Steba
GERMANY

SousVide SV 100 professional

CZ **Návod k obsluze**

SK **Návod na obsluhu**

PL **Instrukcja obsługi**

H **Használati útmutató**

SI **Navodila za uporabo**

SousVide

SousVide je způsob pomalého vaření vakuově balených potravin při nízké teplotě dlouhou dobu. Spotřeba elektrické energie u studené vody, která se ohřívá na 63°C a po dobu 24 hodin provozu je pouze 2.9 kW! Vakuové balení, dlouhá doba vaření a přenos tepla z vody do pokrmu ze všech směrů snižuje růst bakterií. Pokrm si uchová své vitaminy, přirozenou chuť a šťavnatost!

Všeobecně

Přečtěte si důkladně tento návod a odložte si jej na bezpečném místě. Při předání spotřebiče další osobě jí předejte také návod k použití. Spotřebič používejte podle popisu v návodu a dbejte na bezpečnostní informace. Neneseme žádnou odpovědnost za poškození nebo nehody, způsobené nedodržením návodu k použití.

Bezpečnostní pokyny:

- Nenechte teplotu klesnout pod hodnotu uvedenou v tabulce!
- Zavěste sous-Vide vařič na hrnec. Hrnec musí být tak vysoký aby bylo možné zařízení pověsit a ponořit do vody po značku „max“ a ve vzdálenosti nejméně 1 cm od dna, aby se nebránilo sání vody.
- Připojte spotřebič k uzemněné síťové zásuvce a používejte v souladu s parametry na výrobním štítku.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozený přívodní kabel nebo zástrčka. Vždy zkontrolujte před použitím!
- Před použitím naplňte spotřebič teplou vodou.

- Spotřebič smí používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o použití osobou odpovědnou za jejich bezpečnost a porozuměly rizikům.
  Děti nesmí používat obaly jako hračku. Čištění a údržbu nesmí provádět děti do 8 let a starší bez dohledu.
- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče a přívodního kabelu.
- Spotřebič neovládejte pomocí časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Odpojte spotřebič po každém použití nebo v případě závady.
- Nikdy netahejte za přívodní kabel. Přívodní kabel neveďte přes ostré hrany a ani jej nezkroucejte.
- Držte přívodní kabel mimo horké plochy.
- Nikdy nenechávejte spotřebič během použití bez dohledu.
- Na spotřebič nestavte cizí předměty.
- Nenechávejte spotřebič venku ani na vlhkých místech.
- Nikdy neponořujte spotřebič do vody.
- Je-li spotřebič poškozený, nepoužívejte jej (například po pádu do vody).
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za poškození spotřebiče způsobené jeho nesprávným použitím.
- Abyste zabránili zranění, opravy jako je výměna přívodního kabelu, musí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.

Upozornění! Spotřebič se zahřívá. Před přemístěním nechte hrnec vychladnout. Teplota kontaktních míst může být během použití velmi vysoká.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě, pokud jej nepoužíváte.
- Pokud používáte prodlužovací kabel, zabraňte dětem v kontaktu s kabelem.

Čištění a údržba

- Před čištěním vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Nechte spotřebič vychladnout na pokojovou teplotu.
- Neponořujte elektrickou část do vody.
- Nádobu můžete čistit teplou vodou běžnými mycími prostředky.
- Zavěste Sous-Vide vařič do nádoby, zvolte program a vyplachujte několik minut.
- Utřete povrch spotřebiče vlhkou utěrkou.
- Pak důkladně vysušte.

Odnímatelný filtr

Zbytky jídla nebo vodní kámen může zablokovat čerpadlo. Kontrolujte a vyčistěte filtr při každém čištění.

Umístění spotřebiče:

Důležité: Nikdy nestavte spotřebič na ani do blízkosti horkých povrchů (např. kamna). Postavte jej vždy na stabilní, rovný a teplu odolný povrch. Do blízkosti spotřebiče nedávejte hořlavé předměty.

Před prvním použitím:

- Spotřebič vyčistěte zvenčí vlhkou utěrkou. Poté vložte spotřebič do vhodné nádoby s teplou vodou k vypláchnutí zbytků z výroby.
- **Pozor!** Neponořujte elektrickou část!

Vakuové balení

Používejte pouze sáčky, které jsou vhodné pro vakuové balení. V případě použití běžných sáčků není zaručené správné uzavření. Ujistěte se, zda není v blízkosti spoje koření, v opačném případě nebude možné hermetické uzavření.

Vakuový uzavírač VK5: Art No 05-05-00 EAN: 4011833301819
sáček: 22 x 30 cm: č. 93-30-00 EAN: 4011833400574
sáček: 28 x 40 cm: č. 93-40-00 EAN: 4011833400581
rolka: 22 x 500 cm: č. 93-22-00 EAN: 4011833400550
rolka: 28 x 500 cm: č. 93-28-00 EAN: 4011833400567

Hrnec

Můžete použít náš varný hrnec. Můžete jej získat od prodejce Steba Elektrogeräte GmbH & Co.KG.
Zavařovací hrnec - Nirosta: č. 05.11.00 EAN: 4011833301864
Zavařovací hrnec a hrnec na punč - Emaille: č. 05.12.00 EAN: 4011833301871
Zavařovací hrnec - Nirosta: č. 05.07.00 EAN: 4011833301949
Zavařovací hrnec - Emaille: č. 05.08.00 EAN: 4011833301987

Nastavení spotřebiče

Instalace

- Spotřebič je vhodný pouze pro ohřev vody, cokoli jiného blokuje čerpadlo.
- Bezpečně instalujte spotřebič.
- Dbejte na to, aby voda společně s pokrmem nepřesáhla značku „max“.
- Spotřebič připojte k elektrické síti.
- Zapněte spotřebič pomocí „0/1“ na zadním panelu.
- Pokud je hladina vody „min”, na displeji se zobrazí E01 a zazní tři akustické signály.

Množství vody

Nelijte nadměrné množství vody do spotřebiče - nechte dostatečný prostor pro pokrm. Pokud je to nutné, dolijte vodu po značku Max. Pokrm musí být vždy překrytý vodou. Teplotní senzor potřebuje několik minut k nastavení správné teploty, pokud vlijete ohřátou vodu.

Pokud není v hrnci voda, spotřebič se nezapne, zní signál a svítí E01. Spotřebič vypněte, přidejte vodu a opět zapněte.

Senzor hladiny vody vypne spotřebič, pokud hladina voda náhle poklesne.

Na displeji se zobrazí poslední nastavení:

35,7	teplota vody
57,4	nastavená teplota
3:01	nastavený čas

Při prvním zapnutí se zobrazí výrobní nastavení, tyto jsou nepodstatné.

Teplota

Stiskněte tlačítko ON/OFF (zapnutí/vypnutí). Displej zobrazí aktuální teplotu vody. Pozor, zda máte nastavené stupně Celsia nebo Fahrenheita. Stisknutím tlačítka „teploty +/-“, nastavte požadovanou teplotu (5 až 99°C) v krocích 0,1 °C.
Delším stisknutím a podržením tlačítek „+/-“ nastavíte teplotu rychleji. Nyní stiskněte „**čas**“.

Čas

Stisknutím tlačítka „čas +/-“ můžete nastavit požadovaný čas (5 minut až 99 hodin) v kroku po 1 minutě. Stisknutím a podržením tlačítek „+/-“ nastavíte hodnotu rychleji.

Pokud vypnete zařízení přepínačem „0/1“, odpojíte jej nebo v případě výpadku elektrické energie si spotřebič zapamatuje naposledy nastavené hodnoty.

Zapnutí

Stiskněte tlačítko spuštění ⏯. Čerpadlo a ohřívač se zapnou. Můžete vidět symbol běžícího čerpadla na displeji. Během zahřívání spotřebiče můžete na displeji vidět ♨. Pokud chcete spotřebič vypnout, poté stiskněte ⏯.

Ochrana proti přehřátí

Pokud se aktivuje pojistka, najdete ji pod krytem na zadní straně spotřebiče. Zatlačte ji a zavřete kryt.

Kořenění

Pokrm můžete kořenit nebo přidat bylinky před vakuovým balením. Pozor při kořenění, neboť pokrm si uchovává svoji přirozenou chuť během Sous-Vide vaření.

Všeobecně

SousVide způsob pasterizuje pokrm při přesné teplotě, čímž zajistí delší životnost. Po pasterizaci zchlaďte sáček ihned v ledové vodě a uložte do chladničky s teplotou do 3°C, zmrazte nebo ihned zkonzumujte. Pasterizace probíhá při teplotě jádra přibližně 62°C. Pokrmy se všeobecně nejlépe vaří při teplotě 55°C - 65°C. Spotřebič funguje s tolerancí 0,1°C v uzavřené nádobě.

Doba přípravy **závisí od tloušťky pokrmu**

- Prodlužte dobu o nejméně 20% u hluboko zmražených pokrmů.
- Všechny informace o době přípravy jsou orientační a můžete je upravit podle chuti.
- Pro tuhé maso dobu zdvojnásobte.

Maso: Teplota 60°C - 65°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

Ryby: Teplota 55°C - 60°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

Drůbež: Teplota 63°C - 65°C	
Tloušťka	**Čas**
10 mm	20 minut
20 mm	40 minut
30 mm	75 minut
40 mm	90 minut

Zelenina: Teplota 80°C - 85°C	
Typ	**Čas**
Chřest	35 minut
Brambory*	70 minut
Kořenová zelenina*	110 minut

* kostičky

- Nenechte teplotu klesnout pod uvedenou v tabulce!

Dbejte na to, že doba přípravy uvedená v návodu k použití a receptu je pouze doporučená minimální doba, po kterou musí zůstat pokrm v hrnci, **pokud byl naplněn horkou vodou** (z kohoutku). Naplnění hrnce studenou vodou prodlouží dobu přípravy o přibližně 30 minut. Vždy naplňte sous-vide vařič, obsahující pokrm, vodou maximálně po značku „max“. Tím zajistíte, že nastavené teploty můžete uchovat v rozmezí 65°C s přesností +/- 0,1°C. Pokrm, který budete vařit, můžete vložit ihned do vody a může zůstat ve vodě i po uvedené době bez zvýšení teploty jádra nad nastavenou teplotu z důvodu způsobu vaření sous-vide.

Steba tip

Pokud vložíte několik vakuových sáčků s různou dobou přípravy a kvalitou pokrmu, musíte je předem označit. Při 62°C můžete nechat maso v hrnci a kdykoliv podle potřeby vyndat, bez změny konzistence masa.

Další zpracování

Konzervování: Studené maso v ledové vodě ihned po pasterizaci. Můžete jej uskladnit v chladničce několik dní (teplota chladničky 7°C = 5 dní, teplota chladničky 5°C = 10 dní) bez ztráty kvality nebo zmrazit v mrazicím prostoru.
K roztavení dejte vakuově zabalenou potravinu do spotřebiče s teplotou přibližně 55°C a rozmrazte v sáčku. Poté vyndejte ze sáčku, ihned zkonzumujte nebo krátce opečte.

Okamžité konzumování: Samozřejmě, maso můžete konzumovat ihned po Sous-Vide vaření, nebo opéct z každé strany ne víc než 1 minutu na rozpálené pánvi s trochou slunečnicového oleje. Čím kratší je doba opečení, tím je maso šťavnatější.
Maso můžete potřít olejem a opéct plynovým hořákem.
Nechte maso odpočinout přibližně 2 minuty před krájením.

Zpětné vaření: Pokud syrové maso krátce osmahnete, okořeníte a vakuově zabalíte, je připraveno ke konzumaci po vaření v SousVide. Můžete připravit také kořeněnou marinádu z červeného vína/octa balsamico, přidat k masu, vakuově zabalit a vařit pomocí SousVide.

Odstranění možných problémů

Problémy	Příčiny	Řešení
Spotřebič nefunguje.	• Přívodní kabel není připojený správně. • Spotřebič je vypnutý. • Problém v elektrické síti.	• Připojte a spotřebič zapněte. • Zapněte spínač spotřebiče. • Zkontrolujte napájení pomocí jiného spotřebiče.
Teplota vody se nezvyšuje.	• Teplota je nastavená na teplotu vody. • Nastavený čas je příliš krátký.	• Zkontrolujte nastavení. • Prodlužte dobu ohřevu.
Voda se neohřívá po dosažení nastavené teploty.	• Špatný program. • Vadný senzor teploty. • Cirkulátor nefunguje.	• Restartujte spínač. • Oprava v servisu. • Oprava v servisu.
Na displeji se zobrazí E01.	• Spotřebič není ve vodě. • Hladina vody je příliš nízká.	• Ponořte spotřebič do vody a restartujte spínač. • Přidejte vodu, ujistěte se, zda je hladina mezi značkou MIN a MAX.

Problémy	Příčiny	Řešení
Spotřebič je připojený a zapnutý, ale LCD displej je prázdný.	• Je vypnuté tlačítko napájení. • Je aktivní tepelní ochrana. • Spotřebič je vadný.	• Zapněte hlavní tlačítko. • Otevřete plastový kryt na přední straně spotřebiče a stiskněte tlačítko „Reset“. • Oprava v servisu.

Likvidace

Likvidace obalu:
Obalové materiály nevyhazujte do komunálního odpadu. Odneste je do recyklačního střediska.

Krabice: Papír odneste 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: Svépomoc 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.

Opravárenské 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 opravárenském centru jsou prováděny věškeré opravy reklamací. Do centra jsou stahovány reklamace prostřednictvím přepravních služeb. Centrum vyřizuje telefonické dotazy zákazníků tý kajících se reklamací. Opravárenské centrum není určeno pro osobní kontakt se zákazníkem. Paní Taranzová slouží jako kontaktní osoba pro objednávky přeprav.

Informace pro užívatele 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, čož 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 varenia vákuovo balených potravín pri nízkej teplote dlhý čas. Spotreba elektrickej energie pri studenej vode, ktorá sa ohrieva na 63°C a po dobu 24 hodín prevádzky je len 2.9 kW! Vákuové balenie, dlhý čas varenia a prenos tepla z vody do pokrmu zo všetkých smerov znižuje rast baktérií. Pokrm si uchová svoje vitamíny, prirodzenú chuť a šťavnatosť!

Všeobecne

Prečítajte si dôkladne tento návod a odložte si ho na bezpečnom mieste. Pri odovzdaní spotrebiča ďalšej osobe jej odovzdajte aj návod na obsluhu. Spotrebič používajte podľa popisu v návode a dbajte na bezpečnostné informácie. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za poškodenie alebo nehody, spôsobené nedodržaním návodu na obsluhu.

Bezpečnostné pokyny:

- Nenechajte teplotu klesnúť pod uvedenú v tabuľke!
- Zaveste sous-Vide varič na hrniec. Hrniec musí byť taký vysoký aby bolo možné zariadenie zavesiť a ponoriť do vody po značku „max“ a najmenej 1 cm od dna, aby sa nebránilo saniu vody.
- Pripojte spotrebič k uzemnenej sieťovej zásuvke a používajte v súlade s parametrami na výrobnom štítku.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený prívodný kábel alebo zástrčka. Vždy skontrolujte pred použitím!
- Pred použitím naplňte spotrebič teplou vodou.

- Spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo bez dostatočných skúseností a znalostí, len ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o použití osobou zodpovednou za ich bezpečnosť a porozumeli rizikám.
  Deti nesmú používať obaly ako hračku. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti do 8 rokov a staršie bez dohľadu.
- Deti do 8 rokov držte mimo dosahu spotrebiča a prívodného kábla.
- Spotrebič neovládajte pomocou časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Odpojte spotrebič po každom použití alebo v prípade poruchy.
- Nikdy neťahajte za prívodný kábel. Prívodný kábel neveďte cez ostré hrany a ani ho neskrúcajte.
- Držte prívodný kábel mimo horúcich plôch.
- Nikdy nenechávajte spotrebič počas použitia bez dohľadu.
- Na spotrebič neumiestňujte cudzie predmety.
- Nenechávajte spotrebič vonku ani na vlhkých miestach.
- Nikdy neponárajte spotrebič do vody.
- Ak je spotrebič poškodený, nepoužívajte ho (napríklad po páde do vody).
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za poškodenie spotrebiča spôsobené jeho nesprávnym použitím.
- Aby ste zabránili zraneniu, opravy ako je výmena prívodného kábla, musí vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.

Upozornenie! Spotrebič sa zahrieva. Pred premiestnením nechajte hrniec vychladnúť. Teplota kontaktných miest môže byť počas použitia veľmi vysoká.

- Odpojte spotrebič od elektrickej siete, ak ho nepoužívate.

• Ak používate predlžovací kábel, zabráňte deťom v kontakte s káblom.

Čistenie a údržba

• Pred čistením vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete.
• Nechajte spotrebič vychladnúť na izbovú teplotu.
• Neponárajte elektrickú časť do vody.
• Nádobu môžete čistiť teplou vodou bežnými čistiacimi prostriedkami.
• Zaveste Sous-Vide varič do nádoby, zvoľte program a vyplachujte niekoľko minút.
• Utrite povrch spotrebiča vlhkou utierkou.
• Potom dôkladne vysušte.

Vyberateľný filter

Zvyšky jedla alebo vodný kameň môžu zablokovať čerpadlo. Kontrolujte a vyčistite filter pri každom čistení.

Umiestnenie spotrebiča:

Dôležité: Nikdy neumiestňujte spotrebič na ani do blízkosti horúcich povrchov (napr. pece). Postavte ho vždy na stabilný, rovný a teplu odolný povrch. Do blízkosti spotrebiča nedávajte horľavé predmety.

Pred prvým použitím:

- Spotrebič vyčistite zvonku vlhkou utierkou. Potom vložte spotrebič do vhodnej nádoby s teplou vodou pre vypláchnutie zvyškov z výroby.
- **Pozor!** Neponárajte elektrickú časť!

Vákuové balenie

Používajte len sáčky, ktoré sú vhodné pre vákuové balenie.
V prípade použitia bežných sáčkov nie je zaručené správne uzatvorenie. Uistite sa, či nie je v blízkosti spoja korenie, v opačnom prípade nebude možné hermetické uzatvorenie.

Vákuový zatvárač VK5: Art No 05-05-00 EAN: 4011833301819
sáčok: 22 x 30 cm: č. 93-30-00 EAN: 4011833400574
sáčok: 28 x 40 cm: č. 93-40-00 EAN: 4011833400581
rolka: 22 x 500 cm: č. 93-22-00 EAN: 4011833400550
rolka: 28 x 500 cm: č. 93-28-00 EAN: 4011833400567

Hrniec

Môžete použiť náš varný hrniec. Môžete ho získať od predajcu Steba Elektrogeräte GmbH & Co.KG.
Zavárací hrniec - Nirosta: č. 05.11.00 EAN: 4011833301864
Zavárací hrniec a hrniec na punč - Emaille: č. 05.12.00 EAN: 4011833301871
Zavárací hrniec - Nirosta: č. 05.07.00 EAN: 4011833301949
Zavárací hrniec - Emaille: č. 05.08.00 EAN: 4011833301987

Nastavenie spotrebiča

Inštalácia

- Spotrebič je vhodný len na ohrev vody, čokoľvek iné blokuje čerpadlo.
- Bezpečne inštalujte spotrebič.
- Dbajte na to, aby voda spoločne s pokrmom nepresiahla značku „max“.
- Spotrebič pripojte k elektrickej sieti.
- Zapnite spotrebič pomocou „0/1“ na zadnom paneli.
- Ak je hladina vody „min“”, na displeji sa zobrazí E01 a zaznejú tri akustické signály.

Množstvo vody

Nelejte nadmerné množstvo vody do spotrebiča - nechajte dostatočný priestor pre pokrm. Ak je to nutné, dolejte vodu po značku Max. Pokrm musí byť vždy prekrytý vodou. Teplotný senzor potrebuje niekoľko minút pre nastavenie správnej teploty, ak vlejete ohriatu vodu.

Ak nie je v hrnci voda, spotrebič sa nezapne, znie signál a svieti E01. Spotrebič vypnite, pridajte vodu a opäť zapnite.

Senzor hladiny vody vypne spotrebič, ak hladina voda náhle poklesne.

Na displeji sa zobrazí posledné nastavenie:

35,7	teplota vody
57,4	nastavená teplota
3:01	nastavený čas

Pri prvom zapnutí sa zobrazia výrobné nastavenia, tieto sú nepodstatné.

Teplota

Stlačte tlačidlo ON/OFF (zapnutie/vypnutie). Displej zobrazí aktuálnu teplotu vody. Pozor, či máte nastavené stupne Celzia alebo Fahrenheita. Stlačením tlačidla „teploty +/-“, nastavte požadovanú teplotu (5 až 99°C) v krokoch 0,1 °C.
Ďalším stlačením a podržaním tlačidiel „+/-“ nastavíte teplotu rýchlejšie. Teraz stlačte „**čas**“.

Čas

Stlačením tlačidla „čas +/-“ môžete nastaviť požadovaný čas (5 minút až 99 hodín) v kroku po 1 minúte. Stlačením a podržaním tlačidiel „+/-“ nastavíte hodnotu rýchlejšie.

Ak vypnete zariadenie prepínačom „0/1“, odpojíte ho alebo v prípade výpadku elektrickej energie si spotrebič zapamätá naposledy nastavené hodnoty.

Zapnutie

Stlačte tlačidlo spustenia ⏯. Čerpadlo a ohrievač sa zapnú. Môžete vidieť symbol bežiaceho čerpadla na displeji. Počas zahrievania spotrebiča môžete na displeji vidieť ♨. Ak chcete spotrebič vypnúť, potom stlačte ⏹.

Ochrana proti prehriatiu

Ak sa aktivuje poistka, nájdete ju pod krytom na zadnej strane spotrebiča. Zatlačte ju a zatvorte kryt.

Korenenie

Pokrm môžete koreniť alebo pridať bylinky pred vákuovým balením. Pozor pri korenení, pretože pokrm si uchováva svoju prirodzenú chuť počas Sous-Vide varenia.

Všeobecné

SousVide spôsob pasterizuje pokrm pri presnej teplote, čím zaistí dlhšiu životnosť. Po pasterizácii schladťte sáčok ihneď v ľadovej vode a uložte do chladničky s teplotou do 3°C, zmrazte alebo ihneď skonzumujte. Pasterizácia prebieha pri teplote jadra približne 62°C. Pokrmy sa všeobecne najlepšie varia pri teplote 55°C - 65°C. Spotrebič funguje s toleranciou 0,1°C v uzatvorenej nádobe.

Doba prípravy **závisí od hrúbky pokrmu**

- Predĺžte dobu o najmenej 20% pri hlboko zmrazených pokrmoch.
- Všetky informácie o dobe prípravy sú orientačné a môžete ich upraviť podľa chuti.
- Pre tuhé mäso dobu zdvojnásobte.

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

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

Hydina: Teplota 63°C - 65°C	
Hrúbka	**Čas**
10 mm	20 minút
20 mm	40 minút
30 mm	75 minút
40 mm	90 minút

Zelenina: Teplota 80°C - 85°C	
Typ	**Čas**
Špargľa	35 minút
Zemiaky*	70 minút
Koreňová zelenina*	110 minút

* kocky

- Nenechajte teplotu klesnúť pod uvedenú hodnotu v tabuľke!

Dbajte na to, že doba prípravy uvedená v návode na obsluhu a recepte je len odporúčaná minimálna doba, počas ktorej musí zostať pokrm v hrnci, ak **bol naplnený horúcou vodou** (z vodovodu). Naplnenie hrnca studenou vodou predĺži dobu prípravy o približne 30 minút. Vždy naplňte sous-vide varič, obsahujúci pokrm, vodou maximálne po značku „max“. Tým zaistíte, že nastavené teploty môžete uchovať v rozmedzí 65°C s presnosťou +/- 0,1°C. Pokrm, ktorý budete variť, môžete vložiť ihneď do vody a môže zostať vo vode aj po uvedenej dobe bez zvýšenia teploty jadra nad nastavenou teplotu z dôvodu spôsobu varenia sous-vide.

Steba tip

Ak vložíte niekoľko vákuových vreciek s rôznym časom prípravy a kvalitou pokrmu, musíte ich vopred označiť. Pri 62°C môžete nechať mäso v hrnci a kedykoľvek podľa potreby vybrať, bez zmeny konzistencie mäsa.

Ďalšie spracovanie

Konzervovanie: Studené mäso v ľadovej vode ihneď po pasterizácii.
Môžete ho uskladniť v chladničke niekoľko dní (teplota chladničky 7°C = 5 dní, teplota chladničky 5°C = 10 dní) bez straty kvality alebo zmraziť v mraziacom priestoru.
Na roztavenie dajte vákuovo zabalenú potravinu do spotrebiča s teplotou približne 55°C a rozmrazte v sáčku. Potom vyberte zo sáčka, ihneď skonzumujte alebo krátke opečte.

Okamžité konzumovanie: Samozrejme, mäso môžete konzumovať ihneď po Sous-Vide varení, alebo opiecť z každej strany nie viac ako 1 minútu na rozpálenej panvici s trochou slnečnicového oleja. Čím kratšia je doba opečenia, tým je mäso šťavnatejšie.
Mäso môžete potrieť olejom a opiecť plynovým horákom.
Nechajte mäso odpočinúť približne 2 minúty pred krájaním.

Spätné varenie: Ak surové mäso krátko opečiete, okoreníte a vákuovo zabalíte, je pripravené na konzumáciu po varení v SousVide. Môžete pripraviť aj korenenú marinádu z červeného vína/ octu balzamiko, pridať k mäsu, vákuovo zabaliť a variť pomocou SousVide.

Odstránenie možných problémov

Problémy	Príčiny	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	• Napájací kábel nie je pripojený správne. • Spotrebič je vypnutý. • Problém v elektrickej sieti.	• Pripojte a spotrebič zapnite. • Zapnite spínač spotrebiča. • Skontrolujte napájanie pomocou iného spotrebiča.
Teplota vody sa nezvyšuje.	• Teplota je nastavená na teplotu vody. • Nastavený čas je veľmi krátky.	• Skontrolujte nastavenie. • Predĺžte čas ohrevu.
Voda sa neohrieva po dosiahnutí nastavenej teploty.	• Nesprávny program. • Chybný senzor teploty. • Cirkulátor nefunguje.	• Reštartujte spínač. • Oprava v servise. • Oprava v servise.
Na displeji sa zobrazí E01.	• Spotrebič nie je vo vode. • Hladina vody je veľmi nízka.	• Ponorte spotrebič do vody a reštartujte spínač. • Pridajte vodu, uistite sa, že je hladina medzi značkou MIN a MAX.

Problémy	Príčiny	Riešenie
Spotrebič je pripojený a zapnutý, ale LCD displej je prázdny.	• Je vypnuté tlačidlo napájania. • Je aktívna tepelná ochrana. • Spotrebič je chybný.	• Zapnite hlavné tlačidlo. • Otvorte plastový kryt na jednej strane spotrebiča a stlačte tlačidlo „Reset“. • Oprava v servise.

Likvidácia

Likvidácia obalu:
Obalové materiály nevyhadzujte do komunálneho odpadu. 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, kremíkové 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 obsluhe.

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/PSČ/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. Zużycie energii elektrycznej przy zastosowaniu zimnej wody podgrzewanej do 63°C w ciągu 24 godzin pracy wynosi tylko 2.9 kW! Pakowanie próżniowe, długi czas przygotowania i transfer ciepła do żywności z wszystkich kierunków - to wszystko obniża Żywność zachowuje swoje witaminy, naturalny smak i soczystość!

Wskazówki ogólne

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją do późniejszego wglądu. Przekazując urządzenie innej osobie dołącz do niego niniejszą instrukcję.
Instrukcja 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!
- Zawiesić grzałkę Sous-Vide na garnek. Wysokość garnku musi umożliwiać zawieszenie urządzenia i jego zanurzenie w wodzie do kreski „max“ i minimalnie 1 cm od dna w celu uniemożliwienia zasysania wody.
- Podłączyć urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego zgodnego z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.

- Nie użytkować urządzenia w razie uszkodzenia przewodu zasilającego. Przed rozpoczęciem pracy przeprowadzić kontrolę urządzenia.
- Przed pierwszym uruchomieniem napełnić urządzenie ciepłą wodą.

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby bez dostatniej wiedzy i doświadczenie, jeżeli zostały one pouczone na temat prawidłowej i bezpiecznej obsługi urządzenie 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.
- Nie obsługiwać urządzenia za pomocą timera lub samodzielnego systemu zdalnego sterowania.
- W razie nie korzystania z urządzenia lub awarii należy je odłączyć od zasilania.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający. Nie prowadzić przewodu przez ostre krawędzie i nie wykręcać go.
- Przewód zasilający trzymać z dala od powierzchni gorących.
- Nigdy nie zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Nie stawiać na urządzenie żadnych przedmiotów.
- Nie zostawiać urządzenia na zewnątrz budynku ani w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Nigdy nie użytkować uszkodzonego urządzenia (np. w wyniku upadku do wody).
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- W celu zapewnienia bezpieczeństwa dozwolone jest wykonywanie napraw, takich jak wymiana przewodu zasilającego, tylko przez kwalifikowanego technika serwisowego.

Ostrzeżenie! Urządzenie nagrzewa się. Przed przemieszczaniem pozostawić urządzenie do wystygnięcia. Temperatura miejsc kontaktowych w czasie pracy jest bardzo wysoka.

- Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- W razie zastosowania przedłużacza należy dopilnować, żeby nim nie bawiły się dzieci.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- Pozostawić urządzenia do wystygnięcia do temperatury pokojowej.
- Nigdy nie zanurzać części elektrycznej w wodzie.
- Naczynie należy czyścić za pomocą wody z dodatkiem zwykłego detergentu.
- Urządzenie Sous-Vide zawiesić w naczyniu, wybrać program i płukać przez kilka minut.
- Powierzchnię urządzenia wytrzeć wilgotną ściereczką.
- Następnie dokładnie wysuszyć.

Wyjmowany filtr

Resztki potraw lub osady kamienia wodnego mogą zablokować pompę. Należy sprawdzać i czyścić filtr każdorazowo podczas czyszczenia urządzenia.

Ustawienie urządzenia:

Ważne: Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu (np. piec). Urządzenie należy użytkować na stabilnej i płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Nigdy nie umieszczać przedmiotów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.

Przed pierwszym uruchomieniem:

- Zewnętrzną część urządzenia wytrzeć wilgotną ściereczką. Następnie włożyć urządzenie do odpowiedniego pojemnika z ciepłą wodą w celu wypłukania resztek z procesu produkcyjnego.
- **Uwaga**! Nie zanurzać części elektrycznej!

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:
Art No 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

Garnek

Można zastosować garnek do gotowania firmy Steba. W celu jego nabycia można zwrócić się do sprzedawcy Steba Elektrogeräte GmbH & Co.KG.
Garnek elektryczny do robienia konfitur - Nirosta: nr 05.11.00 EAN: 4011833301864
Garnek elektryczny do robienia konfitur i ponczu - Emaille: nr 05.12.00 EAN: 4011833301871
Garnek elektryczny do robienia konfitur - Nirosta: nr 05.07.00 EAN: 4011833301949
Garnek elektryczny do robienia konfitur - Emaille: č. 05.08.00 EAN: 4011833301987

Ustawienie urządzenia

Instalacja

- Urządzenie nadaje się tylko do podgrzewania wody, jakiekolwiek inne czynności blokują pompę.
- Przeprowadzić bezpieczną instalację urządzenia.
- Należy uważać, żeby woda wraz z żywnością nie przekroczyła kreski „max“.
- Podłączyć urządzenie do zasilania.
- Włączyć urządzenie za pomocą przełącznika „0/1“ na panelu tylnym.
- Jeżeli woda jest na poziomie „min“, na wyświetlaczu pojawi się E01 i zabrzmią trzy sygnały dźwiękowe.

Ilość wody

Nie wlewać zbyt dużo wody do urządzenia - zostawić dostatnio miejsca dla żywności. W razie konieczności dolać wodę do kreski „max“. Żywność zawsze musi być pod wodą. W razie napełnienia garnka ciepłą wodą czujnik temperatury potrzebuje kilku minut do ustawienia właściwej temperatury.

Jeżeli w garnku nie ma wody, urządzenie nie zostanie włączone, odezwie się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu świeci się E01. W takim razie należy wyłączyć urządzenie, wlać wodę i włączyć ponownie.

W razie gwałtownego obniżenia poziomu wody czujnik wyłączy urządzenie.

Na wyświetlaczu pojawi się ostatnia ustawiona wartość:

35,7	temperatura wody
57,4	ustawiona temperatura
3:01	ustawiony czas

Przy pierwszym uruchomieniu wyświetlone zostaną parametry fabryczne - ich wartość jest nieważna.

Temperatura

Nacisnąć przycisk ON/OFF (włącz/wyłącz). Na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura wody. Należy uważać, w których jednostkach jest wyrażona temperatura - do wyboru są stopnie Celsjusza lub Fahrenheita. Aby ustawić pożądaną temperaturę w zakresie od 5 do 99°C (w krokach po 0,1 °C), należy nacisnąć przycisk „temperatura +/-“.
Kolejne naciśnięcie i przytrzymanie przycisków „+/-“ powoduje szybsze ustawienie temperatury. Teraz należy nacisnąć „**czas**“.

Czas

Za pomocą przycisku „czas +/-“ można ustawić pożądany czas pracy w zakresie od 5 do 99 minut (w krokach po 1 minucie). Kolejne naciśnięcie i przytrzymanie przycisków „+/-“ powoduje szybsze ustawienie czasu.

W razie wyłączenia urządzenia za pomocą przycisku „0/1“, jego odłączenia od zasilania lub w razie przerwy w dostawie prądu urządzenie zapamięta ostatnie ustawione wartości.

Włączenie

Nacisnąć przycisk uruchomienia . Pompa i grzałka zostaną włączone. Na wyświetlaczu pojawia się symbol pracującej pompy. Podczas podgrzewania urządzenia na wyświetlaczu można widzieć . W razie potrzeby wyłączenia urządzenia należy nacisnąć .

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

W razie aktywacji bezpiecznika, który znajduje się pod pokrywą z tyłu urządzenia, należy go wepchnąć z powrotem. Nacisnąć bezpiecznik i zamknąć pokrywę.

Przyprawy

Żywność można przyprawić lub dodać zioła przed zapakowaniem próżniowym. Doprawianie pokarmu należy robić starannie, gdyż zachowuje on podczas gotowania Sous-Vide 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. Urządzenie zapewnia optymalne utrzymanie wymaganej temperatury w środku zamkniętego garnka z tolerancją 0,1°C.

Czas gotowania **zależy od grubości pokarmu**

- W razie gotowania głęboko zamrożonych żywności nalepy przedłużyć czas gotowania minimalnie o 20%.
- Informacje o czasie gotowania są tylko orientacyjne i można je zmienić w zależności od indywidualnych preferencji smakowych.
- W przypadku twardego mięsa należy ustawić dwukrotny czas gotowania.

Mięso: Temperatura 68°C - 62°C		Drób: Temperatura 63°C - 65°C	
Grubość	**Czas**	**Grubość**	**Czas**
10 mm	30 minut	10 mm	20 minut
20 mm	45 minut	20 mm	40 minut
30 mm	95 minut	30 mm	75 minut
40 mm	120 minut	40 mm	90 minut
50 mm	180 minut		
60 mm	250 minut		

Ryby: Temperatura 55°C - 58°C		Warzywa: Temperatura 80°C - 85°C	
Grubość	**Czas**	**Rodzaj**	**Czas**
10 mm	10 minut	Szparag	35 minut
20 mm	20 minut	Ziemniaki	70 minut
30 mm	30 minut	Warzywa korzeniowe*	110 minut
40 mm	40 minut		
50 mm	50 minut		
60 mm	60 minut		

*kostki

- 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** (z kranu). W razie napełnienia urządzenia zimną wodą czas gotowania przedłuży się o ok. 30 minut. Garnek z żywnością można napełniać wodą tylko do kreski „max“ znajdującej się na urządzeniu Souse-Vide.

W taki sposób można zagwarantować utrzymanie temperatury na poziomie 65°C z dokładnością +/- 0,1°C. Żywność przeznaczoną do gotowania można natychmiast włożyć do wody i może ona pozostać w wodzie również po upłynięciu ustawionego czasu bez podwyższenia temperatury rdzenia nad ustawioną wartość - dzięki metodzie gotowania Souse-Vide.

Zalecenia Steba

W razie włożenia kilku worków o różnym czasie gotowania należy je najpierw oznaczyć. W temperaturze 62°C można zostawić mięso w garnku i wyjąć w dowolnej chwili w zależności od potrzeby, bez zmiany konsystencji mięsa.

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 zapakowaną próżniowo do urządzenia podgrzanego do temperatury 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.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	• Kabel zasilający nie jest poprawnie podłączony do gniazdka. • Urządzenie jest wyłączone. • Problem w sieci elektrycznej.	• Podłączyć i włączyć urządzenie. • Przełączyć włącznik na urządzeniu. • Sprawdzić zasilanie podłączając inny odbiornik.
Temperatura wody nie wzrasta.	• Temperatura ustawiona jest na wartość temperatury wody. • Ustawiony czas jest za krótki.	• Sprawdzić ustawienia. • Przedłużyć czas podgrzewania.
• Brak podgrzewania wody po osiągnięciu ustawionej temperatury.	• Brak podgrzewania wody po osiągnięciu ustawionej temperatury.	• Zresetować wyłącznik. • Zwrócić się do serwisu w celu dokonania naprawy. • Zwrócić się do serwisu w celu dokonania naprawy.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Na wyświetlaczu pojawia się E01.	• Urządzenie nie znajduje się w wodzie. • Poziom wody jest zbyt niski.	• Zanurzyć urządzenie w wodzie i zresetować wyłącznik. • Dodać wodę i upewnić się, że poziom wody utrzymuje się w granicach od MIN do MAX.
Urządzenie jest podłączone i włączone, ale wyświetlacz LCD jest pusty.	• Przycisk zasilania jest wyłączony. • Aktywna ochrona cieplna. • Urządzenie jest wadliwe.	• Włączyć przycisk zasilania. • Otworzyć plastikową osłonę z przodu urządzenia i nacisnąć przycisk „Reset“. • Zwrócić się do serwisu w celu dokonania naprawy.

Utylizacja

Utylizacja opakowania:
Materiałów opakowaniowych nie wyrzucać wraz z odpadami domowymi. 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 pieczątkę sprzedawcy. Gwarancja obejmuje wymianę lub naprawę części urządzenia uszkodzone w wyniku wad produkcyjnych. Po upłynięciu okresu gwarancji urządzenie zostanie naprawione odpłatnie. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek 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 élelmiszerbe irányuló hőátadás csökkenti a baktériumok szaporodását. Az étel megőrzi vitamintartalmát, természetes ízét és szaftosságát!

Általános tudnivalók

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!
- Akassza egy fazékra a sous-Vide főzőt. A fazéknak olyan magasnak kell lennie, hogy a készülék a „max“ jelzésig alámerüljön, és a fazék aljától legyen legalább 1 cm üres tér, hogy a víz áramolhasson.
- A készüléket az adatlapon feltüntetett értékek szerint csatlakoztassa egy földelt fali aljzathoz.
- Ne használja a készüléket, ha hibás a tápkábel, vagy maga a készülék. Minden használat előtt ellenőrizze!
- Használat előtt töltse meg a készüléket meleg vízzel.

- 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. A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyerekek, és felügyelet nélkül idősebb gyerekek sem.
- Tartsa távol a tápkábeltől a 8 évnél fiatalabb gyerekeket.
- 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 oda nem illő tárgyakat a készülékbe.
- 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.

- Kapcsolja ki a készüléket az áramkörből használat után.
- Ha hosszabbító kábelt használ, ne engedje, hogy gyerekek játszanak vele.

Tisztítás és karbantartás

- Tisztítás előtt kapcsolja le a készüléket az áramkörről.
- Hagyja szobahőmérsékletűre hűlni a készüléket.
- Ne merítse vízbe az elektronikus egységet.
- A tartály meleg, mosogatószeres vízben tisztítható.
- Akassza a Sous-Vide főzőt a fazékra, állítson be egy programot és öblítse ki néhány percen keresztül.
- Törölje meg a készülék felületét egy nedves törlőkendővel.
- Ezután gondosan szárítsa meg.

Kivehető szűrő

Az étel-, illetve vízkőmaradványok leblokkolhatják a szivattyút. Gondosan ellenőrizze a szűrő tisztaságát minden egyes tisztítás után

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.

Első használat előtt:

- Tisztítsa meg kívülről a készüléket egy nedves ronggyal. Ezután helyezze egy meleg vízzel töltött nagy fazékba, és mossa ki belőle a gyártásból visszamaradt anyagokat.
- Vigyázat! Az elektromos részt ne merítse a vízbe!

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:	Art No 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

Fazék

Használhatja a Steba főzőfazekat is. A következő címen kapható:
Steba Elektrogeräte GmbH & Co.KG.
Befőző fazék - Nirosta: č. 05.11.00 EAN: 4011833301864
Befőző fazék és puncsfazék - zománc: č. 05.12.00 EAN: 4011833301871
Befőző fazék - Nirosta: č. 05.07.00 EAN: 4011833301949
Befőző fazék - zománc: č. 05.08.00 EAN: 4011833301987

A készülék beállítása

Szerelés

- A készülék csak víz melegítésére használható, minden más leblokkolja a szivattyút.
- Szerelje biztonságosan a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a víz és élelmiszer szintje ne lépjen túl a „max“ jelzésen.
- Csatlakoztassa a készüléket az áramkörhöz.
- Kapcsolja be a készüléket a „0/1“ gombbal a hátsó lapon.
- Ha a víz szintje a minimumom („min“) van, a kijelzőn megjelenik az E01 és három hangjelzés hallható.

A víz mennyisége

Ne öntsön túl sok vizet a készülékbe, hagyjon elég helyet az étel számára is. Ha szükséges, öntsön fel vizet a max. jelzésig. Az ételnek mindig teljesen víz alatt kell lennie. Ha meleg vizet önt a készülékbe, a hőmérséklet-érzékelőnek szüksége van néhány percre, hogy beállítsa a kellő hőmérsékletet.

Ha nincs víz a készülékben, akkor nem kapcsol be. Hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik az E01. Kapcsolja ki a készüléket, töltse meg vízzel, és kapcsolja be újra.

A vízszint érzékelője kikapcsolja a készüléket, ha a víz szintje hirtelen lesüllyed.

A kijelzőn a következő beállítás látható:

35,7	A víz hőmérséklete
57,4	Beállított hőmérséklet
3:01	Beállított idő

Az első bekapcsolásnál a gyártási beállítások láthatók a kijelzőn, ezeknek nincs jelentőségük.

Hőmérséklet

Nyomja meg az ON/OFF (bekapcsolás/kikapcsolás) gombot. A kijelzőn a víz aktuális hőmérséklete látható. Ügyeljen arra, hogy a Celsius, vagy a Fahrenheit egység van beállítva. A „ +/-“ gombbal beállítható a hőmérséklet (5 és 99°C), 0,1 °C lépésekben.
Ha kicsit hosszabb ideig lenyomva tartja a „+/-“ gombot, a hőmérséklet gyorsabban beállítható. Most nyomja meg az idő gombját.

Idő

Az „idő +/-“ megnyomásával beállítható a kívánt időtartalom (5 perc – 99 óra), egyperces lépésekben. Ha hosszabb ideig lenyomva tartja a „+/-“ gombot, az időzítés gyorsabban beállítható.

Ha a készüléket kikapcsolja a „0/1“ gombbal, kikapcsolja az áramkörből, vagy áramszünet esetén a készülék megjegyzi az utoljára beállított értékeket.

Bekapcsolás

Nyomja meg a ⏵ kapcsológombot. A szivattyú és fűtőtest működni kezd. A kijelzőn a működő szivattyú ikonja látható. A melegedési idő alatt a kijelzőn a következő ikon látható. Ha ki akarja kapcsolni a készüléket, nyomja meg az ikont ■.

Túlhevülés elleni védelem

Ha aktiválódik a biztosíték, nyissa ki a készülék hátlapját. Nyomja le a biztosítékot, és tegye vissza a hátlapot a helyére.

Fűszerezés

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

Feltételek

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 lezárt készülék 0,1 °C-os toleranciával működik.

A főzési idő az étel vastagságától függ

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

Hús: Hőmérséklet 68°C - 62°C		**Szárnyasok: Hőmérséklet 63°C - 65°C**	
Vastagság	**Idő**	**Vastagság**	**Idő**
10 mm	30 perc	10 mm	20 perc
20 mm	45 perc	20 mm	40 perc
30 mm	95 perc	30 mm	75 perc
40 mm	120 perc	40 mm	90 perc
50 mm	180 perc		
60 mm	250 perc		

Halak: Hőmérséklet 55°C - 58°C		**Zöldség: Hőmérséklet 80°C - 85°C**	
Vastagság	**Idő**	**Fajta**	**Idő**
10 mm	10 perc	Spárga	35 perc
20 mm	20 perc	Burgonya	70 perc
30 mm	30 perc	Leveszöldség *	110 perc
40 mm	40 perc	*kockák	
50 mm	50 perc		
60 mm	60 perc		

- Ne hagyja, hogy a hőmérséklet a táblázatban feltüntetett 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 töltse 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.

Steba tipp

Amennyiben több vákuumzacskót tesz a készülékbe, különböző tartalommal és főzési idővel, akkor jelölje meg őket. 62°C hőmérsékleten a fazékban hagyhatja a húst, majd bármikor kiveheti, anélkül, hogy a hús minősége megváltozna.

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 süti a húst, annál szaftosabb marad.

Vagy kenje be a húst olajjal, és pirítsa rövid ideig a sütőben. Szeletelés előtt legalább 2 percig pihentesse a húst.

Újrafőzés: ha a nyers húst röviden megpirítja, fűszerezi, és hermetikusan csomagolja,
A SousVide főzés befejeztével azonnal fogyasztható lesz. Készíthet fűszeres bort, balzsamecetet is, fecskendezze a húsba, csomagolja be hermetikusan és főzze a SousVide készülékben.

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Megoldás
A készülék nem működik.	• A tápkábel nincs helyesen csatlakoztatva. • Ki van kapcsolva a készülék. • Hiba az elektromos hálózatban	• Csatlakoztassa helyesen a készüléket, majd kapcsolja be. • Kapcsolja be a készüléket. • Ellenőrizze a tápfeszületséget egy másik készülék segítségével.
A víz hőmérséklete nem emelkedik.	• A hőfok a víz hőmérsékletére van beállítva. • A beállított idő nagyon rövid.	• Ellenőrizze a beállításokat. • Hosszabbítsa meg a melegítés időtartamát.
A beállított hőmérséklet elérése után nem melegszik tovább a víz.	• Rosszul kiválasztott program. • Hibás a hőmérséklet érzékelője. • Nem működik a cirkulátor	• Kapcsolja ki, majd ismét be a készüléket. • Vigye szervizbe a készüléket. • Vigye szervizbe a készüléket.

Probléma	Ok	Megoldás
A kijelzőn megjelenik az E01.	• Nincs vízben a készülék. • A víz szintje nagyon alacsony.	• Merítse vízbe a készüléket, kapcsolja ki, majd ismét be. • Töltse fel a tartályt vízzel, gondoskodjon arról, hogy a víz szintje a MIN és MAX jelzések között legyen.
A készülék csatlakoztatva van, de az LCD kijelzőn semmi sem látható.	• Ki van kapcsolva a főkapcsoló. • Aktiválva van a hőmérséklet – védelmi funkció. • Hibás a készülék.	• Kapcsolja be a főkapcsolót. • Vegye le a műanyag burkolatot a készülék egyik oldalán, és nyomja meg a „Reset“ gombot.

Likvidálás

Csomagolóanyagok likvidálása:
Ne dobja szemétbe 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, csőcsere, tisztítás és a mészkő eltávolítása kávéfőzőknél, vasalóknál, párásítóknál 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!

Splošno

Prosimo, natančno preberite navodila za uporabo in jih shranite na varnem mestu. Če daste napravo drugi osebi, ji morate dati tudi navodila za uporabo. Uporabljajte napravo v skladu z navodili 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!
- Obesite SousVide kuhalnik v lonec. Lonec mora biti tako visok, da se aparat lahko obesi in potopi v vodo do oznake „max“ in vsaj 1 cm od dna, da je možno sesanje vode.
- Aparat priključite v ozemljeno električno vtičnico in uporabljajte v skladu s tehničnimi specifikacijami na tablici.
- Ne uporabljajte kuhalnika, če je poškodovan napajalni kabel. Pred vsako uporabo preverite stanje aparata!
- Pred uporabo napolnite aparat s toplo vodo.

- 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 lahko čistijo in vzdržujejo aparat samo pod nadzorom.
- Otroci do 8 let naj se ne nahajajo v bližini aparata in kabla.
- Ne upravljajte naprave s časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom.
- Po vsaki uporabi ali v primeru okvare izvlecite vtič iz vtičnice.
- Ne vlecite za napajalni kabel. Ne vlecite kabla preko ostrih robov in ne zvijajte ga.
- Pazite, da se priključni kabel ne dotika vročih površin.
- Aparata med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- Ne postavljajte na aparat nobenih predmetov.
- Ne puščajte naprave na prostem ali na vlažnem mestu.
- Ne potapljajte naprave v vodo.
- Nikdar ne uporabljajte naprave, ki se je poškodovala (npr. s padcem v vodo).
- Proizvajalec ne odgovarja za poškodbe, ki so posledica nepravilne uporabe aparata.
- Iz varnostnih razlogov sme popravila, npr. menjavo napajalnega kabla, izvajati samo usposobljen serviser.

Opozorilo! Naprava se segreva. Pred prenašanjem pustite napravo, da se ohladi. Temperatura dostopnih mest je lahko med uporabo zelo visoka.

- Če aparata ne uporabljate, vtič izvlecite iz vtičnice.
- Če uporabljate podaljšek, pazite, da otroci ne pridejo v stik s kablom.

Čiščenje in vzdrževanje

- Pred čiščenjem vtič izvlecite iz vtičnice.
- Pustite aparat, da se ohladi na sobno temperaturo.
- Ne potapljajte električnega dela v vodo.
- Posodo lahko očistite s toplo vodo in navadnim detergentom.
- Obesite SousVide kuhalnik v lonec, nastavite program in izpirajte nekaj minut.
- Površino aparata obrišite z vlažno krpo.
- Temeljito posušite.

Odstranljiv filter

Ostanki hrane ali vodni kamen lahko blokirajo črpalko. Po vsakem čiščenju preverite in očistite filter.

Postavitev aparata:

Pomembno: Nikdar ne postavljajte aparata na vročo površino ali v njeno bližino (npr. štedilnik). Napravo postavite na stabilno, ravno in ognjevarno površino. V bližini aparata naj se ne nahajajo vnetljivi predmeti.

Pred prvo uporabo:

- Zunanjost aparata očistite z vlažno krpo. Nato vstavite aparat v primerno posodo s toplo vodo, da sperete ostanke iz proizvodnje.
- **Pozor!** Ne potapljajte električnega dela!

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: Art No 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

Lonec

Lahko uporabite tudi naš lonec za vkuhavanje. Kupite ga lahko pri Steba Elektrogeräte GmbH & Co.KG.
Lonec za vkuhavanje - Nirosta: št. 05.11.00 EAN: 4011833301864
Lonec za vkuhavanje in lonec za punč - emajl: št. 05.12.00 EAN: 4011833301871
Lonec za vkuhavanje - Nirosta: št. 05.07.00 EAN: 4011833301949
Lonec za vkuhavanje - emajl: št. 05.08.00 EAN: 4011833301987

Nastavitev aparata

Namestitev

- Naprava je primerna samo za ogrevanje vode, karkoli drugega bi zamašilo črpalko.
- Aparat varno namestite.
- Pazite, da voda skupaj z živili ne preseže oznake „max“.
- Priključite aparat na električno omrežje.
- Vklopite aparat s pomočjo „0/1“ na zadnji plošči.
- Če je nivo vode „min“, se pojavi na zaslonu E01 in oglasijo se trije zvočni signali.

Količina vode

Ne nalijte preveč vode - pustite dovolj prostora za hrano. Če je potrebno, dolijte vodo do oznake max. Hrana mora biti vedno pokrita z vodo. Senzor temperature potrebuje nekaj minut, da se nastavi ustrezna temperatura, če vlijete segreto vodo.

Če v loncu ni vode, se aparat ne vklopi, oglasi se zvočni signal in prižge se E01. Izklopite aparat, dodajte vodo in ponovno vklopite.

Senzor nivoja vode izklopi aparat, če se nivo vode hitro zniža.

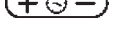
Na zaslonu se prikaže zadnja nastavitev:

35,7	temperatura vode
57,4	nastavljena temperatura
3:01	nastavljeni čas

Pri prvem vklopu se prikažejo tovarniške nastavitve, ki niso pomembne.

Temperatura

Pritisnite na gumb ON/OFF (vklop/izklop). Na zaslonu se prikaže trenutna temperatura vode. Bodite pozorni, ali imate nastavljene stopinje Celzija ali Fahrenheita. S pritiskom na gumb „temperatura +/-“ nastavite želeno temperaturo (5 do 99 °C) v korakih po 0,1 °C. Če znova pritisnete in držite „+/-“, temperaturo nastavite hitreje. Pritisnite na „**čas**“.

Čas 

A pritiskom na gumb „čas +/-“ lahko nastavite želeni čas (5 minut do 99 ur) v korakih po 1 minuto. Če znova pritisnete in držite „+/-“, čas nastavite hitreje.

Če aparat z gumbom „0/1“izklopite, izključite ali če izpade električna energija, si aparat zapomni nazadnje nastavljene vrednosti.

Vklop

Pritisnite na gumb za vklop ⏯. Črpalka in grelec se vklopita. Prikaže se znak delujoče črpalke na zaslonu. V času segrevanja naprave vidite na zaslonu ♨. Če želite aparat izklopiti, pritisnite na ⏯.

Zaščita pred pregretjem

Če se vklopi varovalka, jo najdete pod pokrovom na zadnji strani aparata. Potisnite jo in zaprite pokrov.

Začimbe

Hrani lahko dodate začimbe ali zelišča pred vakuumskim pakiranjem. Z začimbami bodite previdni, saj hrana med SousVide 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. Aparat deluje s toleranco 0,1 °C v zaprti posodi.

Čas kuhanja **je odvisen od debeline hrane**

- 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

Zelenjava: Temperatura 80°C - 85°C	
Vrsta	**Čas**
Beluši	35 minut
Krompir	70 minut
Korenasta zelenjava*	110 minut

* kocke

- 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 loncu**, če je bil napolnjen z vročo vodo** (iz vodovoda). Če napolnite lonec z mrzlo vodo, se čas pripravljanja podaljša za približno 30 minut. SousVide kuhalnik vedno napolnite z vodo in hrano največ do oznake „max“. S tem zagotovite, da nastavljena temperatura ostane v mejah 65 °C s toleranco +/- 0,1 °C. Hrano, ki jo boste kuhali, lahko vložite v vodo takoj in zahvaljujoč SousVide načinu lahko ostane v vodi tudi po navedenem času brez tega, da bi se temperatura v jedru zvišala nad nastavljeno temperaturo.

Nasvet

Če vložite v posodo več vakuumskih vrečk z različnim časom kuhanja in kvaliteto hrane, jih morate vnaprej označiti. Pri 62 °C lahko pustite meso v loncu in vzamete ven karkoli drugega brez tega, da bi se spremenila konsistenca mesa.

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 SousVide 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.

Odpravljanje težav

Težava	Vzroki	Rešitev
Aparat ne deluje.	• Napajalni kabel ni pravilno priključen. • Aparat je izklopljen. • Težava z električnim omrežjem.	• Priključite in vklopite aparat. • Vklopite stikalo aparata. • Preverite napajanje s pomočjo drugega aparata.
Temperatura vode se ne poviša.	• Temperatura je nastavljena na temperaturo vode. • Nastavljeni čas je zelo kratek.	• Preverite nastavitev. • Podaljšajte čas gretja.
Voda se ne ogreva, ko se doseže nastavljena temperatura.	• Neustrezen program. • Okvara na senzorju temperature. • Cirkulator ne deluje.	• Znova vklopite stikalo. • Popravilo v servisu. • Popravilo v servisu.
Na zaslonu se prikaže E01.	• Aparat ni v vodi. • Nivo vode je zelo nizek.	• Potopite aparat v vodo in znova vklopite stikalo. • Dodajte vodo, prepričajte se, da je nivo med oznako MIN in MAX.

Težava	Vzroki	Rešitev
Aparat je priključen in vklopljen, toda LCD zaslon je prazen.	• Izklopljen gumb napajanja. • Aktivna toplotna zaščita. • Okvara aparata.	• Vklopite glavno stikalo. • Odprite plastičen pokrov na eni strani aparata in pritisnite na gumb „Reset“. • Popravilo v servisu.

Odstranitev:

Odstranitev embalaže:

Embalaže ne mečite med komunalne odpadke. Odnesite 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 nepooblaščena 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 gospodinjskimi 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 pomagate 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.