

Steba®

GERMANY

SV50

SousVide vařič
SousVide varič
SousVide kuchenka
SousVide főző
SousVide kuhalnik



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, je 120 W za hodinu. 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 jí 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 hodnotu uvedenou v tabulce!
- Vaříč sous-Vide zavěste na hrnec. Hrnec musí být nejméně tak vysoký, aby se vaříč ponořil po značku „max“ a ve vzdálenosti nejméně 1 cm od dna, aby nedošlo k blokování cirkulace vody.
- Spotřebič připojte k uzemněné síťové zásuvce a používejte pouze v souladu s parametry uvedenými na výrobním štítku.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený přívodní kabel nebo samotný spotřebič. Před použitím vždy zkontrolujte!
- Naplňte spotřebič před použitím teplou vodou.



- 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 elektrickou část spotřebiče 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.** Teplota přístupného povrchu spotřebiče je během použití vysoká.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej od síťové zásuvky.
- Pokud používáte prodlužovací kabel, nedovolte dětem aby za něj tahaly.

Čištění a údržba

- Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Nechte spotřebič vychladnout na pokojovou teplotu.
- Neponořujte elektrické díly do vody.
- Hrncem můžete čistit v teplé vodě pomocí běžného mycího saponátu.
- Hygiena: v každém případě je nutné vyčistit spotřebič, pokud došlo k uvolnění vakuového balení a potraviny se dostaly do vody.

• Při čištění vařiče Sous-Vide postupujte následovně:

- Prostředky k čištění:
- 1 nádoba s výškou nejméně 18 cm a průměrem max. 25 cm.
- 1 litr octa.
- Z důvodu přítomnosti minerálů ve vodě z vodovodu se může po ohřevu na ohřevném tělese a krytu spotřebiče vyskytnout vodní kámen. Tento vodní kámen negativně ovlivňuje účinek ohřevu a vzhled spotřebiče. Proto je nutné spotřebič čistit po každém dvacátém použití nebo po 200 hodinách provozu.

1. Vložte SV 50 do hrnce. Naplňte vodu po značku „Min“. Přidejte ocet (pozor: chemické popálení octem rychle a důkladně opláchněte. Pokud dojde k začervenání, bolesti, citlivosti očí na světlo, vyhledejte lékařskou pomoc.)
2. Spotřebič zapněte a nastavte teplotu na 80°C a časovač na 3 hodiny.
3. Zkontrolujte výsledek. Pokud se vodní kámen zcela neodstranil, opakujte 2 krok. Pokud se vodní kámen odstranil, opláchněte spotřebič čistou vodou. Před uskladněním nechte spotřebič vyschnout.

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 vyčistěte zvnějšku vlhkou utěrkou. Pak vložte spotřebič do vhodné nádoby s teplou vodou k vypláchnutí zbytků nečistot z výroby.
- Pozor! Neponořujte elektrické části do vody!

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:

K získání seznamu našich prodejců a vakuových sáččích a o rolkách navštivte www.steba.com.

Tyto produkty můžete obdržet v specializovaných prodejnách.




Nastavení spotřebiče






Instalace

- Spotřebič je vhodný pouze k ohřevu vody, cokoliv jiného zablokuje čerpadlo.
- Spotřebič bezpečně instalujte.
- Dbejte na to, aby voda společně s pokrmem dosáhla značku „max“.
- Spotřebič připojte k elektrické síti.
- Pokud je hladina vody „min“, na displeji se zobrazí EE1 a spotřebič vydá tři akustické signály.

Nastavení teploty a času

- Po připojení spotřebiče se přepne do pohotovostního režimu. Stisknutím tlačítka  můžete nastavit teplotu. Každé stisknutí bude potvrzeno tónem.
- Otočným ovladačem nastavte požadovanou teplotu v krocích 0,5 °C.
- Stisknutím tlačítka  můžete nastavit časovač. Otočným ovladačem nastavte požadované hodiny (až do 99 hodin). Opětovným stisknutím tlačítka  můžete nastavit minuty.
- Nastavený časovač se začne odpočítávat ihned po dosažení nastavené teploty.

- Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka . Spotřebič se uvede do provozu.
- Chcete-li změnit nastavení během provozu, stiskněte a podržte tlačítko  na 3 sekundy a opakujte výše uvedené kroky.
- Po uplynutí nastavené doby se na displeji zobrazí „END“ a zazní akustická signalizace.
- Pokud chcete spotřebič vypnout, stiskněte tlačítko  na 3 sekundy.

Množství vody

Do spotřebiče nelijte nadměrné množství vody - nechte dostatek prostoru pro pokrm. Pokud je to nutné, doplňte vodu po značku Max. Spotřebič lze zapnout pouze pokud hladina vody dosáhne značku max. Pokrmu musí být vždy zakrytý vodou. Teplotní senzor potřebuje několik minut k ustálení, pokud jste naplnili teplou vodu.

Pokud v nádobě není voda, spotřebič se nezapne a zní akustická signalizace, zobrazí se EE1. Spotřebič vypněte, přidejte vodu a opět zapněte.



Senzor hladiny vody vypne spotřebič, když náhle poklesne hladina vody.



Pokud spotřebič odpojíte nebo v případě výpadku elektrické energie si spotřebič zapamatuje poslední nastavené hodnoty.

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.

Doba přípravy závisí na tloušťce pokrmu.

- 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	35 minut
Brambory*	70 minut
Kořenová zelenina*	110 minut

* krájená



Nenechte teplotu klesnout pod hodnotu uvedenou v tabulce!

Dbejte na to, 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 +/- 0,5°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.

Steba tip

Pokud vložíte několik vakuových sáčků s různou dobou přípravy a druhy masa, musíte je předem označit. Při 62°C můžete nechat maso v nádobě a vyndat v případě potřeby, bez změny konzistence masa.

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/balsamico ocet, přidat do masa, vakuově zabalit a vařit použitím SousVide.

Likvidace:

Likvidace obalu:

Obalové materiály nevyhazujte. 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: 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.

Oprávněné 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 všeskeré opravy reklamací. Do centra jsou stahovány reklamace prostřednictvím přepravních služeb. Centrum vyřizuje telefonické dotazy zákazníků týkajících se reklamací. Oprávněné 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.

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

SousVide

SousVide je spôsob pomalého dlhodobého varenia vákuovo zabalených potravín pri nízkej teplote. Aktuálna spotreba so studenou vodou, ktorá sa ohrieva na 63°C je len 120 W za hodinu! 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 zvar.

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!
- Varič sous-Vide zaveste na hrniec. Hrniec musí byť najmenej tak vysoký, aby sa varič ponoril po značku „max“ a vo vzdialenosti najmenej 1 cm od dna, aby nedošlo k blokovaniu cirkulácie vody.
- 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.



- 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 spotřebiča 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 spotřebiča a napájací kábel.
- Spotřebič nie je určený pre ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Po použití spotřebiča 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 elektrickú časť spotřebiča do vody.
- Spotřebič nepoužívajte, ak je poškodený (napríklad po páde).
- Výrobca nezodpovedá za poškodenia spôsobené nesprávnym použitím spotřebiča.
- Aby ste zabránili nebezpečenstvu, všetky opravy, vrátane výmeny napájacieho kábla môže vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.



- **Pozor! Spotřebič je veľmi horúci.** Teplota prístupného povrchu spotřebiča je počas použitia vysoká.
- Ak spotřebič nepoužívate, odpojte ho od sieťovej zásuvky.
- Ak používate predlžovací kábel, nedovoľte deťom, aby zaň ťahali.

Čistenie a údržba

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Nechajte spotrebič vychladnúť na izbovú teplotu.
- Neponárajte elektrické diely do vody.
- Hrnec môžete čistiť v teplej vode pomocou bežného čistiaceho saponátu.
- Hygiena: v každom prípade je nutné vyčistiť spotrebič, ak došlo k uvoľneniu vákuového balenia a potraviny sa dostali do vody.

• Pri čistení variča **Sous-Vide** postupujte nasledovne:

- Prostriedky na čistenie:
- 1 nádoba s výškou najmenej 18 cm a priemerom max. 25 cm.
- 1 liter octu.
- Z dôvodu prítomnosti minerálov vo vode z vodovodu sa môže po ohreve na ohrevnom telese a kryte spotrebiča vyskytnúť vodný kameň. Tento vodný kameň negatívne ovplyvňuje účinok ohrevu a vzhľad spotrebiča. Preto je nutné spotrebič čistiť po každom dvadsiatom použití alebo po 200 hodinách prevádzky.

1. Vložte SV 50 do hrnca. Naplňte vodu po značku „Min“. Pridajte ocot (pozor: chemické popálenie octom rýchlo a dôkladne opláchnite. Ak dôjde k začervenaniu, bolesti, citlivosti očí na svetlo, vyhľadajte lekársku pomoc.)
2. Spotrebič zapnite a nastavte teplotu na 80°C a časovač na 3 hodiny.
3. Skontrolujte výsledok. Ak sa vodný kameň úplne neodstránil, opakujte 2 krok. Ak sa vodný kameň odstránil, opláchnite spotrebič čistou vodou. Pred uskladnením nechajte vyschnúť.

Pracovná plocha:

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

Pred prvým použitím:

- Spotrebič vyčistite zvonku vlhkou utierkou. Potom vložte spotrebič do vhodnej nádoby s teplou vodou pre vypláchnutie zvyškov nečistôt z výroby.
- Pozor! Neponárajte elektrické časti do vody!

Vákuové balenie

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

Pre získanie zoznamu našich predajcov a o vákuových vreckách a roľkách navštívte www.steba.com.

Tieto produkty môžete získať v špecializovaných predajniach.




Nastavenie spotrebiča






Inštalácia

- Spotrebič je vhodný len na ohrev vody, čokoľvek iného zablokuje čerpadlo.
- Spotrebič bezpečne inštalujte.
- Dbajte na to, aby voda spoločne s pokrmom dosiahla značku „max“.
- Spotrebič pripojte k elektrickej sieti.
- Ak je hladina vody „min“, na displeji sa zobrazí EE1 a spotrebič vydá tri akustické signály.

Nastavenie teploty a času

- Po pripojení spotrebiča sa prepne do pohotovostného režimu. Stlačením tlačidla  môžete nastaviť teplotu. Každé stlačenie bude potvrdené tónom.
- Otočným ovládačom nastavte požadovanú teplotu v krokoch 0,5 °C.
- Stlačením tlačidla  môžete nastaviť časovač. Otočným ovládačom nastavte požadované hodiny (až do 99 hodín). Opätovným stlačením tlačidla  môžete nastaviť minúty.
- Nastavený časovač sa začne odpočítavať ihneď po dosiahnutí nastavenej teploty.

- Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla . Spotrebič sa uvedie do prevádzky.
- Ak chcete zmeniť nastavenie počas prevádzky, stlačte a podržte tlačidlo  na 3 sekundy a opakujte vyššie uvedené kroky.
- Po uplynutí nastaveného času sa na displeji zobrazí „END“ a zaznie akustická signalizácia.
- Ak chcete spotrebič vypnúť, stlačte tlačidlo  na 3 sekundy.

Množstvo vody

Do spotrebiča nelejte nadmerné množstvo vody - nechajte dostatok priestoru pre pokrm. Ak je to nutné, doplňte vodu po značku Max. Spotrebič je možné zapnúť len ak hladina vody dosiahne značku max. Pokrm musí byť vždy zakrytý vodou. Teplotný senzor potrebuje niekoľko minút pre ustálenie, ak ste naplnili teplú vodu.

Ak v nádobe nie je voda, spotrebič sa nezapne a znie akustická signalizácia, zobrazí sa EE1. Spotrebič vypnite, pridajte vodu a opäť zapnite.



Senzor hladiny vody vypne spotrebič, keď náhle poklesne hladina vody.



Ak spotrebič odpojíte alebo v prípade výpadku elektrickej energie si spotrebič zapamätá posledné nastavené hodnoty.

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.

Čas prípravy závisí od hrúbky pokrmu.

- Predĺžte čas prípravy najmenej o 20% pri hlboko zmrazených pokrmoch.
- Informácie o čase prípravy sú približné a musíte ich prispôsobiť 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	35 minút
Zemiaky*	70 minút
Koreňová zelenina*	110 minút

* krájaná



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 +/- 0,5°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.

Steba tip

Ak vložíte niekoľko vákuových vreciek s rôznym časom prípravy a druhmi mäsa, musíte ho vopred označiť. Pri 62°C môžete nechať mäso v nádobe a v prípade potreby vybrať, bez zmeny konzistencie mäsa.

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 opieť z každej strany do 1 minúty na rozpálenej panvici s kvapkou slnečnicového oleja. Čím kratší čas smaženia, tým šťavnotejšie je mäso. Mäso môžete potrieť olejom a opieť 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 zabaliť a variť použitím SousVide.

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. Táto záruka platí len vtedy, ak je doložená dokladom o zakúpení. 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.

Obmedzenie

Všetky práva tejto záruky strácajú platnosť z našej strany, ak bol spotrebič:

- používaný neoprávnenou osobou
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.

Záruka sa netýka poškodení vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Kontakt na servis

ČERTES SK, s.r.o.

Priebrada č.8

013 42 Horný Hričov.

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

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes@eslovakia.sk

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 odveďte, 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.

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

SousVide

SousVide to sposób powolnego długiego gotowania żywności pakowanej próżniowo w niskiej temperaturze. Aktualne zużycie mocy z zimną wodą, która jest ogrzewana do 63°C jest tylko 120 watów na godzinę! Pakowanie próżniowe, długi czas przygotowania i przekazywanie ciepła z wody do żywności z wszystkich stron zmniejsza rozwój bakterii. Żywność zachowuje swoje witaminy, naturalny aromat i soczystość!



W urządzeniu można przygotowywać jedynie pakowaną próżniowo żywność. Zwróć uwagę na pewne i szczelne zamknięcie,

Ogólne

To urządzenie jest przeznaczone jedynie do użytku prywatnego i nie może być używany w celach komercyjnych. Przeczytaj uważnie tę instrukcję i przechowuj ją w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekażesz urządzenie innej osobie, przekaz jej również instrukcję obsługi. Używaj urządzenia jedynie zgodnie z opisem zawartym w instrukcji i zapoznaj się z informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za szkody lub wypadki powstałe na skutek nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa



- Nie pozwól na spadek temperatury poniżej podanej w tabeli!
- Cooker sous-Vide zawiesz na garnku. Garnek musi być co najmniej tak wysoki, aby cooker zanurzył się po znaczek „max“ i w odległości co najmniej 1 cm od dna, aby nie doszło do blokowania cyrkulacji wody.
- Podłączyć urządzenie do gniazdka z uziemieniem i używać tylko zgodnie z parametrami podanymi na tablicy znamionowej.
- Nie używać urządzenia, jeżeli uszkodzony jest przewód zasilania lub samo urządzenie. Przed użyciem zawsze sprawdź!
- Napełnij urządzenie przed użyciem ciepłą wodą.



- Urządzenia mogą używać dzieci od 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub mentalnych
- lub bez wystarczającego doświadczenia i wiedzy,
- jeżeli zostały poinstruowane na temat bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją możliwe zagrożenia. Dzieci nie mogą używać opakowań jako zabawki. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 roku życia i bez nadzoru.
- Dzieci do lat 8 trzymać z dala od urządzenia i kabla.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego regulatora czasu lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Po zakończeniu używania urządzenia lub w przypadku awarii odłącz je od gniazdka sieciowego.
- Nigdy nie ciągnąć za kabel. Nie kłaść go na ostrych krawędziach.
- Trzymać przewód zasilający z dala od gorących powierzchni
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Nie umieszczać innych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie należy pozostawiać urządzenia na zewnątrz lub w wilgotnych miejscach.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.
- Nie używać urządzenia, jeżeli jest uszkodzone (na przykład po upadku).
- Producent nie odpowiada za uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.
- Aby zapobiec niebezpieczeństwu, wszystkie naprawy w tym wymianę przewodu zasilającego może wykonywać jedynie wykwalifikowany technik serwisowy.



- **Uwaga! Urządzenie jest bardzo gorące.** Temperatura dostępnej powierzchni urządzenia w czasie stosowania jest wysoka.
- Kiedy nie używasz urządzenia, odłącz je od gniazdka.
- Jeżeli używasz kabla przedłużającego, nie pozwól dzieciom, aby za niego ciągnęły.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
 - Pozostaw urządzenie do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
 - Nie wolno zanurzać w wodzie części elektrycznych.
 - Garnek można czyścić w ciepłej wodzie za pomocą zwykłego detergentu.
 - Higiena: w każdym przypadku należy umyć urządzenie, jeżeli doszło do otwarcia pakowania próżniowego i żywność dostała się do wody.
- Przy czyszczeniu cookera Sous-Vide postępuj następująco:**
- Środki do czyszczenia:
 - 1 pojemnik o wysokości co najmniej 18 cm i średnicy max. 25 cm.
 - 1 litr octu.
 - Z powodu obecności minerałów w wodzie z kranu po ogrzewaniu na elemencie grzejnym i obudowie urządzenia może się pojawić kamień. Kamień ten negatywnie wpływa na działanie ogrzewania i wygląd urządzenia. Dlatego należy czyścić urządzenie po każdym dwudziestym użyciu lub po 200 godzinach działania.
1. Włóż SV 50 do garnka. Napełnij wodą po znaczek „Min“. Dodaj ocet (uwaga: oparzenie chemiczne octem szybko i dokładnie spłukać. Jeżeli pojawi się zaczerwienienie, ból, wrażliwość oczu na światło, zasięgnij porady lekarza.)
 2. Włącz urządzenie i ustaw temperaturę na 80°C a timer na 3 godziny.
 3. Sprawdź rezultat. Jeżeli kamień nie zniknął całkowicie, powtórz krok 2. Jeżeli kamień zniknął, spłucz urządzenie czystą wodą. Przed schowaniem pozostaw do wyschnięcia.

Przestrzeń pracy:

Ważne: nigdy nie zostawiaj urządzenia na ani w blisko gorących powierzchni (np. gorący piec). Używać jedynie na równej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych.

Przed pierwszym użyciem:

- Urządzenie wyczyścić z zewnątrz wilgotną ścierką. Następnie włożyć urządzenie do odpowiedniego pojemnika z ciepłą wodą, aby wypłukać resztki brudu z produkcji.
- Uwaga! Nie zanurzać części elektrycznych w wodzie!

Pakowanie próżniowe

Używaj jedynie materiałów odpowiednich do pakowania próżniowego. Przy użyciu zwykłych torebek nie jest gwarantowane prawidłowe zamknięcie. Upewnij się, czy w pobliżu spojenia nie ma przypraw, w przeciwnym razie jest to niemożliwe, aby zapewnić hermetyczne zamknięcie.

Aby zapoznać się z listą naszych sprzedawców i uzyskać informacje o workach próżniowych i rolkach odwiedź www.steba.com.

Produkty te możesz uzyskać w specjalistycznych sklepach.




Ustawienia urządzenia






Instalacja

- Urządzenie jest odpowiednie tylko do ogrzewania wody, cokolwiek innego zablokuje pompę.
- Zainstaluj urządzenie bezpiecznie.
- Należy uważać na to, aby woda razem z jedzeniem dosięgnęła znaczka „max”.
- Urządzenie podłączyć do sieci elektrycznej. Jeżeli poziom wody osiągnie „min”, na wyświetlaczu pojawi się EE1 a urządzenie wyda trzy sygnały akustyczne.

Regulacja temperatury i czasu

- Po podłączeniu urządzenia przełączy się ono w tryb gotowości. Przyciśnięciem przycisku  można ustawić temperaturę. Każde naciśnięcie przycisku zostanie potwierdzone tonem.
- Sterowaniem obrotowym ustaw wymaganą temperaturę w krokach 0,5 °C.
- Naciskając przycisk  możesz ustawić timer. Sterowaniem obrotowym ustaw wymagane godziny (aż do 99 godzin). Ponownym naciśnięciem przycisku  można nastawić minuty.
- Ustawiony timer zaczyna odliczanie natychmiast po osiągnięciu zadanej temperatury.

- Ustawienia potwierdzić naciśnięciem przycisku . Urządzenie się uruchomi.
- Jeżeli chcesz zmienić ustawienia podczas pracy urządzenia, wciśnij i przytrzymaj przycisk  na 3 sekundy i powtórz wyżej wymienione kroki.
- Po upływie nastawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się „END” i rozlegnie się sygnał akustyczny.
- Jeżeli chcesz wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk  na 3 sekundy.

Ilość wody

Do urządzenia nie nalewać nadmiernej ilości wody - zostawić odpowiednią ilość miejsca na pokarm. Jeżeli to konieczne nalać wody do znaczka Max. Urządzenie można włączyć jedynie, gdy poziom wody osiągnie znaczka max. Jedzenie musi zawsze być zakryte wodą. Czujnik temperatury potrzebuje kilku minut, aby ustalić, jeżeli urządzenie napełniono ciepłą wodą.

Jeżeli w zbiorniku nie ma wody, urządzenie się nie włączy i pojawi się sygnał akustyczny, wyświetli się EE1. Wyłącz urządzenie, dolej wody i ponownie włącz.



Czujnik poziomu wody wyłączy urządzenie, kiedy nagle opadnie poziom wody.



Kiedy wyłączysz urządzenie lub w przypadku przerwy w zasilaniu urządzenie zapamięta ostatnio ustawione wartości.

Przyprawy

Jedzenie możesz przyprawić lub dodać zioła przed zapakowaniem próżniowym.

Bądź ostrożny przy doprawianiu, dlatego że jedzenie zachowuje swój naturalny smak podczas gotowania Sous-Vide.

Czas przygotowania jest zależny od grubości pokarmu.

- Przedłuż czas przygotowania przynajmniej o 20% przy głęboko zamrożonych produktach.
- Informacje o czasie przygotowania są orientacyjne i trzeba go dostosować według smaku.
- Czas należy podwoić dla twardego mięsa.

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
Szparagi	35 minut
Ziemniaki*	70 minut
Warzywa korzeniowe*	110 minut

* krojone



Nie pozwól, aby temperatura spadła poniżej podanej w tabeli!

Pamiętaj, że czas podany w instrukcji obsługi i przepisie jest to zalecany minimalny czas, w jakim pokarm musi pozostać w urządzeniu, **jeżeli urządzenie było napełnione gorącą wodą**. Napełnienie urządzenia chłodną wodą przedłuży czas przygotowania o około 30 minut. Zawsze napełniaj garnek sous-vide, łącznie z pokarmem, wodą po znaczek „max”. To zapewni, że ustawienie można utrzymać w zakresie gotowania sous-vide 65°C z dokładnością +/- 0,5°C. Przygotowywane produkty możesz włożyć do wody zaraz po napełnieniu a mogą zostać w wodzie także przez minimalny ustawiony czas bez potrzeby zwiększania temperatury ponad ustawioną temperaturę dzięki sposobowi sous-vide.

Rada od Steba

Jeżeli wkładasz kilka worków próżniowych z różnym czasem przygotowania i rodzajami mięsa, musisz je najpierw oznaczyć. Przy 62°C możesz zostawić mięso w pojemniku a w razie potrzeby wyjąć, bez zmiany konsystencji mięsa.

Dalsze przetwarzanie

Konserwacja: ochłodzić mięso w lodzie zaraz po pasteryzacji. Można je przechowywać w lodówce przez kilka dni (temperatura 7°C = 5 dni, temperatura 5°C = 10 dni) bez utraty jakości lub zamrozić w zamrażarce.

Aby rozmrozić, włożyć próżniowo zamknięty produkt do urządzenia w temperaturze ok. 55°C i rozmrozić w woreczku. Następnie wyjąć z woreczka, od razu zjeść lub krótko podsmażyć.

Natychmiastowe spożycie: oczywiście mięso można po ugotowaniu Sous-Vide od razu skosztować lub opiec z każdej strony do 1 minuty na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju słonecznikowego. Im krótszy czas smażenia, tym bardziej soczyste mięso. Mięso można natrzeć olejem i opiec palnikiem gazowym. Zostaw odłożone mięso na 2 minuty przed krojeniem.

Ponowne gotowanie: jeżeli surowe mięso krótko podsmażysz, przyprawisz i zapakujesz próżniowo, będzie przygotowane do skonsumowania po gotowaniu SousVide.

Można również przygotować przyprawione świeże wino/ocet balsamiczny, dodać do mięsa, zapakować próżniowo i gotować używając SousVide.

Utylizacja:

Utylizacja opakowania:

Nie wyrzucaj materiałów opakowania. Odniesz je do centrum recyklingu.



PS



PP



PE

Pudełko: Papier wynieś do punktu zbiórki.
Opakowania z tworzyw sztucznych i folie wyrzuć do odpowiednich oznaczonych pojemników.

Okres i warunki gwarancji

Producent udziela na produkt 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu. Gwarancja jest ważna tylko po przedłożeniu dowodu zakupu. 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, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia i niedotrzymania wskazówek podanych w instrukcji obsługi.

Ograniczenia odpowiedzialności

Wszelkie prawa wynikające z udzielonej gwarancji tracą swoją ważność w przypadku:

- Użytkowania urządzenia przez osobę nieuprawnioną
- Niewłaściwego użytkowania, przechowywania lub przenoszenia urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzenia wyglądu zewnętrznego urządzenia lub innych cech niemających wpływu na standardową pracę urządzenia.

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. Az aktuális fogyasztás hideg vízzel, amely 63°C-ra melegszik, mindössze óránként 120 W! A vákuumcsomagolás, a hosszú hőkezelés és a vízből minden oldalról az ételre irányuló hőátadás csökkenti a baktériumok szaporodását.

Az étel megőrzi vitamintartalmát, természetes ízét és szaftosságát!



Ez készülék csak vákuumcsomagolt ételmeiszerek hőkezelésére használható. Ügyeljen a helyes, szoros hegesztésre.

Általános tudnivalók

A készülék magánhasználatra készült, kereskedelmi célokra nem használható. Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati útmutatót, és őrizze meg. Ha továbbadja valakinek a készüléket, mellékelje hozzá az útmutatót is. A készülék csak az útmutatóban ismertetett módon használható, és be kell tartani a biztonsági előírásokat. A gyártó nem vállalja a felelősséget az útmutatóban ismertetett figyelmeztetések mellőzése miatt fellépő sérülésekért és anyagi károkért.

Biztonsági tudnivalók



- Ne hagyja a hőmérsékletet a táblázatban levő érték alá csökkenni!
- Akassza egy fazékra a sous-Vide főzőt. A fazéknak olyan magasnak legyen, hogy a készülék a „max” jelzésig alámerüljön, és a fazék aljától legyen legalább 1 cm üres tér a víz áramlásához.
- A készüléket egy földelt fali aljzathoz kell csatlakoztatni, és az adatlapon feltüntetett értékek szerint kell használni.
- Ne használja a készüléket, ha hibás a tápkábel, vagy maga a készülék. Minden használat előtt ellenőrizze!
- Használat előtt töltsen meg a készüléket meleg vízzel.



- A készüléket használhatják 8 évnél fiatalabb gyerekek, és csökkent fizikai, mentális vagy szenzorikus képességű, valamint kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek is, ha ügyelnek rájuk, vagy informálták őket a készülék használatát illetően, beleértve a fennálló veszélyeket is. Ne engedje, hogy gyerekek játszanak a csomagolással. A készülék tisztítását és ápolását nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyerekek felügyelet nélkül.
- Ne engedjen 8 éven aluli gyerekeket a készülékhez és a kábelhez.
- A készülék nem használható külső időzítővel vagy távirányítós rendszerrel!
- Használat után vagy hibás működés esetén kapcsolja le a készüléket az áramkörrel.
- Ne rángassa a tápkábelt. Ne húzza végig a kábelt éles felületeken.
- Tartsa távol a tápkábelt forró felületektől.
- Üzemeltetés folyamán soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ne tegyen semmit a készülékre.
- Soha ne raktározza a szabadban vagy egy nedves helyen.
- Soha ne merítse vízbe az elektromos részeket.
- Soha ne használjon megrongált készüléket (pl. ha leesett).
- A gyártó nem vállalja a felelősséget olyan károkért, 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.** Az üzemeltetés folyamán megemelkedik a külső felületek hőmérséklete.
- Kapcsolja le a készüléket az áramkörrel használat után.
- Ha hosszabbító kábelt használ, ne engedje, hogy gyerekek játszanak vele.

Tisztítás és ápolás

- Tisztítás előtt a készüléket áramtalanítani kell.
- Hagyja a készüléket szobahőmérsékletűre hűlni.
- Ne merítse vízbe az elektromos részeket.
- A fazekat mosogatószeres, meleg vízben is lehet tisztítani.
- Higiénia: mindig ki kell tisztítani a készüléket, ha kilazult a vákuumos csomagolás, és a vízbe élelmiszer jutott.

• **Tartsa be az alábbi szabályokat a Sous-Vide tisztításánál:**

- Tisztítószeres:
- 1 tartály, minimum 18 cm magas, maximum 25 cm átmérő.
- 1 liter ecet.
- A csapvízben levő ásványi anyagok miatt a melegítés folyamán a melegítőtesten és a készülék fedelén vízkő képződhet. A vízkő negatívan befolyásolja a készülék működését és külalakját. Ezért a készüléket minden 20. használat után, illetve 200 óra üzemeltetés után meg kell tisztítani.

1. Helyezze a SV 50 főzőt egy lábasba. Töltse meg vízzel a „Min“ jelzésig. Öntse hozzá az ecetet (figyelem: az ecet okozta marást gyorsan és alaposan öblítse le. Ha a marás helye piros lesz, illetve fájdalom, a szem fényérzékenysége esetén forduljon orvoshoz.)
2. Kapcsolja be a készüléket, a hőmérsékletet állítsa 80°C-ra, az időzítőt pedig 3 órára.
3. Ellenőrizze az eredményt. Ha nem sikerült teljesen eltávolítani a vízkövet, ismételje meg a 2. lépést. Tárolás előtt hagyja kiszáradni a készüléket.

Munkafelület:

Fontos: A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. kályhára), vagy ilyen közelébe. Mindig egy stabil, egyenletes és hőálló felületre kell helyezni. Ne helyezze gyúlékony tárgyak közelébe.

Első használat előtt:

- Gondosan törölje le a készülék felületét egy nedves ronggyal. Ezután helyezze a készüléket egy megfelelő, meleg vízzel töltött tartályba, és öblítse ki belőle a maradék szennyananyagot.
- Vigyázat! Ne merítse vízbe az elektromos részeket!

Vákuumcsomagolás

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

A www.steba.com honlapon egy lista található termékeink forgalmazóiról és a vákuumos tasakokról. Ezek a termékek speciális boltokban kaphatók.




A készülék beállítása






Szerelés

- A készülék csak víz melegítésére használható, minden más leblokkolja a szivattyút.
- A készüléket biztonságosan kell összeszerelni.
- Ügyeljen, hogy a víz szintje (az élelmiszerrel) a „max”. vonalig érjen.
- Csatlakoztassa a készüléket az elektromos áramkörhöz.
- Ha a vízszint a „min” jelzésen van, a kijelzőn megjelenik az EE1, és 3 hangjelzés lesz hallható.

A hőmérséklet és idő beállítása

- A csatlakoztatás után a készülék készenléti üzemmódra kapcsol. A  megnyomásával be lehet állítani a hőmérsékletet. Minden gombnyomást hangjelzés kísér.
- A forgatható szabályozógombbal beállítható a hőmérséklet 0,5 °C lépésekben.
- A  megnyomása után állítsa be az időzítőt. A forgatható szabályozógombbal állítsa be az órát (egészen 99 óráig). A  ismételt megnyomása után állítsa be a perceket.
- Az időzítő visszaszámlálása azonnal elindul, amint a víz eléri a beállított hőmérsékletet.

- Mentse el a beállítást a  gomb megnyomásával. A készülék működni kezd.
- Ha meg akarja változtatni a beállítást a működés folyamán, tartsa lenyomva 3 másodpercig a  gombot, és ismétlje meg a fenti lépéseket.
- A beállított idő leteltével a kijelzőn megjelenik az „END” és egy hangjelzés lesz hallható.
- Ha ki akarja kapcsolni a készüléket, tartsa lenyomva 3 másodpercig a  kapcsolót.

A víz mennyisége

Ne töltsön túl sok vizet a készülékbe - hagyjon benne elegendő helyet az élelmiszernek is. Szükség esetén pótolja a vizet a max. jelzésig. A készüléket csak akkor lehet bekapcsolni, ha a vízszint eléri a max. jelzést. Az élelmiszernek mindig víz alatt kell lennie. Ha meleg vizet töltött a tartályba, a hőmérséklet-szenzornak szüksége van néhány percre, amíg beállítja a hőmérsékletet

Ha nincs víz a tartályban, a készülék nem kapcsol be, egy hangjelzés lesz hallható és megjelenik az EE1. Kapcsolja ki a készüléket, tölts meg vízzel, majd ismét kapcsolja be.



Ha a vízszint hirtelen lecsökken, a vízszint érzékelője kikapcsolja a készüléket.



Ha a készüléket lekapcsolja az áramkörülről, vagy áramszünet esetén a készülék megjegyzi az utolsó beállított értéket.

Fűszerezés

A vákuumcsomagolás előtt az ételt fűszerrel, fűszernövényekkel is lehet ízesíteni. Óvatosan fűszerezzen, mert a SousVide főzés folyamán az étel megőrzi természetes ízét.

A főzési idő az élelmiszer vastagságától függ.

- 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: Hőm. 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: Hőm. 63°C - 65°C

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

Halak:
Hőm. 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:
Hőm. 80°C - 85°C

Fajta	Idő
Spárga	35 perc
Burgonya*	70 perc
Leveszöldség*	110 perc

* felkockázva



Ne engedje a hőmérsékletet a feltüntetett érték alá süllyedni!

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-vidé 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-vidé 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 kivetheti, 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 sűti 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.

Likvidálás:

A csomagolóanyag likvidálása:

Ne dobja szemétként a csomagolóanyagot. Vigye el egy gyűjtőhelyre

Doboz: Vigye a papírt egy gyűjtőhelyre. A műanyag csomagolást dobja egy megfelelő konténerbe.



PS



PP



PE

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 lejártá után a javításért fizetni kell. A gyártó nem felelős a készülék helytelen használatá és a használati utasítások mellőzése okozta károkért vagy balesetekért.

Korlátozások

Valamennyi, a jótállásban feltüntetett jog érvényét veszíti, ha:

- a készüléket illetéktelen személy használta
- a készülék helytelenül volt használva, raktározva vagy szállítva.

A jótállás nem vonatkozik külső károsodásokra vagy egyéb rendellenességekre, amennyiben ezek nem gátolják a készülék helyes működését.

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 vásárolt ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, 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, je samo 120 W na uro! 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!
- SousVide kuhalnik obesite 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 ni ovirano kroženje vode.
- 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.



- 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.
- Nikoli ne potaplajte električnega dela aparata 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.** Temperatura dostopnih delov je med uporabo visoka.
- Če aparata ne uporabljate, ga izključite iz električne vtičnice.
- Če uporabljate podaljšek, ne dovolite otrokom, da bi ga vlekli.

Čiščenje in vzdrževanje

- Pred čiščenjem vtič izvlecite iz vtičnice.
 - Pustite aparat, da se ohladi na sobno temperaturo.
 - Ne potaplajte električnega dela v vodo.
 - Lonec lahko pomijete v topli vodi z navadnim detergentom.
 - Higiena: v vsakem primeru je potrebno očistiti aparat, če je vakuumsko pakiranje začelo izpuščati in so živila prišla v vodo.
- Postopek za čiščenje Sous-Vide kuhalnika:**
- Sredstva za čiščenje:
 - 1 posoda z višino najmanj 18 cm in s premerom največ 25 cm.
 - 1 liter kisa.
 - Zaradi prisotnosti mineralov v vodovodni vodi se lahko pri segrevanju na grelnem elementu in ohišju aparata nakopiči vodni kamen. Vodni kamen negativno vpliva na ogrevanje in videz naprave. Zato je aparat nujno očistiti po vsaki dvajseti uporabi oz. po 200 urah delovanja.
1. Aparat SV 50 dajte v lonec. Nalijte vodo do oznake „min“. Dodajte kis (pozor: kemično opekline s kisom hitro in temeljito sperite. Če nastane rdečina, bolečina, občutljivost oči na svetlobo, je treba poiskati zdravniško pomoč.)
 2. Aparat vklopite in nastavite temperaturo na 80 °C, časovnik pa na 3 ure.
 3. Preverite rezultat. Če se ni odstranil ves vodni kamen, ponovite korak 2. Če se je odstranil ves vodni kamen, sperite aparat s čisto vodo. Preden aparat shranite, ga pustite, da se posuši.

Delovna površina:

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

Pred prvo uporabo:

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

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.

Informacije o naših prodajalcih in vrečkah za vakuumsko pakiranje najdete na www.steba.com.

Te izdelke lahko dobite v specializiranih trgovinah.




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.
- Če je nivo vode „min“, se pojavi na zaslonu EE1 in oglasijo se trije zvočni signali.

Nastavitev temperature in časa

- Ko aparat priklučite, se preklopi v stanje pripravljenosti. S pritiskom na gumb  lahko nastavite temperaturo. Vsak pritisk spremlja zvočni signal.
- Z rotacijskim stikalom nastavite zeleno temperaturo v korakih po 0,5 °C.
- S pritiskom na gumb  lahko nastavite časovnik. Z rotacijskim stikalom nastavite zeleni čas (do 99 ur). S ponovnim pritiskom na gumb  lahko nastavite minute.
- Nastavljeni čas se začne odšteti takoj, ko se doseže nastavljena temperatura.

- Nastavitev potrdite s pritiskom na gumb . Aparat začne delovati.
- Če želite spremeniti nastavitev med delovanjem, pritisnite in držite gumb  sekunde, nato pa ponovite zgoraj navedene korake.
- Ko nastavljeni čas poteče, se na zaslonu prikaže „END“ in oglasi se zvočni signal.
- Če želite aparat izklopiti, pritisnite na gumb  in držite 3 sekunde.

Količina vode

Ne nalijte v aparat preveč vode - pustite dovolj prostora za hrano. Če je potrebno, dolijte vodo do oznake max. Aparat je mogoče vklopiti šele, ko nivo vode doseže oznako max. Hrana mora biti vedno pokrita z vodo. Senzor temperature potrebuje nekaj minut, da se nastavi na nastavljeno temperaturo, če vlijete segreto vodo.

Če v loncu ni vode, se aparat ne vklopi, oglasi se zvočni signal in prižge se EE1. Izklopite aparat, dodajte vodo in ponovno vklopite.



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



Če aparat izklopite, izključite iz omrežja ali če izpade električna energija, si aparat zapomni nazadnje nastavljene vrednosti.

Začimbe

Hrani lahko dodate začimbe ali zelišča pred vakuumskim pakiranjem.

Z začimbami bodite previdni, saj hrana med SousVide kuhanjem ohranja svoj naraven okus.

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 po okusu.
- Pri trdem mesu čas podvojite.

Meso: Temperatura 58 °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

* narezana



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 +/- 0,5 °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.

Nasvet Steba

Če vložite v posodo več vakuumskih vrečk z različnim časom kuhanja in količino 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 pribl. 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.

Odstranitev:

Odstranitev embalaže:

Ne mečite embalaže 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 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 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.