

Steba®

GERMANY

SV2 **SousVide**



CZ

SK

PL

H

SI

Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo

SousVide

SousVide je způsob pomalého dlouhodobého vaření vakuově zabalených potravin při nízké teplotě. Aktuální spotřeba se studenou vodou, která se ohřívá na 63°C a při 24 hodinovém provozu je pouhých 2.9 kWattů! Vakuové balení, dlouhá doba přípravy a přenos tepla z vody do potravin ze všech směrů snižuje růst bakterií. Potraviny si zachovávají své vitaminy, přirozenou chuť a šťavnatost!



V tomto spotřebiči lze připravovat pouze vakuově zabalené potraviny. Dbejte na správný a pevný svar.

Všeobecné

Tento spotřebič je určený pouze pro soukromé využití a nesmí se používat ke komerčním účelům. Přečtěte si pozorně tento návod a odložte si jej na bezpečném místě. Pokud předáte spotřebič další osobě, předejte ji také návod k použití.

Používejte spotřebič pouze podle popisu v návodu a dbejte na bezpečnostní informace. Neneseme žádnou odpovědnost za poškození nebo nehody způsobené nedodržením pokynů v návodu.

Bezpečnostní informace



- Nenechte teplotu klesnout pod uvedenou v tabulce!
- Spotřebič připojte k uzemněné síťové zásuvce a používejte pouze v souladu s parametry uvedenými na výrobním štítku.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený přírodní kabel nebo samotný spotřebič. Před použitím vždy zkontrolujte!
- Naplňte spotřebič před použitím teplou vodou. Nechte dostatečný prostor pro pokrm.



- Spotřebič smí používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud byly poučeny o bezpečném použití spotřebiče a porozuměly možným rizikům. Děti nesmí používat obaly jako hračku. Čištění a údržbu nesmí provádět děti do 8 let a bez dohledu.
- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče a připojovací kabel.
- Spotřebič není určený pro ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Po použití spotřebiče nebo v případě závady jej odpojte od síťové zásuvky.
- Nikdy netahejte za kabel. Nevedte jej přes ostré hrany.
- Udržujte přívodní kabel mimo horkých ploch.
- Nikdy nenechávejte spotřebič během provozu bez dohledu.
- Nestavte cizí předměty na spotřebič.
- Nenechávejte spotřebič venku ani na vlhkých místech.
- Nikdy neponořujte spotřebič do vody.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozený (například po pádu).
- Výrobce neodpovídá za poškození způsobená nesprávným použitím spotřebiče.
- Abyste zabránili nebezpečí, všechny opravy, včetně výměny přívodního kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.



- **Pozor! Spotřebič je velmi horký.** Nepřemisťujte jej, dokud nevychladne! Teplota přístupných částí je během použití vysoká.
- Zvyšte pozornost během přípravy a při otvírání víka z důvodu horké páry.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej od síťové zásuvky.
- Pokud používáte prodlužovací kabel, nedovolte dětem aby za něj tahaly.
- Otvírejte víko opatrně - může být na něm horká voda.

Pracovní plocha:

Důležité: nikdy nestavte spotřebič na ani do blízkosti horkých ploch (např. horká kamna). Používejte pouze na rovném, stabilním a teplu odolném povrchu. Nedávejte do blízkosti spotřebiče hořlavé látky.

Před prvním použitím:

- Spotřebič před prvním použitím důkladně vyčistěte.
- Důkladně vyčistěte zásobník horkou vodou a saponátem, krátce nechte běžet čerpadlo a pak opláchněte a vysušte.
- Pozor! Neponořujte elektrické části do vody!
- Vnitřek víka pouze vyčistěte vlhkou utěrkou a vysušte.

Vakuové balení

Používejte pouze obaly vhodné pro vakuové balení. Při použití běžných sáčků není zaručené správné uzavření. Ujistěte se, zda v blízkosti spoje není koření, v opačném případě nelze zaručit hermetické uzavření:

vakuový balíč VK5:

sáček: 22 x 30 cm:

sáček: 28 x 40 cm:

rolka: 22 x 500 cm:

rolka: 28 x 500 cm:

č. 05-05-00 EAN: 4011833301819

č. 93-30-00 EAN: 4011833400574

č. 93-40-00 EAN: 4011833400581

č. 93-22-00 EAN: 4011833400550

č. 93-28-00 EAN: 4011833400567


Nastavení spotřebiče:

Časovač

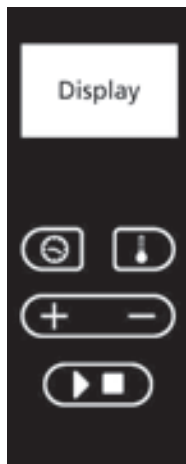
Jednou stiskněte, displej zobrazí hodiny.
Nastavte hodiny od 0-23 tlačítkem +/-.
Stisknutím dvakrát displej zobrazí minuty.
Nastavte minuty od 0-59 tlačítkem +/-.

Teplota


Jedním stisknutím displej zobrazí teplotu
ve stupních Celsia°, která byla nastavena
posledně.
Nastavte požadovanou teplotu tlačítkem +/-.
Stisknutím dvakrát displej zobrazí teplotu ve
stupních Fahrenheita°.

 tlačítko k nastavení časovače nebo
teploty.

 tlačítko Start/Stop



Množství vody

- Naplňte spotřebič teplou vodou po značku „min“.
- Vložte vakuově zabalené potraviny. Dbejte na pevné svary.
- Důležité: doplňte vodu po značku „max“.
- Nastavte čas a teplotu a stiskněte tlačítko  start/stop. Ohřev a čerpadlo začnou fungovat.
- Pokud uplyne nastavený čas a spotřebič se nevypne, pokračuje v provozu jednu hodinu. Každou minutu zazní „akustický signál“. Stiskněte tlačítko on/off.
- Displej zobrazí E04, pokud ve spotřebič není voda, nebo hladina je nižší než po značku „min“.

Vodní čerpadlo

- Po aktivaci čerpadla slyšíte krátce šum.
- Pokud šum pokračuje, může být způsobem nečistotami z prasklých sáčků nasáných čerpadlem. V takovém případě vyčistíte spotřebič (viz čištění), pokrm opět vakuově uzavřete.


Koření

Pokrm můžete kořenit nebo přidat bylinky před vakuovým zabalením. Zvyšte pozornost při dochucování, neboť pokrm si zachovává svoji přirozenou chuť během vaření pomocí Sous-Vide.

Všeobecné

Způsob přípravy SousVide pasterizuje pokrm při přesné teplotě, což zajistí, že vydrží déle. Po pasterizaci zchladte sáček ihned v ledu a uložte do chladničky s teplotou nejméně 3°C, mrazáku nebo ihned zkonzumujte. Pasterizace probíhá při teplotě jádra přibližně 62°C. Pokrm se všeobecně vaří při nejlepší teplotě 55°C - 65°C.

Doba přípravy závisí od tloušťky pokrmu.

-  Spotřebič bude fungovat správně pouze pokud je nasazená poklička.
- Prodlužte dobu přípravy nejméně o 20% u hluboko zmrazených pokrmů.
- Informace o době přípravy jsou přibližné a musíte je přizpůsobit podle chuti.
- Dobu musíte zdvojnásobit pro tuhé maso.

Maso:
Teplota 68°C - 62°C

Tloušťka	Čas
10 mm	30 Minut
20 mm	45 Minut
30 mm	95 Minut
40 mm	120 Minut
50 mm	180 Minut
60 mm	250 Minut

Drůbež:
Teplota 63°C - 65°C

Tloušťka	Čas
10 mm	20 Minut
20 mm	40 Minut
30 mm	75 Minut
40 mm	90 Minut

Ryby:
Teplota 55°C - 58°C

Tloušťka	Čas
10 mm	10 Minut
20 mm	20 Minut
30 mm	30 Minut
40 mm	40 Minut
50 mm	50 Minut
60 mm	60 Minut

Zelenina:
Teplota 80°C - 85°C

Druh	Čas
Chřest	25 Minut
Brambory	40 Minut
Kořenová zelenina	70 Minut



Nenechte teplotu klesnout pod uvedenou v tabulce!

Všimněte si, že časy uvedené v návodu k použití a receptu jsou doporučené minimální časy, po který musí zůstat pokrm ve spotřebiči, **když byl spotřebič naplněn horkou vodou**. Plnění spotřebiče studenou vodou prodlouží dobu přípravy o přibližně 30 minut. Vždy naplňte hrnec sous-vide, včetně pokrmu, vodou po značku „max“. Tak zajistíte, že nastavenou teplotu lze udržet v rozmezí sous-vide vaření 65°C s přesností +/- 1°C. Připravovaný pokrm můžete vložit do vody ihned po naplnění a může zůstat ve vodě i za minimální stanovenou dobu bez potřeby zvyšování teploty nad nastavenou teplotu díky způsobu sous-vide.

Další zpracování

Konzervace: zchladte maso v ledu ihned po pasterizaci. Můžete jej uskladnit v chladničce několik dní (teplota 7°C = 5 dní, teplota 5°C = 10 dní) bez ztráty kvality nebo zmrazit v mrazicím prostoru. K rozmrazení vložte vakuově zabalený pokrm do spotřebiče při teplotě přibl. 55°C a rozmrazte v sáčku. Poté vyndejte ze sáčku, ihned zkonzumujte nebo krátce osmažte.

Okamžitá konzumace: samozřejmě, maso můžete ihned konzumovat po Sous-Vide vaření nebo opéct z každé strany do 1 minuty na rozpálené pánvi s kapkou slunečnicového oleje. Čím kratší doba smažení, tím šťavnatější maso. Maso můžete potřít olejem a opéct plynovým hořákem.

Nechte maso odpočinout přibližně 2 minuty před krájením.

Opětovné vaření: pokud syrové maso krátce osmažíte, okořeníte a vakuově zabalíte, je připravené pro konzumaci po SousVide vaření. Můžete také připravit kořeněné čerstvé víno/balsamický ocet, přidat do masa, vakuově zabalit a vařit použitím SousVide.

Čištění a údržba

Po použití musíte spotřebič vyčistit.

- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Vylijte vodu.
- Nikdy neponořujte spotřebič do vody!
- Naplňte čistou vodou a mycím prostředkem a spusťte spotřebič na několik minut. Pak důkladně umyjte čistou vodou a vysušte.
- Nepoužívejte agresivní ani drsné čističe.
- Utřete ohřevné těleso a povrch spotřebiče vlhkou utěrkou.

Likvidace:

Likvidace obalu:



Obalové materiály nevyhazujte. Odneste je do recyklačního střediska.

Krabice: Papír odnese na sběrné místo.

Plastové obalové materiály a fólie dejte do určených sběrných nádob.

Záruční doba a podmínky

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Tato záruka platí pouze tehdy, pokud je doložena dokladem o zakoupení. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které jsou se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek.

Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití.

Omezení

Všechna práva této záruky ztrácí platnost z naší strany, pokud byl spotřebič:

- používán neoprávněnou osobou
- nesprávně používán, skladován nebo přenášen.

Záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Záruční a pozáruční servis zajišťuje JM servis s.r.o.

Zákaznické centrum Sezimovo Ústí

Adresa: Svěpomoc 682, 391 02 Sezimovo Ústí 2

Kontaktní osoba: Ivana Holubová

Email: i.holubova@jm-servis.cz

Tel: 381215260

Provozní doba zákaznického centra: Po-Pá 09:00-12:00, 13:00-17:00

Web: www.jm-servis.cz

Pozn. zákaznické centrum slouží pro osobní kontakt se zákazníky a jako prodejna náhradních dílů a příslušenství.

Oprávérenské centrum Planá nad Lužnicí

Adresa: Průmyslová 458, 391 11 Planá nad Lužnicí

Kontaktní osoba: Jaroslava Taranzová

Email: jaroslava.taranzova@jm-servis.cz

Tel: 381261831

Pozn. V oprávérenském centru jsou prováděny všeskeré opravy reklamací. Do centra jsou stahovány reklamace prostřednictvím přepravních služeb. Centrum vyřizuje telefonické dotazy zákazníků týkajících se reklamací. Oprávérenské centrum není určeno pro osobní kontakt se zákazníkem. Paní Taranzová slouží jako kontaktní osoba pro objednávky přeprav.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

SousVide

SousVide je spôsob pomalého dlhodobého varenia vákuovo zabalených potravín pri nízkej teplote. Aktuálna spotreba so studenou vodou, ktorá sa ohrieva na 63°C a pri 24 hodinovej prevádzke je len 2.9 kWattov! Vákuové balenie, dlhý čas prípravy a prenos tepla z vody do potravín zo všetkých smerov znižuje rast baktérií. Potraviny si zachovávajú svoje vitamíny, prirodzenú chuť a šťavnatosť!



V tomto spotrebiči je možné pripravovať len vákuovo zabalené potraviny. Dbajte na správny a pevný svar.

Všeobecné

Tento spotrebič je určený len pre súkromné využitie a nesmie sa používať na komerčné účely. Prečítajte si pozorne tento návod a odložte si ho na bezpečnom mieste. Ak odovzdáte spotrebič ďalšej osobe, odovzdajte jej taktiež návod na obsluhu.

Používajte spotrebič len podľa popisu v návode a dbajte na bezpečnostné informácie. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za poškodenia alebo nehody spôsobené nedodržaním pokynov v návode.

Bezpečnostné informácie



- Nenechajte teplotu klesnúť pod uvedenú v tabuľke!
- Spotrebič pripojte k uzemnenej sieťovej zásuvke a používajte len v súlade s parametrami uvedenými na výrobnom štítku.
- Nepoužívajte spotrebič, ak je poškodený napájací kábel alebo samotný spotrebič. Pred použitím vždy skontrolujte!
- Naplňte spotrebič pred použitím teplou vodou. Nechajte dostatočný priestor pre pokrm.



- Spotřebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo bez dostatočných skúseností a znalostí, ak boli poučené o bezpečnom použití spotrebiča a porozumeli možným rizikám. Deti nesmú používať obaly ako hračku. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti do 8 rokov a bez dozoru.
- Deti do 8 rokov držte mimo dosah spotrebiča a napájací kábel.
- Spotřebič nie je určený pre ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Po použití spotrebiča alebo v prípade poruchy ho odpojte od sieťovej zásuvky.
- Nikdy neťahajte za kábel. Nevedte ho cez ostré hrany.
- Držte napájací kábel mimo horúce plochy.
- Nikdy nenechávajte spotřebič počas prevádzky bez dozoru.
- Nedávajte cudzie predmety na spotřebič.
- Nenechávajte spotřebič vonku ani na vlhkých miestach.
- Nikdy neponárajte spotřebič do vody.
- Spotřebič nepoužívajte, ak je poškodený (napríklad po páde).
- Výrobca nezodpovedá za poškodenia spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča.
- Aby ste zabránili nebezpečenstvu, všetky opravy, vrátane výmeny napájacieho kábla môže vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.



- **Pozor! Spotřebič je veľmi horúci.** Nepremiestňujte ho, pokým nevychladne! Teplota prístupných častí je počas použitia vysoká.
- Zvýšte pozornosť počas prípravy a pri otváraní veka z dôvodu horúcej pary.
- Ak spotřebič nepoužívate, odpojte ho od sieťovej zásuvky.
- Ak používate predlžovací kábel, nedovoľte deťom, aby zaň ťahali.
- Otvárajte veko opatrne - môže byť na ňom horúca voda.

Pracovná plocha:

Dôležité. Nikdy nedávajte spotrebič na ani do blízkosti horúcich plôch (napr. pec). Používajte len na rovnom, stabilnom a teplu odolnom povrchu. Nedávajte do blízkosti spotrebiča horľavé látky.

Pred prvým použitím:

- Spotrebič dôkladne vyčistite pred prvým použitím.
- Dôkladne vyčistite zásobník teplou vodou a saponátom, krátko nechajte fungovať čerpadlo a potom opláchnite a vysušte.
- Pozor! Neponárajte elektrické časti do vody!
- Vnútro veka len vytrite vlhkou utierkou a vysušte.

Vákuové balenie

Používajte len obaly vhodné pre vákuové balenie. Pri použití bežných sáčkov nie je zaručené správne zatvorenie. Uistite sa, či v blízkosti spoja nie je korenie, v opačnom prípade nie je možné zaručiť hermetické zatvorenie:

vákuový balič VK5:

sáček: 22 x 30 cm:

sáček: 28 x 40 cm:

rolka: 22 x 500 cm:

rolka: 28 x 500 cm:

č. 05-05-00 EAN: 4011833301819

č. 93-30-00 EAN: 4011833400574

č. 93-40-00 EAN: 4011833400581

č. 93-22-00 EAN: 4011833400550

č. 93-28-00 EAN: 4011833400567

Nastavenie spotrebiča:

Časovač


Raz stlačte, displej zobrazí hodiny. Nastavte hodiny od 0-23 tlačidlom +/-.

Stlačením dvakrát displej zobrazí minúty. Nastavte minúty od 0-59 tlačidlom +/-.

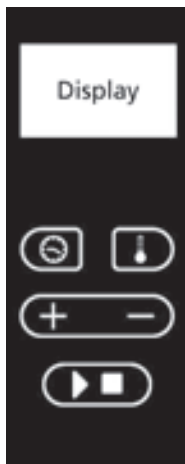
Teplota

Jedným stlačením displej zobrazí teplotu v stupňoch Celzia°, ktorá bola nastavená naposledy.


Nastavte požadovanú teplotu tlačidlom +/-.
Stlačením dvakrát displej zobrazí teplotu v stupňoch Fahrenheita°.

 tlačidlo pre nastavenie časovača alebo teploty.

 tlačidlo Start/Stop



Množstvo vody

- Naplňte spotrebič teplou vodou po značku „min“.
- Vložte vákuovo zabalené potraviny. Dbajte na pevné zvary.
- Dôležité: doplňte vodu po značku „max“.
- Nastavte čas a teplotu a stlačte tlačidlo  start/stop. Ohrev a čerpadlo začnú fungovať.
- Ak uplynie nastavený čas a spotrebič sa nevypne, pokračuje v prevádzke jednu hodinu. Každú minútu zaznie „akustický signál“. Stlačte tlačidlo on/off.
- Displej zobrazí E04, ak v spotrebiči nie je voda alebo hladina je nižšia ako po značku „min“.

Vodné čerpadlo

- Po aktivácii čerpadla počujete krátko šum.
- Ak šum pokračuje, môže byť spôsobený nečistotami z prasknutých vreciek nasatých čerpadlom. V takom prípade vyčistíte spotrebič (viď čistenie), pokrm opäť vákuovo zatvorte.


Korenie

Pokrm môžete koreniť alebo pridať bylinky pred vákuovým zabalením. Zvýšte pozornosť pri dochucovaní, pretože pokrm si zachováva svoju prirodzenú chuť počas Sous-Vide varenia.

Všeobecné

Spôsob prípravy SousVide pasterizuje pokrm pri presnej teplote, čo zaisťuje, že vydrží dlhšie. Po pasterizácii schladte sáčok ihneď v ľade a uložte do chladničky s teplotou najmenej 3°C, mrazničke alebo ihneď skonzumujte. Pasterizácia prebieha pri teplote jadra približne 62°C. Pokrm sa všeobecne varí pri najlepšej teplote 55°C - 65°C.

Čas prípravy závisí od hrúbky pokrmu.

-  Spotrebič bude fungovať správne len ak je nasadená pokrievka.
- Predĺžte čas prípravy najmenej o 20% pri hlboko zmrazených pokrmoch.
- Informácie o čase prípravy sú približné a musíte ich prispôbiť podľa chuti.
- Čas musíte zdvojnásobiť pre tuhé mäso.

Mäso:
Teplota 68°C - 62°C

Hrúbka	Čas
10 mm	30 Minút
20 mm	45 Minút
30 mm	95 Minút
40 mm	120 Minút
50 mm	180 Minút
60 mm	250 Minút

Hydina:
Teplota 63°C - 65°C

Hrúbka	Čas
10 mm	20 Minút
20 mm	40 Minút
30 mm	75 Minút
40 mm	90 Minút

Ryby:
Teplota 55°C - 58°C

Hrúbka	Čas
10 mm	10 Minút
20 mm	20 Minút
30 mm	30 Minút
40 mm	40 Minút
50 mm	50 Minút
60 mm	60 Minút

Zelenina:
Teplota 80°C - 85°C

Druh	Čas
Špargľa	25 Minút
Zemiaky	40 Minút
Koreňová zelenina	70 Minút



Nenechajte teplotu klesnúť pod uvedenú v tabuľke!

Všimnite si, že časy uvedené v návode na obsluhu a recepte sú odporúčané minimálne časy, počas ktorých musí zostať pokrm v spotrebiči, **keď bol spotrebič naplnený horúcou vodou**. Plnenie spotrebiča studenou vodou predĺži čas prípravy o približne 30 minút. Vždy naplňte hrniec sous-vide, vrátane pokrmu, vodou po značku „max“. Tak zaistíte, že nastavenú je možné udržať v rozsahu sous-vide varenia 65°C s presnosťou +/- 1°C. Pripravovaný pokrm môžete vložiť do vody ihneď po naplnení a môže zostať vo vode aj za minimálny stanovený čas bez potreby zvyšovania teploty nad nastavenú teplotu vďaka spôsobu sous-vide.

Ďalšie spracovanie

Konzervácia: schladte mäso v ľade a ihneď po pasterizácii. Môžete ho uskladniť v chladničke niekoľko dní (teplota 7°C = 5 dní, teplota 5°C = 10 dní) bez straty kvality alebo zmraziť v mraziacom priestore.

Na rozmrazenie vložte vákuovo zabalený pokrm do spotrebiča pri teplote pribl. 55°C a rozmrazte v sáčku. Potom vyberte zo sáčku, ihneď skonzumujte alebo krátko osmažte.

Okamžitá konzumácia: samozrejme, mäso môžete ihneď konzumovať po Sous-Vide varení alebo opiecť z každej strany do 1 minúty na rozpálenej panvici s kvapkou slnečnicového oleja. Čím kratší čas smaženia, tým šťavnatejšie je mäso. Mäso môžete potrieť olejom a opiecť plynovým horákom.

Nechajte mäso odpočinúť približne 2 minúty pred krájaním.

Opätovné varenie: ak surové mäso krátko osmažíte, okoreníte a vákuovo zabalíte, je pripravené pre konzumáciu po SousVide varení.

Môžete taktiež pripraviť korenené čerstvé víno/balzamikový ocot, pridať do mäsa, vákuovo zabalit' a variť použitím SousVide.

Čistenie a údržba

Po použití musíte spotrebič vyčistiť.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Vylejte vodu.
- Nikdy neponárajte spotrebič do vody!
- Naplňte čistou vodou a čistiacim prostriedkom a spustite spotrebič na niekoľko minút. Potom dôkladne umyte čistou vodou a vysušte.
- Nepoužívajte agresívne ani drsné čističe.
- Utrite ohrevné teleso a povrch spotrebiča vlhkou utierkou.

Likvidácia:

Likvidácia obalu:



Obalové materiály nevyhadzujte. Odneste ich do recyklačného strediska.

Krabica: Papier odneste na zberné miesto.

Plastové obalové materiály a fólie dajte do určených zberných nádob.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremikové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odvápňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej službe.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSC/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

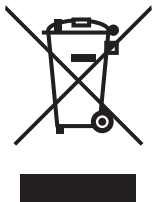
Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko budú predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odvezte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

SousVide

SousVide jest próżniową metodą długiego gotowania potraw w szczelnie zamkniętych workach plastikowych w niskiej temperaturze. Aktualne zużycie energii z zimną wodą podgrzewaną do 63°C przy pracy 24-godzinowej jest jedynie 2,9 kW! Pakowanie próżniowe, długi czas przygotowania i transfer ciepła do żywności z wszystkich kierunków - to wszystko obniża rozwój bakterii. Żywność zachowuje swoje witaminy, naturalny smak i soczystość!



W tym urządzeniu można gotować tylko żywność zapakowaną próżniowo. Należy dopilnować, żeby spoina na opakowaniu była szczelna i stabilna.

Wskazówki ogólne

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego, użytkowanie w celach komercyjnych jest zabronione. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją do późniejszego wglądu. W razie przekazania urządzenia innej osobie należy jej również przekazać instrukcję obsługi.

Urządzenie należy użytkować tylko zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji przestrzegając ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia ciała powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji.


Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



- Nie dopuścić spadku temperatury pod wartość podaną w tabelce!
- Podłączyć urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego zgodnego z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.

- Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub w razie uszkodzenia samego urządzenia. Przed rozpoczęciem pracy zawsze sprawdzić urządzenie!
- Przed rozpoczęciem pracy napełnić urządzenie ciepłą wodą. Zostawić dostаточно miejsca dla żywności.



-  Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby bez dostatekniej wiedzy i doświadczenia, jeżeli zostały one pouczone na temat prawidłowej i bezpiecznej obsługi urządzenia i jeżeli zrozumiały one ryzyka związane z obsługą urządzenia. Dzieci nie mogą wykorzystywać materiałów opakowaniowych jako zabawki. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być dokonywane przez dzieci poniżej 8 lat oraz dzieci bez nadzoru starszej osoby.
- Dzieci poniżej 8 lat powinny być trzymane w bezpiecznej odległości od urządzenia i przewodu zasilającego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą timera lub samodzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Po ukończeniu pracy lub w razie awarii odłączyć wtyczkę od gniazda zasilającego.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający. Nigdy nie przeciągać przewodu przez ostre krawędzie.
- Przewód zasilający trzymać z dala od powierzchni gorących.
- Nigdy nie zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Nie umieszczać obcych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie zostawiać urządzenia na zewnątrz budynku ani w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Nigdy nie użytkować urządzenia, jeżeli jest ono uszkodzone - np. w wyniku upadku.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- W celu zapewnienia bezpieczeństwa wszelkie naprawy urządzenia, takich jak wymiana przewodu zasilającego, mogą być wykonywane tylko przez kwalifikowanego technika serwisowego.



- **Uwaga! Urządzenie jest bardzo gorące.** Nie przemieszczać urządzenia przed wystygnięciem! Temperatura dostępnych części urządzenia w czasie pracy jest bardzo wysoka.
- Podczas gotowania i otwierania pokrywy z urządzenia wydostaje się gorąca para. Bądź ostrożny!
- W razie nieużytkowania urządzenia należy je odłączyć od źródła zasilania.
- W razie zastosowania przedłużacza należy dopilnować, żeby nim nie bawiły się dzieci.
- Podczas otwierania pokrywy należy zachować ostrożność - może na niej być gorąca woda.

Miejsce pracy:

Ważne: Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu (np. piec). Urządzenie można użytkować tylko na równej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury. Nie umieszczać w pobliżu urządzenia substancji łatwopalnych.

Przed pierwszym uruchomieniem:

- Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie wyczyścić całe urządzenie.
- Dokładnie wyczyścić naczynie ciepłą wodą z dodatkiem detergentu, przez krótki czas włączyć pompę, a następnie spłukać i wysuszyć.
- Uwaga! Nigdy nie zanurzać części elektrycznych w wodzie!
- Stronę wewnętrzną pokrywy należy tylko wytrzeć wilgotną ścierką i wysuszyć.

Pakowanie próżniowe

Stosować tylko worki przeznaczone do pakowania próżniowego. W razie użycia zwykłych worków nie można zagwarantować poprawnego zamknięcia. Upewnić się, czy w pobliżu połączenia nie znajdują się przyprawy, które mogłyby uniemożliwić hermetyczne zamknięcie worka.

Urządzenie do pakowania próżniowego VK5:

nrč. 05-05-00 EAN: 4011833301819

worek: 22 x 30 cm: nr 93-30-00 EAN: 4011833400574

worek: 28 x 40 cm: nr 93-40-00 EAN: 4011833400581

rolka: 22 x 500 cm: nr 93-22-00 EAN: 4011833400550

rolka: 28 x 500 cm: nr 93-28-00 EAN: 4011833400567

Ustawienie urządzenia:

Zegar sterujący (timer)

Jednokrotnie naciśnięcie przycisku, na wyświetlaczu pojawi się zegar. Ustawić godziny w zakresie od 0 do 23 naciskając przyciski +/-.

Dwukrotne naciśnięcie przycisku powoduje wyświetlenie minut. Ustawić minuty w zakresie od 0 do 59 naciskając przyciski +/-.

Temperatura

Po jednorazowym naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się temperatura w stopniach Celsjusza°, która została ustawiona ostatnio.

Ustawić pożądaną temperaturę za pomocą przycisku +/- . Dwukrotne naciśnięcie przycisku powoduje wyświetlenie stopni Fahrenheita.






Przycisk do ustawienia zegara sterującego lub temperatury.



Przycisk Start/Stop

Ilość wody

- Napełnić urządzenie wodą do oznacznika „min“.
- Umieścić żywność pakowaną próżniowo w urządzeniu. Dbać na szczelne zamknięcie worków (spoiny).
- Ważne: uzupełnić wodę do oznacznika „max“.
- Ustawić czas i temperaturę, a następnie nacisnąć przycisk  start/stop. Ogrzewanie i pompa zostaną uruchomione.
- Po upływie ustawionego czasu w razie niewyłączenia, urządzenie kontynuuje pracę przez 1 godzinę. Każdą minutę zabrzmi sygnał dźwiękowy. Nacisnąć przycisk on/off.
- Na wyświetlaczu pojawi się E04, jeżeli w zbiorniku zabrakło wody lub znajduje się ona pod oznacznikiem „min“.

Pompa wodna

- Po aktywacji pompy można usłyszeć szum.
- Przedłużający się szum może być spowodowany kawałkami pękniętych worków, zassanych przez pompę. W takim razie należy wyczyścić urządzenie (patrz: czyszczenie) oraz ponownie próżniowo zapakować żywność.


Przyprawy

Żywność można przyprawić lub dodać zioła przed zapakowaniem próżniowym. Doprawianie pokarmu należy robić starannie, gdyż zachowuje on podczas gotowania swój naturalny smak.

Wskazówki ogólne

Sposób gotowania SousVide pasteryzuje żywność w dokładnej temperaturze, co zapewnia dłuższą trwałość. Po dokonaniu pasteryzacji należy natychmiast schłodzić worek w lodzie i ułożyć do lodówki z temperaturą minimalnie 3°C, do zamrażalnika. Pokarm można również natychmiast spożyć. Pasteryzacja przebiega w temperaturze rdzenia ok. 62°C. Pokarm jest gotowany w najbardziej optymalnym zakresie temperatur od 55°C do 65°C.

Czas gotowania zależy od grubości pokarmu.

-  Urządzenie będzie działać poprawnie tylko przy założonej pokrywie
- W razie gotowania głęboko zamrożonych żywności należy przedłużyć czas gotowania minimalnie o 20%.
- Informacje o czasie gotowania są tylko orientacyjne. Czas gotowania należy ustawić w zależności od indywidualnych preferencji smakowych.
- W razie gotowania twardego mięsa należy ustawić dwukrotny czas gotowania.

Mięso:
Temperatura 68°C - 62°C

Grubość	Czas
10 mm	30 minut
20 mm	45 minut
30 mm	95 minut
40 mm	120 minut
50 mm	180 minut
60 mm	250 minut

Drób:
Temperatura 63°C - 65°C

Grubość	Czas
10 mm	20 minut
20 mm	40 minut
30 mm	75 minut
40 mm	90 minut

Ryby:
Temperatura 55°C - 58°C

Grubość	Czas
10 mm	10 minut
20 mm	20 minut
30 mm	30 minut
40 mm	40 minut
50 mm	50 minut
60 mm	60 minut

Warzywa:
Temperatura 80°C - 85°C

Rodzaj	Czas
Szparag	25 minut
Ziemniaki	40 minut
Warzywa korzeniowe	70 minut



Nie dopuścić spadku temperatury pod wartość podaną w tabelce!

Proszę zauważyć, że czasy podane w instrukcji obsługi i w przepisach są zalecanymi czasami minimalnymi, przez które żywność musi pozostać w urządzeniu, **jeżeli było ono napełnione gorącą wodą**. W razie napełnienia urządzenia zimną wodą czas gotowania przedłuży się o ok. 30 minut. Garnek Sous-Vide zawsze należy napełnić wodą wraz z żywnością po oznacznik „max“. W taki sposób można zapewnić utrzymanie temperatury gotowania SousVide na poziomie 65°C z dokładnością +/- 1°C. Gotowaną żywność można włożyć do wody natychmiast po napełnieniu i może ona pozostać w wodzie również po upłynięciu ustawionego czasu minimalnego bez konieczności podwyższania temperatury ponad wartość ustawioną - dzięki metodzie Sous-Vide.

Dalsza obróbka

Konserwacja: mięso po pasteryzacji schłodzić w lodzie. Można go przechowywać w lodówce przez kilka dni (w temperaturze 7°C = 5 dni, w temperaturze 5°C = 10 dni) bez utraty jakości lub zmrozić w zamrażalniku.

W celu rozmrożenia należy włożyć żywność pakowaną próżniowo do urządzenia w temperaturze ok. 55°C i rozmrozić w worku. Następnie wyjąć z worka i natychmiast spożyć lub krótko osmażyć.

Natychmiastowe spożycie: oczywiście, mięso można po ugotowaniu Sous-Vide natychmiast spożyć lub opiec z obu stron przez ok. 1 minutę na rozgrzanej patelni z kroplą oleju słonecznikowego. Im krótszy czas smażenia, tym bardziej soczyste mięso. Mięso można posmarować olejem i opiec w piekarniku gazowym. Przed krojeniem pozostawić mięso na 2 minuty.

Ponowne gotowanie: jeżeli mięso zostało krótko osmażone, przyprawione i zapakowane próżniowo, to po ugotowaniu SousVide nadaje się do natychmiastowego spożycia.

Można również przygotować przyprawione świeże wino, ocet balsamiczny, dodać do mięsa, zapakować próżniowo i gotować przy użyciu metody SousVide.

Czyszczenie i konserwacja

Po użyciu należy wyczyścić urządzenie.

- Najpierw należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Wylać wodę.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie!
- Napełnić urządzenie wodą z dodatkiem środka czyszczącego i uruchomić na kilka minut. Następnie dokładnie wypłukać czystą wodą i wysuszyć.
- Nie używać agresywnych lub ściernych środków do czyszczenia.
- Płytę grzewczą i obudowę urządzenia należy wytrzeć wilgotną ścierką.

Utylizacja:

Utylizacja opakowania:

Materiałów opakowaniowych nie należy wyrzucać. Powinny zostać one przekazane do odzysku.



Pudło: Papier należy przekazać do punktu selektywnej zbiórki odpadów. Plastikowe materiały opakowaniowe należy wrzucić do odpowiednich pojemników na odpady

plastikowe.

WARUNKI GWARANCJI

Producent udziela na produkt 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu. Gwarancja jest ważna tylko po przedłożeniu oryginału dowodu zakupu (paragon fiskalny, faktura) zawierającym oznaczenie typu produktu, datę sprzedaży i czytelną pieczętkę sprzedawcy. Gwarancja obejmuje wymianę lub naprawę części urządzenia uszkodzone w wyniku wad produkcyjnych. Po upływie okresu gwarancji urządzenie zostanie naprawione odpłatnie. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia ciała u osób lub zwierząt, a także za szkody materialne spowodowane wskutek niewłaściwego użytkowania urządzenia lub/i niedotrzymania wskazówek podanych w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Jeżeli kupującym jest osoba fizyczna - przedsiębiorca kupująca urządzenia w celach prowadzenia działalności handlowej lub w celach komercyjnych, okres gwarancji wynosi 6 miesięcy. Skrócony 6-miesięczny okres gwarancji zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego obejmuje żarówek, diod krzemowych i żarówek halogenowych.

Gwarancja nie obejmuje:

- Jakiegokolwiek uszkodzenia mechanicznego produktu lub jego części.
- Wad powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania lub umieszczenia produktu.
- Przypadków użytkowania urządzenia w sprzeczności z postanowieniami instrukcji, ewentualnie przypadków ingerencji do urządzenia nieuprawnionej osoby.
- Niewłaściwego użytkowania, przechowywania lub przenoszenia urządzenia.
- 24-miesięczna gwarancja nie obejmuje napraw, takich jak wymiana żarówek, czyszczenia i usuwania osadów kamienia wodnego z ekspresów do kawy, żelazek, nawilżaczy powietrza itp. Powyższe czynności zostaną dokonane przez serwis odpłatnie za cenę umowną.

- Jeżeli w czasie kontroli nie zostanie wyjawiona żadna wada lub w razie niespełnienia warunków gwarancji, kupujący pokrywa wszelkie koszty związane z kontrolą lub naprawą urządzenia
- Użytkowanie produktów w celach profesjonalnych lub zarobkowych powoduje utratę gwarancji.
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku okoliczności zewnętrznych lub klęski żywiołowej (np. awaria sieci elektrycznej lub instalacji elektrycznej w mieszkaniu).
- Gwarancja nie obejmuje wyglądu zewnętrznego urządzenia lub innych cech niemających wpływu na standardową pracę urządzenia.

Produkt objęty gwarancją, wysyłany przez kupującego pocztą lub kurierem powinien być odpowiednio zapakowany w sposób uniemożliwiający uszkodzenie produktu w czasie przewozu.

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

SousVide

A SousVide módszer vákuumcsomagolt élelmiszerek lassú, hosszantartó főzése alacsony hőmérsékleten. A hideg víz felmelegszik 63°C-ra, és a 24 órán tartó üzemeltetés folyamán a készülék energiafogyasztása mindössze 2.9 kilowatt! A vákuumcsomagolás, a hosszú hőkezelés és a vízből minden oldalról az ételbe irányuló hőátadás csökkenti a baktériumok szaporodását. Az étel megőrzi vitamintartalmát, természetes ízét és szaftosságát!



Ez a készülék csak vákuumcsomagolt élelmiszer főzésére használható. Fordítson figyelmet a helyes és szoros lezárásra.

Általános információk

Ez a készülék házi használatra készült, nem pedig üzleti célokra. Olvassa el figyelmesen, és őrizze meg a használati útmutatót. Amennyiben továbbadja a készüléket egy másik személynek, mellékelje hozzá az útmutatót is.

A készüléket csak az utasítások értelmében használja, és tartsa be a biztonsági előírásokat.

A gyártó nem vállalja a felelősséget olyan károkért vagy balesetekért, amelyek a használati utasítások mellőzése okozott.

Biztonsági utasítások



- Ne hagyja, hogy a hőmérséklet a táblázatban feltüntetett érték alá csökkenjen!
- Csatlakoztassa a készüléket egy földelt fali aljzathoz, és mindig az adatlapon feltüntetett értékek szerint üzemeltesse.
- Ne használja a készüléket, ha hibás a tápkábel, vagy maga a készülék. Minden használat előtt ellenőrizze!
- Használat előtt töltsen meg a készüléket meleg vízzel. Hagyjon elég helyet az étel számára.



- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, mentális vagy szenzorikus képességű, vagy kellő tapasztalatokkal nem rendelkező személyek, sem gyerekek, amennyiben nem állnak felügyelet alatt, vagy nem kaptak kellő utasításokat a készülék használatát illetően egy, a biztonságukért felelős személytől. Ügyelni kell a gyerekekre, hogy ne játszanak a készülékkel és a csomagolással. A tisztítást és karbantartást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyerekek.
- Ne engedje a 8 évnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a tápkábel közelébe.
- Ne üzemeltesse a készüléket külső időzítővel vagy független távirányítós rendszerrel.
- Kapcsolja ki a készüléket az áramkörből minden használat után, illetve hiba esetén. Ne rángassa a tápkábelt. Ne húzza végig a tápkábelt éles felületeken.
- Tartsa távol a tápkábelt a forró felületektől.
- Üzemeltetés alatt soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. Ne tegyen semmit a készülékre. Soha ne raktározza a szabadban vagy egy nedves helyen.
- Soha ne mártsa vízbe a készüléket. Soha ne használja a készüléket, ha az leesett vagy más módon megsérült.
- A gyártó nem vállalja a felelősséget olyan károkért vagy balesetekért, amelyek a használati utasítások mellőzése okozott.
- A fennálló veszélyek elkerülése végett mindennemű javítást, beleértve a tápkábel kicserélését is, egy szakképzett technikusnak kell elvégeznie.



- **Vigyázat! A készülék nagyon forró.** Ne helyezze át, amíg ki nem hűlt! Az üzemeltetés folyamán megemelkedik a külső felületek hőmérséklete.
- A fedél felemelése után forró gőz távozhat a készülékből. Legyen óvatos!
- Kapcsolja ki a készüléket az áramkörből használat után.
- Ha hosszabbító kábelt használ, ne engedje, hogy gyerekek játszanak vele.
- Vigyázzon a fedél levételénél. Forró víz lehet benne.

Munkafelület:

Fontos: A készüléket soha ne helyezze forró felületre, mint pl. kályhára. Mindig egy stabil, egyenletes és hőálló felületre tegye. Ne helyezze gyúlékony tárgyak közelébe.

Az első használat előtt:

- Tisztítsa meg alaposan a készüléket első használat előtt.
- Alaposan mossa ki a víztartályt forró vízzel és mosogatószerrel, öblítse ki és törölje szárazra.
- Vigyázat! Az elektromos részeket ne mártsa vízbe!
- A fedél belső részét csak törölje át egy nedves ronggyal, majd törölje szárazra.

Vákuumcsomagolás

Kizárólag vákuumcsomagolásra alkalmas csomagolóanyagot használjon. A közönséges zacskók használata nem garantálja a tökéletes lezárást. Ügyeljen, hogy a lezárás részén ne legyenek fűszerek, mert ezek meggátolhatják a hermetikus lezárást:

Vákuumcsomagolás VK5:	sz. 05-05-00 EAN: 4011833301819
Zacskó: 22 x 30 cm:	sz. 93-30-00 EAN: 4011833400574
Zacskó: 28 x 40 cm:	sz. 93-40-00 EAN: 4011833400581
Tekercs: 22 x 500 cm:	sz. 93-22-00 EAN: 4011833400550
Tekercs: 28 x 500 cm:	sz. 93-28-00 EAN: 4011833400567

A készülék beállítása:

Időzítő

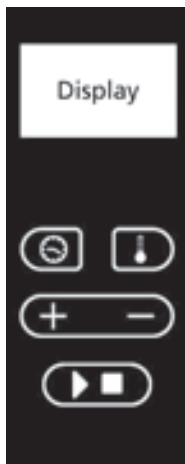
Nyomja meg egyszer a gombot, a kijelző az órát ábrázolja. Állítsa be az időtartamot a +/- segítségével 0-23 óra között. Kétszeri gombnyomás után a kijelzőn a percek láthatók. A +/- gomb segítségével állítsa be a perceket 0-59 között.


Hőmérséklet

Egyszeri gombnyomás után a kijelző az utoljára beállított hőmérsékletet ábrázolja Celsius fokokban.

Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a +/- gombbal.


Kétszeri megnyomás után a kijelző Fahrenheit fokokban ábrázolja a hőmérsékletet.



 Az időt, illetve hőmérsékletet rögzítő gomb.

 Start/Stop gomb

A víz mennyisége

- Töltsön vizet a készülékbe a „min“ jelzésig.
- Tegye a készülékbe a vákuumcsomagolt ételt. Ellenőrizze a csomagok lezárását.
- Fontos: töltsé most fel a vizet a „max“ jelzésig.
- Állítsa be az időtartamot és a hőmérsékletet, és nyomja meg a  start/stop gombot. Működni kezd a fűtés és a szivattyú.
- Ha a beállított idő letelik, és a készülék nem kapcsol ki, még egy órán keresztül üzemel. Minden percben egy hangjelzés lesz hallható. Nyomja meg az on/off gombot.

- Ha a készülékben nincs víz, vagy a víz szintje a minimumom („min“) alatt van, a kijelzőn megjelenik az E04.

Vízszivattyú

- Ha működni kezd a vízszivattyú, egy rövid bűgás hallható.
- Ha a bűgás folytatódik, lehet, hogy valamelyik zacskó megrepedt, és tartalma a szivattyúba került. Ilyen esetben tisztítsa meg a készüléket (lásd Tisztítás), az ételt ismét zárja le hermetikusan.


Fűszerezés

A vákuumcsomagolás előtt ízesítheti az ételt, tehet hozzá fűszernövényeket is. Óvatosan fűszerezzen, mert a SousVide főzés folyamán az étel megőrzi természetes ízét.

Általánosan

A SousVide módszer az ételt egy nagyon pontos hőfokon pasztörizálja. Ennek köszönhetően az étel hosszabb ideig friss marad. A pasztörizálás után a zacskót azonnal hűtse le jégben, majd tegye hűtőszekrénybe minimális 3°C-on, fagyassza le, vagy fogyassza frissen. A pasztörizálás 62°C középponti hőmérséklet mellett zajlik. Az ételek optimális főzési hőmérséklete általában 55°C - 65°C között van.

A főzési idő az étel vastagságától függ.

-  A készülék csak zárt fedéllel működik rendesen.
- A mélyfagyasztott ételnél hosszabbítsa meg a főzési időt 20%-kal.
- A szemléltetett elkészítési időhosszak csak megközelítőek, és ízlés szerint változtathatók.
- Kemény hús esetén duplázza meg a főzési idő hosszát.

Hús:
Hőmérséklet 68°C - 62°C

Vastagság	Idő
10 mm	30 perc
20 mm	45 perc
30 mm	95 perc
40 mm	120 perc
50 mm	180 perc
60 mm	250 perc

Szárnyasok:
Hőmérséklet 63°C - 65°C

Vastagság	Idő
10 mm	20 perc
20 mm	40 perc
30 mm	75 perc
40 mm	90 perc

Halak:
Hőmérséklet 55°C - 58°C

Vastagság	Idő
10 mm	10 perc
20 mm	20 perc
30 mm	30 perc
40 mm	40 perc
50 mm	50 perc
60 mm	60 perc

**Zöldség:
Hőmérséklet 80°C - 85°C**

Fajta	Idő
Spárga	25 perc
Burgonya	40 perc
Leveszöldség	70 perc



Ne hagyja, hogy a hőmérséklet a táblázatban látható érték alá csökkenjen!

Az útmutatóban szemléltetett elkészítési időtartamok csak a minimális, ajánlott időtartamot jelentik, ameddig az ételnek a fazékban kell maradnia, amennyiben a fazék forró csapvízzel volt megtöltve. A hideg víz használata kb. 30 perccel meghosszabbítja a főzési időt. A vizet mindig maximum a „max” jelzésig töltsse a sous-vide főzőben. Ez garantálja, hogy a beállított hőmérséklet (65°C-ig) +/- 0,1°C fokos eltéréssel megőrződik. A főzésre szánt ételt azonnal a vízbe teheti, és a főzési idő leteltével is a vízben maradhat anélkül, hogy a maghőmérséklet a beállított érték felé emelkedne, ami a sous-vide módszernek köszönhető.

További felhasználás

Konzerválás: a pasztörizálás után a húst azonnal hűtse le jégben. Az étel néhány napon keresztül a hűtőben tárolható anélkül, hogy elveszítené minőségét (7°C-on = 5 napig, 5°C-on = 10 napig), vagy lefagyasztható a fagyasztószekrényben.

Kiolvasztáskor tegye a vákuumcsomagolt ételt a készülékbe, és kb. 55°C hőmérsékleten olvassza ki a zacskóban. Ezután vegye ki a zacskóból, fogyassza azonnal, vagy tetszés szerint pirítsa meg egy kicsit fogyasztás előtt.

Azonnali fogyasztás: a hús természetesen a Sous-Vide főzés befejeztével azonnal is fogyasztható. Tetszés szerint megpirítható fogyasztás előtt minden oldalról, néhány csepp napraforgóolajon is. Minél rövidebb ideig sūti a hūst, annál szaftosabb marad. Vagy kenje be a hūst olajjal, és pirítsa rövid ideig a sūtőben.

Szeletelés előtt legalább 2 percig pihentesse a hūst.

Újrafőzés: ha a nyers hūst röviden megpirítja, fűszerezi, és hermetikusan csomagolja,

A SousVide főzés befejeztével azonnal fogyasztható lesz.

Készíthet fűszeres bort, balzsamecetet is, fecskendezze a hūsba, csomagolja be hermetikusan és főzze a SousVide készülékben.

Tisztítás és karbantartás

Minden használat után tisztítsa ki a készüléket.

- Húzza ki a kábelt a fali aljzatból.
- Öntse ki a vizet.
- A készüléket soha ne mártsa vízbe!
- Töltse meg a készüléket tiszta vízzel és mosogatószerrel, és kapcsolja be pár percre. Ezután alaposan öblítse ki, és törölje szárazra.
- Ne használjon agresszív, durva tisztítószereket.
- Törölje meg a fűtőtestet és a készülék felületét egy nedves ronggyal.

Likvidálás:

A csomagolás likvidálása: Ne dobja szemétkébe a csomagolóanyagot. Vigye el egy gyűjtőhelyre.



Doboz: A papírt egy papírgyűjtő telepen adja le. A műanyagból és fóliából készült csomagolást dobja egy megfelelő konténerbe.

JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

Erre a készülékre a jótállás a vásárlástól számított 24 hónapon belül érvényes. Ez a jótállás csak egy, a vásárlást igazoló számlával érvényesíthető. A jótállás a készülék, vagy egyes részeinek kicserélésére vonatkozik, amelyek gyártási hiba következtében károsodtak meg.

A jótállási idő lejárta után a javításért fizetni kell. A gyártó nem felelős a készülék helytelen használata és a használati utasítások mellőzése okozta károkért vagy balesetekért.

Ez a készülék házi használatra készült. A kötelező jótállás 6 hónap, amennyiben a vevő egy magánvállalkozó, és a készüléket magánvállalkozói vagy kereskedelmi célokra vásárolja. A Polgári törvénykönyv értelmében 6 hónapos garancia vonatkozik a következő alkatrészekre: villanykörték, elemek, szilícium –és halogén csövek.

A jótállás nem vonatkozik a:

- Készülék vagy az alkatrészek mechanikai károsodására.
- Helytelen használat vagy szállítás okozta károkra.
- Az útmutatóban leírt utasítások ignorálása, illetve illetéktelen személyek által okozta károkra.
- Helytelen használat, raktározás vagy szállítás okozta károkra.
- A 24 hónapos jótállás nem vonatkozik a javításokra, pl. égőcsere, cső csere, tisztítás és a mészke eltávolítása kávéfőzőknél, vasalóknál, párasítóknál stb. Az ilyen munkákért a szerződési árban kell fizetni. Amennyiben a készülék ellenőrzése folyamán semmiféle hiba sem található, vagy nincsenek betartva a szerződésbe foglalt szabályok, úgy az ellenőrzésnél vagy javításnál keletkezett költségeket a vevőnek kell megtérítenie.
- A jótállást érvényét veszíti, ha a vevő a készüléket hivatalos vagy üzleti célokra használja;
- ha a hibát külső faktorok vagy természeti katasztrófák (például áramzavar, házépítési hibák) okozták.
- A jótállás nem vonatkozik külső károsodásokra vagy egyéb rendellenességekre, amennyiben ezek nem gátolják a készülék helyes működését.

Ha a felhasználó a készüléket postán vagy szállítóvállalattal küldi el reklamáció céljából, kellőképpen be kell azt csomagolnia, a károsodás elkerülése céljából.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatók a háztartási hulladékkal együtt. A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló terméket vásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív kihatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően. A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

SousVide

SousVide je način počasnega kuhanja vakuumsko pakiranih živil pri nizki temperaturi. Poraba električne energije pri hladni vodi, ki se segreva na 63 °C, na 24 ur delovanja je samo 2,9 kW! Vakuumsko pakiranje, dolgotrajno kuhanje in prenos toplote iz vode na živila iz vseh smeri zmanjšuje rast bakterij. Hrana ohrani svoje vitamine, naraven okus in sočnost!



V aparatu je mogoče kuhati samo vakuumsko zapakirana živila. Varjenje mora biti izvedeno pravilno in trdno.

Splošno

Naprava je namenjena izključno za zasebno uporabo, ne sme se uporabljati v komercialne namene. Prosimo, natančno preberite navodila za uporabo in jih shranite na varnem mestu. Če daste napravo drugi osebi, ji morate dati tudi navodila za uporabo.

Napravo uporabljajte natančno po navodilih za uporabo in upoštevajte varnostne napotke. Ne odgovarjamo za poškodbe ali nesreče, ki so posledica neupoštevanja navodil za uporabo.

Varnostni napotki



- Ne dovolite, da bi voda padla pod vrednost, navedeno v tabeli!
- Aparat priključite v ozemljeno električno vtičnico in uporabljajte v skladu s tehničnimi specifikacijami na tablici.
- Ne uporabljajte naprave, če je poškodovan napajalni kabel ali sama naprava. Pred vsako uporabo preverite stanje aparata!
- Pred uporabo napolnite aparat s toplo vodo. Pustite dovolj prostora za hrano.



- Napravo lahko uporabljajo otroci od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila glede uporabe naprave s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost, in razumejo tveganja. Otroci ne smejo uporabljati embalaže kot igračo. Otroci nad 8 let ne smejo brez nadzora čistiti in vzdrževali aparata.
- Otroci do 8 let naj se ne nahajajo v bližini aparata in napajalnega kabla.
- Naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom.
- Po vsaki uporabi ali v primeru okvare izvlecite vtič iz vtičnice.
- Ne vlecite za napajalni kabel. Ne vlecite ga preko ostrih robov.
- Pazite, da se priključni kabel ne dotika vročih površin.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Ne postavljajte na aparat nobenih predmetov.
- Ne puščajte naprave na prostem ali na vlažnem mestu.
- Ne potaplajte naprave v vodo.
- Ne uporabljajte naprave, če je poškodovana (na primer po padcu).
- Proizvajalec ne odgovarja za poškodbe, ki so posledica nepravilne uporabe aparata.
- Iz varnostnih razlogov sme vsa popravila, vključno z menjavo napajalnega kabla, izvajati samo usposobljen serviser.



- **Pozor! Aparat je lahko zelo vroč.** Ne premikajte aparata, dokler se ne ohladi! Temperatura dostopnih delov je med uporabo visoka.
- Bodite posebej previdni med kuhanjem in pri odpiranju pokrova zaradi izhajajoče pare.
- Če aparata ne uporabljate, ga izključite iz električne vtičnice.
- Če uporabljate podaljšek, ne dovolite otrokom, da bi ga vlekli.
- Odpirajte pokrov previdno - na njem je lahko vroča voda.

Delovna površina:

Pomembno. Nikdar ne postavljajte aparata na vročo površino ali v njeno bližino (npr. štedilnik). Aparat uporabljajte samo na ravni, stabilni in ognjevarni površini. V bližino aparata ne dajajte vnetljivih snovi.

Pred prvo uporabo:

- Aparat pred prvo uporabo temeljito očistite.
- Očistite posodo z vročo vodo in detergentom, pustite črpalko kratek čas delovati, nato sperite in posušite.
- Pozor! Ne potaplajte električnega dela v vodo!
- Notranjost pokrova samo obrišite z vlažno krpo in posušite.

Vakuumsko pakiranje

Uporabljajte samo vrečke, ki so primerne za vakuumsko pakiranje. Pri običajnih vrečkah ni zagotovljeno, da se pravilno zaprejo. Prepričajte se, da v bližini zvarnega spoja ni začimb, sicer se vrečka ne bo hermetično zaprla.

vakuumski varilnik vrečk VK5: št. 05-05-00 EAN: 4011833301819
vrečka: 22 x 30 cm: št. 93-30-00 EAN: 4011833400574
vrečka: 28 x 40 cm: št. 93-40-00 EAN: 4011833400581
zvitek: 22 x 500 cm: št. 93-22-00 EAN: 4011833400550
zvitek: 28 x 500 cm: št. 93-28-00 EAN: 4011833400567

Nastavitev aparata:


Časovnik

Pritisnite enkrat, na zaslonu se prikažejo ure. Nastavite ure od 0-23 s pritiskom na +/-.
Z dvakratnim pritiskom se na zaslonu prikažejo minute. Nastavite minute od 0-59 s pritiskom na +/-.

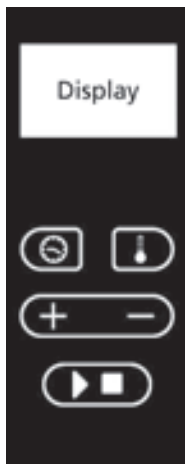
Temperatura

Če pritisnemo enkrat, se na zaslonu prikaže temperatura v stopinjah Celzija °, ki je bila nastavljena nazadnje.


Nastavite zeleno temperaturo s pritiskom na +/- . Če pritisnemo dvakrat, se na zaslonu prikaže temperatura v stopinjah Fahrenheita °.

 gumb za nastavitev časovnika in temperature.

 gumb Start/Stop



Količina vode

- Aparat napolnite s toplo vodo do oznake „min“.
- Dajte vanj vakuumsko zapakirano hrano. Pazite, da je vrečka dobre zavarjena.
- Pomembno: dopolnite vodo do oznake „max“.
- Nastavite čas in temperaturo ter pritisnite na gumb  start/stop. Gretje in črpalka začneta delovati.
- Ko poteče nastavljeni čas in aparat se ne izklopi, deluje še eno uro. Vsako minuto se oglasi „zvočni signal“. Pritisnite na gumb ON/OFF.
- Zaslون prikazuje E04, če v aparatu ni vode ali pa je nivo nižje od oznake „min“.

Vodna črpalka

- Ko se vklopi črpalka, na kratek čas slišite šum.
- Če se šum nadaljuje, ga lahko povzročajo nečistoče iz raztrganih vrečk, ki jih je posesala črpalka. V tem primeru očistite aparat (glej čiščenje), hrano ponovno vakuumsko zapakirajte.


Začimbe

Hrani lahko dodate začimbe ali zelišča pred vakuumskim pakiranjem. Z začimbami bodite previdni, saj hrana med Sous-Vide kuhanjem ohranja svoj naraven okus.

Splošno

SousVide način pasterizira hrano pri točno določeni temperaturi, kar omogoča, da je trajnejša. Po pasterizaciji vrečko takoj ohladite v ledeni vodi in shranite v hladilniku pri temperaturi do 3 °C, zamrznite ali takoj porabite. Pasterizacija poteka pri temperaturi v jedru približno 62 °C. Hrana se na splošno najbolje kuha pri temperaturi 55 °C - 65 °C.

Čas kuhanja je odvisen od debeline hrane.

-  Aparat deluje pravilno samo takrat, ko je pokrov zaprt.
- Čas podaljšajte za najmanj 20 % pri globoko zamrznjeni hrani.
- Vsi podatki o času kuhanja so približni in jih lahko prilagodite glede na okus.
- Pri trdem mesu čas podvojite.

Meso:
Temperatura 68°C - 62°C

Debelina	Čas
10 mm	30 minut
20 mm	45 minut
30 mm	95 minut
40 mm	120 minut
50 mm	180 minut
60 mm	250 minut

Perutnina:
Temperatura 63°C - 65°C

Debelina	Čas
10 mm	20 minut
20 mm	40 minut
30 mm	75 minut
40 mm	90 minut

Ribe:
Temperatura 55°C - 58°C

Debelina	Čas
10 mm	10 minut
20 mm	20 minut
30 mm	30 minut
40 mm	40 minut
50 mm	50 minut
60 mm	60 minut

Zelenina:
Temperatura 80°C - 85°C

Vrsta	Čas
Beluši	25 minut
Krompir	40 minut
Korenasta zelenjava	70 minut



Ne dovolite, da bi voda padla pod vrednost, navedeno v tabeli!

Upoštevajte, da je čas kuhanja, naveden v teh navodilih in receptih, samo priporočen najkrajši čas, med katerim mora hrana ostati v aparatu, če je bil napolnjen z vročo vodo. Če napolnite lonec z mrzlo vodo, se čas pripravljanja podaljša za približno 30 minut. Sous-vide kuhalnik vedno napolnite z vodo in hrano do oznake „max“. S tem zagotovite, da nastavljena temperatura ostane v mejah 65 °C s toleranco +/- 1 °C. Hrano, ki jo boste kuhali, lahko vložite v vodo takoj in zahvaljujoč sous-vide načinu lahko ostane v vodi tudi po navedenem času brez tega, da bi se temperatura v jedru zvišala nad nastavljeno temperaturo.

Nadaljnja obdelava

Konzerviranje: Ohladite meso v ledeni vodi takoj po pasterizaciji. Lahko ga hranite v hladilniku nekaj dni (temperatura v hladilniku 7 °C = 5 dni, temperatura v hladilniku 5 °C = 10 dni) brez izgube kakovosti ali pa zamrznjenega v zamrzovalnem prostoru.

Če želite meso odtajati, dajte vakuumsko pakirano hrano v aparat s temperaturo približno. 55 °C in odtajajte v vrečki. Nato ga vzemite iz vrečke, takoj servirajte ali pa na hitro opecite.

Takojšnje serviranje: Meso lahko seveda takoj po Sous-Vide kuhanju jemo ali pa ga pred tem opečemo z vseh strani ne dlje kot 1 minuto na vroči ponvi z malo sončničnega olja. Čim krajši čas ga pečemo, tem bolj je sočno. Meso lahko namažete z oljem in opečete s plinskim gorilcem.

Meso pred rezanjem pustite stati približno 2 minuti.

Povratno kuhanje: če surovo meso na hitro opečete, začinite in vakuumsko zapakirate, je pripravljeno za serviranje takoj po SousVide kuhanju.

Lahko pripravite pikantno marinado iz rdečega vina / balzamičnega kisa, dodate meso, vakuumsko zapakirate in kuhate s pomočjo SousVide.

Čiščenje in vzdrževanje

Po uporabi aparat temeljito očistite.

- Najprej aparat izklopite iz električnega omrežja.
- Izlijte vodo.
- Ne potaplajte naprave v vodo!
- Napolnite aparat s čisto vodo in detergentom in vklopite ga za nekaj minut. Nato temeljito sperite in posušite.
- Ne uporabljajte agresivnih in grobih čistilnih sredstev.
- Obrišite grelni element in površino aparata z vlažno krpo.

Odstranitev:



Odstranitev embalaže:

Embalaže ne mečite med komunalne odpadke. Odnosite jo na zbirno mesto.

Škatla: Papir odnesite na zbirno mesto. Plastične embalažne materiale in folije dajte v posebne zabojnike.

Garancijski rok in pogoji

Garancija za napravo je 24 mesecev od dneva nakupa izdelka. Garancija velja le, če je priloženo dokazilo o nakupu. Garancija vključuje zamenjavo ali popravilo delov naprave, ki so se poškodovali zaradi napak v proizvodnji naprave. Po poteku garancijskega roka je popravilo naprave plačljivo.

Proizvajalec ne odgovarja za škodo oz. poškodbe oseb ali živali, ki so nastale zaradi neprimerne uporabe naprave in neupoštevanja navodil za uporabo.

Omejitev

Vse pravice te garancije bodo z naše strani razveljavljene, če:

- je napravo uporabljala nepooblaščen oseba
- se je naprava nepravilno uporabljala, hranila ali prenašala.

Garancija ne krije poškodb zunanje podobe in podobnih škod, ki ne motijo normalnega delovanja.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjstvi odpadki. Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.