуры и времени начнут поочередно мигать, и их можно будет изменить. Для возобновления приготовления нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
12. По окончании приготовления устройство подаст звуковой сигнал и перейдет в спящий режим.
13. Подождите, пока вода остынет, затем вылейте воду из кастрюли. Отключите устройство от сети питания и дайте ему остыть.

14. Верхнюю часть прибора, в отличие от нижней, запрещено погружать в воду или под струю воды. Поэтому при необходимости промыть нижнюю часть су-вида открутите отверткой винтик, скрепляющий части прибора, затем поверните нижнюю часть прибора в сторону значка открытого замка и потяните ее. Нижнюю часть прибора промойте и тщательно высушите. Верхнюю часть прибора протрите сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.



15. После полного высыхания нижней части прибора, соберите устройство. Присоедините нижнюю часть су-вида к верхней и поверните в сторону значка закрытого замка, затем прикрутите винтик.

### **Советы**

Емкость посуды для приготовления должна быть от 6 до 15 литров. Иначе вода может прогреться неравномерно.

Готовьте только в запечатанных вакуумных пакетах, чтобы не повредить прибор, а также сохранить вид и вкусовые качества продукта.

Если оставляете работающий прибор на ночь, то следите за тем, чтобы уровень воды в емкости не опускался ниже отметки «MIN». Иначе на дисплее появится ошибка «Err», су-вид на протяжении 30 секунд будет подавать звуковой сигнал, затем перейдет в спящий режим. Добавьте воду в емкость и перезапустите устройство с помощью кнопки «Вкл/Выкл». При приготовлении нужно регулярно доливать воду, чтобы пакет с продуктами был полностью в воде.

Если готовое блюдо остыло, вы можете подогреть его с помощью су-вида при температуре 55 °С и выше. Поддержание высокой температуры продуктов предохранит пищу от развития в ней микробов. Однако большинство продуктов не должны нагреваться более 8–10 часов, иначе они могут стать чересчур мягкими.

### ***Рекомендации по подогреву:***

- Мясо: 6–10 часов
- Курица: 2–3 часа
- Рыба: 1 час
- Овощи: 2 часа



Вы также можете обжарить блюдо на сковороде с небольшим количеством масла не более 1 минуты с каждой стороны, до получения корочки.

Готовое блюдо также можно хранить в холодильнике. Продукты после приготовления способом су-вид охладите до температуры 5 °С. Для быстрого охлаждения положите продукты в холодную воду и добавьте в воду лед. Уберите продукты в холодильник. Вы также можете заморозить готовое блюдо су-вид, чтобы увеличить срок хранения. Время хранения продукта:

- ниже 2,5 °С — до 90 дней;
- от 2,5 до 3,3 °С — до 31 дня;
- от 3,3 до 5 °С — 10 дней;
- от 5 до 7 °С — 5 дней.

Лучший способ приготовления продуктов способом су-вид — быстрое приготовление при небольшой толщине продукта.

Если готовите продукты при низкой температуре, увеличивайте время приготовления.

Температура приготовления стейка (говядины, баранины и свинины):

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

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

Продукты	Температура приготовления, °С	Время приготовления, часы	Время подогрева, часы	Толщина, см
Нежное мясо: вырезка, котлеты, филе	49 или выше	1	до 6	1–2
Антрекот, огузок, стейк на косточке	49 или выше	2	до 8	2–5
Жесткое мясо: фальш-филе, лопатка, голень, дичь	49 или выше	8	до 10	4–6
Свиная грудинка	82	10	до 12	3–6
Свиные ребрышки	59	10	до 12	2–3
Свиная отбивная	56 или выше	4	до 6	2–4
Жаркое	56 или выше	10	до 12	5–7
Куриная грудка с костью	82	2	до 3	3–5
Куриная грудка без кости	64	1	до 2	3–5
Бедро куриное с костью	82	1,5	до 3	3–5
Бедро куриное без кости	64	1	до 2	3–5
Куриная ножка	82	2	до 3	5–7

Утиная грудка	64	2	до 2	3–5
Постная рыба	47 или выше	1	до 1	3–5
Жирная рыба	47 или выше	1	до 1	3–5
Креветки	60	1	до 1	2–4
Хвост омара	60	1	до 1	4–6
Гребешки	60	1	до 1	2–4
Твердые и мягкие овощи	83 или выше	1	до 2	1–5

### Рецепты для су-вида

#### *Куриная грудка*

##### Ингредиенты:

- филе куриной грудки — 700 гр.;
- соль и специи — по вкусу.

Филе грудки разрежьте на две части. Каждую часть разрежьте кусочками поперек, толщиной примерно 1 см, чтобы получились ломтики. Посолите, добавьте специи. Поместите грудку в пакет для вакуума, уберите воздух с помощью вакууматора. Положите пакет с грудкой в кастрюлю, прикрепите к одной из сторон су-вид. Налейте воду так, чтобы она покрывала пакет, но при этом не выходила за уровень «MIN» или «MAX». Установите температуру 63 °С и время 1,5 ч.

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

#### *Семга со спаржей*

##### Ингредиенты:

- семга (форель) — 2 охлажденных стейка;
- спаржа;
- соль — по вкусу;
- сливочное масло.

Тщательно промойте стейки семги или форели. Промокните их салфеткой или бумажным полотенцем, чтобы убрать лишнюю влагу. Обмажьте рыбу солью и поместите в пакет для вакуума. Уберите воздух с помощью вакууматора и запечатайте пакет. Положите пакет с семгой в кастрюлю, прикрепите к одной из сторон су-вид. Налейте воду так, чтобы она покрывала пакет, но при этом не выходила за уровень «MIN» или «MAX». Включите прибор, установите температуру 60 °С и время от 1 до 1,5 ч. После окончания приготовления дайте семге немного остыть в пакете, не вынимая его из воды. Затем достаньте и разрежьте пакет.

Помойте спаржу. Разогрейте сливочное масло и обмажьте им спаржу. Посолите спаржу и поместите в пакет для вакуума, уберите воздух с помощью вакууматора и запечатайте пакет. Установите температуру 85 °С, время — 1 час.

#### *Говяжий язык*

##### Ингредиенты:

- говяжий язык — 1 шт.;
- морковь — 1 шт.;

- луковица среднего размера — 1 шт.;
- черный перец — 6 шт.;
- душистый перец — 2 шт.;
- лавровый лист — 1 шт.;
- соль — по вкусу.

Говяжий язык промойте, обсушите бумажными полотенцами. Морковь натрите на крупной терке, лук порежьте не слишком крупно. Язык натрите солью, поместите в пакет вместе с другими ингредиентами, распределив овощи равномерно со всех сторон от языка. Уберите воздух с помощью вакууматора и запечатайте пакет. Положите пакет с продуктами в кастрюлю, прикрепите к одной из сторон су-вид. Налейте воду так, чтобы она покрывала пакет, но при этом не выходила за уровень «MIN» или «MAX». Установите температуру 72 °С и время — 20 часов.

Готовый язык прямо в пакете поместите на 2–3 минуты в холодную воду — так кожица легко снимется с языка. После снятия кожицы язык готов к употреблению.

## Чистка и обслуживание

Перед чисткой отключите прибор от электросети и дождитесь, когда он остынет.

Не используйте абразивные чистящие средства или металлические мочалки для чистки любых частей прибора, так как это вызовет образование царапин на поверхностях прибора.

Протирайте нижнюю часть прибора мягкой влажной тканью. Никогда не помещайте верхнюю часть прибора в воду или под струю воды.

Периодически, по мере необходимости, очищайте нижнюю часть прибора от накипи. Для этого выполните следующие действия:

1. Поместите прибор в кастрюлю и наполните ее водой до отметки «MAX» на приборе.
2. Добавьте лимонную кислоту в воду (из расчета 5 г. на 1 литр).
3. Установите на приборе температуру 70 °С.
4. Дайте воде циркулировать в течение 20 минут после достижения 70 °С.
5. Выключите прибор и отсоедините от сети.
6. Когда прибор остынет, отсоедините нижнюю часть прибора от верхней, промойте нижнюю часть в холодной воде и просушите.

## Уход и хранение

Храните прибор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед длительным хранением обязательно хорошо очистите и просушите устройство.

## Устранение неполадок

### Прибор не включается, кнопка «Вкл/Выкл» и дисплей не горят

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

### Индикация горит, но прибор не начал приготовление

Возможная причина	Решение
Вы не нажали на кнопку «Вкл/Выкл»	При необходимости установите время и температуру приготовления, затем нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»

### Устройство громко шумит при приготовлении

Возможная причина	Решение
Нижняя и верхняя части прибора не плотно присоединены	Выключите устройство и отсоедините его от сети. Дайте воде остыть и достаньте устройство. Проверьте, плотно ли прикручен винтик, скрепляющий верхнюю и нижнюю часть прибора
Вы налили слишком мало воды.	Добавьте воду в емкость

### Су-вид повреждает структуру продуктов при приготовлении

Возможная причина	Решение
Выходное отверстие насоса направлено на продукт, и струя воды бьет по нему	Переместите продукт или су-вид так, чтобы струя воды из-под насоса не попадала прямоком на блюдо. Также готовьте только в запечатанных вакуумных пакетах, чтобы сохранить вид и вкусовые качества продукта

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство начнет подавать звуковой сигнал и отобразит сообщение об ошибке на дисплее, а затем выключится. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
Egг	Уровень воды ниже минимального	Су-вид на протяжении 30 секунд будет подавать звуковой сигнал, затем перейдет в спящий режим. Добавьте воду в емкость и перезапустите устройство с помощью кнопки «Вкл/Выкл»

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru), приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Материал верхней части прибора: пластик
5. Материал нижней части прибора: нержавеющая сталь
6. Рекомендуемая емкость посуды: от 6 до 15 л
7. Производительность насоса: 6–8 л/мин
8. Длина шнура: 1 м
9. Размер устройства: 52 × 83 × 306 мм
10. Размер упаковки: 133 × 67 × 374 мм
11. Вес нетто: 0,8 кг
12. Вес брутто: 1,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Ят Фун Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. Дакань, Хуанцзян Таун, Дунгуань, Гуандун, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://kitfort.ru)

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

### **Условия гарантии**

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Образование накипи на нижней части прибора не является гарантийным случаем. Во избежание образования накипи требуется регулярно проводить очистку, как это указано в руководстве по эксплуатации.

## **Меры предосторожности**

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не включайте прибор без воды.
6. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
7. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
8. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
9. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.

12. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
13. Храните устройство в недоступных детям местах.
14. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
15. Если из корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
16. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-1



## Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: [vk.com/kitfort](https://vk.com/kitfort)

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87