



220 – 240 V~; 50 Hz; 2000 W

Sous-Vide Garer SV 120 Professional

- CZ** Návod k obsluze
- SK** Návod na obsluhu
- PL** Instrukcja obsługi
- H** Használati útmutató
- SI** Navodila za uporabo

- Sous-Vide vaříč
- Sous-Vide varič
- Cyrculator do Sous-Vide
- Sous-Vide főző
- Sous-Vide kuhalnik

Způsob vaření metodou „Sous-Vide“

Sous-Vide je způsob pomalého vaření vakuově balených potravin při nízkých teplotách po dlouhou dobu. Vakuové balení, dlouhou dobu vaření a přenos tepla z vody do pokrmu ze všech stran si zachovává vitamíny, přirozenou chuť a šťavnatost!




V tomto zařízení lze ohřívat pouze vakuově uzavřené potraviny. Dávejte pozor na hustý svar.


Všeobecné pokyny

Tento spotřebič je určen pouze pro soukromé a pro použití v domácnosti a nesmí být použit ke komerčním účelům. Přečtěte si prosím pozorně tento návod k obsluze a pečlivě jej uschovejte na bezpečné místo. Pokud spotřebič předáváte další osobě, nezapomeňte k němu přiložit i návod k obsluze. Spotřebič používejte pouze v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu a dodržujte bezpečnostní pokyny. Výrobce nenes odpovědnost za poškození nebo zranění způsobená nedodržáním uvedených pokynů v tomto návodu k obsluze. Odstraňte všechny obaly a samolepky. Důkladně omyjte všechny části (viz „Čištění“).


Bezpečnostní pokyny

- Spotřebič může být připojen k elektrické síti a provozován jen v souladu s údaji uvedenými na výrobním štítku.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je napájecí kabel poškozený. Zkontrolujte napájecí kabel před každým použitím.
- Napájecí kabel nelze vyměnit. Pokud je kabel poškozený, spotřebič by se měl zlikvidovat.
- Nedotýkejte se zástrčky mokřýma rukama.
- Síťovou zástrčku lze připojit jen k dobře přístupné zásuvce nainstalované podle předpisů.
- Při odpojování spotřebiče od elektrické sítě vždy tahejte za zástrčku – ne za kabel.
- Po každém použití nebo v případě poruchy spotřebič odpojte.
- Netahejte za kabel. Netahejte ho přes okraje a příliš ho neohýbejte.
- Napájecí kabel se nesmí nacházet v blízkosti horkých předmětů.

-  Spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi pouze pokud jsou pod dozorem odpovědné osoby nebo pokud byly seznámeny se správným a bezpečným použitím spotřebiče a chápou případná rizika spojená s používáním spotřebiče.
- Děti nesmí používat obal jako hračku. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem.
- Držte děti mladší 8 let v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího kabelu.
- Dbejte na to, aby si děti nehrály se spotřebičem nebo obalovými materiály (např. igelitovými sáčky).
- Spotřebič není možné používat spolu s časovým spínačem nebo samostatným dálkovým ovládacím systémem!
- Nikdy nenechávejte spotřebič v průběhu používání bez dozoru.
- Neskladujte spotřebič venku nebo ve vlhkém prostoru.
- **Spotřebič nikdy nepoňujte do vody.**
- Nikdy nepoužívejte poškozený spotřebič, např. pokud spadl na zem nebo se jinak poškodil.
- Zařízení je vodotěsné podle třídy IPX 7, pokud spadne do vody, nejdříve odpojte napájecí kabel.
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za chybné nebo nevhodné použití spotřebiče zapříčiněné nedodržením pokynů uvedených v návodu k obsluze.
- Aby se zabránilo zranění, opravy, jako je např. výměna poškozeného kabelu, by měly být prováděny pouze servisním střediskem. Používejte pouze originální náhradní díly.
- Spotřebič se zahřívá a tak jej přepravujte až po vychladnutí.
- Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu.
- Tento spotřebič je určen k používání v domácnostech a podobných místech, jako jsou například:
 - kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích
 - klienty hotelů, motelů a v jiných prostředích rezidenčního typu
 - v prostředích ubytování s výdejem snídaně.

- **Před prvním použitím:** Pečlivě vyčistěte všechny části a nechte je vyschnout.
-  **Pozor! Zařízení se zahřívá. Nebezpečí popálení!** Spotřebič neumísťujte na citlivý povrch (např. lakovaný nábytek) a udržujte vzdálenost nejméně 70 cm od hořlavých materiálů.
- Používáte-li prodlužovací kabel, musí mít v průřezu 1,5 mm². Kabelový buben musí být vždy odvinutý.
- Používáte-li GS testovanou 16 A vícekolíkovou rozšiřovací zásuvku, nesmí být v důsledku nebezpečí požáru napájena více než 3680 W.
- Dbejte na to, aby děti netahaly za kabel nebo aby nedošlo k zakopnutí o kabel.
- Pokud není spotřebič pod dozorem a před montáží, demontáží nebo čištěním, musí být spotřebič vždy odpojen od zdroje napájení.
- **Hygiena:** Spotřebič vždy vyčistěte, aby nedošlo ke tvorbě plísní a množení bakterií. Nadměrné znečištění může poškodit zařízení a zhoršit jeho funkci.
- Po odpojení zůstane topné těleso horké a neměli byste se ho Dotýkat, ani ho pokládat na hořlavé povrchy.

Čištění

-  **Pozor! Před čištěním vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.**
- **Spotřebič nikdy neponořujte do vody.**
- Spotřebič lze čistit teplou vodou s běžným čisticím prostředkem.
- Hygiena: V každém případě musíte spotřebič vyčistit, pokud vakuové Sáčky během vaření netěsní a pokrm plave přímo ve vodě.
- Při čištění Sous-Vide vařiče postupujte podle popisu:
- Odstraňte zbytky pokrmu z nasávacích otvorů.
- Naplňte nádobu vodou a trochou prostředku na mytí nádobí, spusťte spotřebič a nechte ho v provozu přibližně 30 minut. Potom spotřebič vyjměte a vysušte.

- Pokud se roztrhnul sáček a na chladiči nebo vrtuli je pokrm:
 - Vytáhněte napájecí zástrčku.
 - Odstraňte zadní desku opatrným uvolněním 4 šroubů. Potom uvolněte šrouby na krytu chladiče. Odstraňte zbytky na vrtuli a chladiči.
 - Potom všechny díly správně složte.
- Odstranění vodního kamene:
 - V důsledku minerálů ve vodě z vodovodu se po zahřátí vody může na topných tělesech a krytu spotřebiče objevit vodní kámen. Tento vodní kámen negativně ovlivňuje účinnost ohřevu a vzhled zařízení.
 - Spotřebič je tedy třeba čistit po 100 hodinách provozu.
 - Vložte spotřebič do nádoby. Naplňte vodou až po značku „Min“. Přidejte ocet (Pozor: Vypláchněte rychle a důkladně vodou, dojde-li k chemickému popálení očí octem. Pokud je oko stále červené, bolestivé, slzí a je citlivé na světlo, je nutná lékařská pomoc.)
 - Zapněte spotřebič a nastavte teplotu na 50 °C a časovač na 1 hodinu.
 - Pokud je veškerý vodní kámen odstraněn, nechte spotřebič v provozu s čistou vodou. Před uložením jej odpojte a nechte spotřebič vyschnout.

Místo použití

Důležité:

Nikdy neumísťujte toto zařízení na nebo v blízkosti horkých povrchů (např. horká kamna). Používejte jej pouze na rovném, stabilním a teplovzdorném povrchu. Je důležité, aby se v blízkosti zařízení nenacházely žádné hořlavé předměty. Neumisťujte zařízení na okraj stolu tak, aby se ho nemohly dotýkat děti nebo aby nespadlo při jeho dotyku.

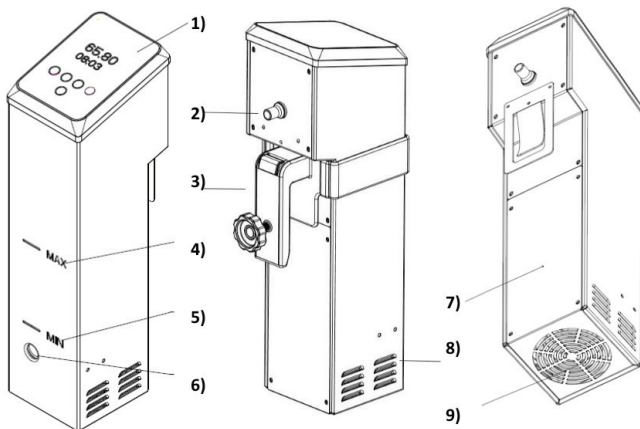
Vakuové balení

Používejte pouze sáčky, které jsou vhodné pro vakuové balení. Při použití běžných sáčků není zaručeno správné uzavření. Ujistěte se, zda v blízkosti svarového švu není žádné koření, v opačném případě nebude možné hermetické utěsnění.

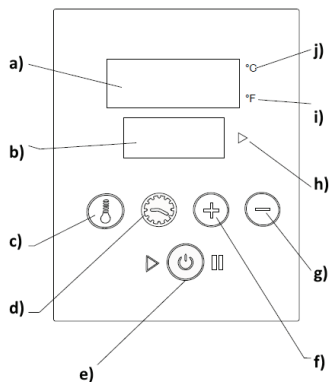
Vakuové balíčky potravin

Chcete-li získat přehled o našich vakuových balíčkách potravin a vakuových fóliových sáčcích a kotoučích, navštivte stránku www.steba.com.

Tyto produkty můžete získat ve specializovaném obchodě nebo v Steba Elektrogeräte GmbH.



1. Displej
2. Přípojka
3. Zajištění
4. Označení maximální hladiny
5. Označení minimální hladiny
6. Vývod vody
7. Kryt
8. Přívod vody
9. Spodní přívod vody



- a. Zobrazení teploty
- b. Časovač
- c. Tlačítko teploty
- d. Tlačítko časovače
- e. Tlačítko Start/Stop/Potvrzení
- f. Tlačítko plus
- g. Tlačítko minus
- h. Provozní indikátor
- i. Stupeň Fahrenheita
- j. Stupeň Celsia

Začínáme

- Spotřebič je vhodný jen na ohřev vody.
- Bezpečně nainstalujte zařízení do varné nádoby. Nádoba musí být tak vysoká, aby spotřebič viděl ve vodě až po značku „max“ a musí být dodržena vzdálenost ode dna alespoň 1 cm, aby se neblokovala cirkulace vody.
- Před použitím naplňte varnou nádobu vlažnou vodou. Dávejte pozor, aby voda spolu s pokrmem nepřekročila značku „max“.

- Připojte zařízení.
- Stiskněte tlačítko ON/OFF (Zapnutí/Vypnutí). Na displeji svítí základní nastavení 60 °C a 2 hodiny. Pokud již bylo zařízení použito, zobrazí se poslední provedené nastavení.

Nastavení teploty a časovače

- Ovládání dotykového displeje funguje lépe s prsty bez mastnoty.
- Jedním stisknutím tlačítka teploty zobrazíte hodnoty ve °C. Opětovným stisknutím se hodnoty změní na °F.
- Stiskněte tlačítko teploty c). Zobrazí se poslední nastavení.
- Trvalým mačkáním tlačítek +/- lze nastavit požadovanou teplotu v krocích po 1 °C až 90 °C. Krátce stiskněte tlačítko pro nastavení teploty v krocích po 0,1°C.
- Pro potvrzení stiskněte tlačítko e).
- Jedním stisknutím tlačítka časovače nastavíte hodiny. Hodiny lze nastavit od 0 do 99 hodin neustálým mačkáním tlačítek +/-.
- Opětovným stisknutím tlačítka časovače lze nastavit minuty od 0 do 59 pomocí tlačítek +/-.
- Pro potvrzení stiskněte tlačítko e).
- Program se spustí stisknutím tlačítka start/stop e). Voda cirkuluje v nádobě a ohřívá se na požadovanou teplotu.
- Po dosažení zvolené teploty se spotřebič spustí a začne se odpočítávat čas.
- Po uplynutí zvoleného času je spotřebič v provozu dalších 60 minut.
- Po uplynutí prodlouženého času spotřebič několikrát pípne a vypne se.
- Poznámka: V důsledku vypařování se množství vody v průběhu používání snižuje. Čas od času přidejte vlažnou vodu, aby byl pokrm vždy pokryt vodou.
- Chcete-li změnit teplotu nebo čas v průběhu procesu vaření, stiskněte tlačítko start / stop e). Potom je možné změnit teplotu a čas, jak je popsáno výše. Potom restartujte zařízení.

Množství vody

Vložte pokrm do nádoby a poté nádobu naplňte vodou po značku Max. Pokrm by měl být vždy pokrytý vodou. Pokud pokrm není obklopen vodou v důsledku vzduchové bubliny, zatížte ho například talířem.

Pokud se používá predehřátá voda, teplotní čidlo potřebuje několik minut, aby se přizpůsobilo nastavené teplotě.

Pokud ve varné nádobě není voda, spotřebič se nezapne a zazní akustický signál chyby E04. Vypněte spotřebič, přidejte vodu a začněte znovu.

Ochucení pokrmu

Pokrm lze před vakuovým balením okořenit nebo přidat bylinky. Při dochucování buďte opatrní, protože pokrm si během vaření technologií Sous-Vide zachovává svoji přirozenou chuť.

Čas vaření závisí na tloušťce pokrmu

- V případě hluboce zmrazených potravin prodlužte čas alespoň o 20 %.
- Všechny časové údaje jsou přibližné a měly by být upraveny podle chuti.
- V případě tvrdého masa by se měl čas zdvojnásobit.

Čas vaření

(závisí na tloušťce pokrmu)

- V případě hluboce zmrazených potravin prodlužte čas alespoň o 20 %.
- Všechny časové údaje jsou přibližné a měly by být upraveny podle chuti.
- V případě tvrdého masa by se měl čas zdvojnásobit.

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

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

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	
Druh	Čas
Chřest	35 minut
Brambory *	70 minut
Kořenová zelenina*	110 minut

* nakrájená na kostičky



Nedovolte, aby teplota klesla níže, než je uvedeno v tabulce!

Upozorňujeme na to, že časy uvedené v návodu k obsluze a v brožuře s recepty jsou doporučeny minimální časy, po které by pokrm měl zůstat v zařízení, **když už byl spotřebič naplněn horkou vodou (z vodovodu)**. Naplnění spotřebiče studenou vodou prodlouží časy přibližně o 30 minut. Vždy naplňte Sous-Vide vařič včetně pokrmu vodou po značku „max“. Takto lze zajistit, že nastavené teploty lze udržovat v rámci varného pole Sous-Vide 65 °C s přesností +/- 0,5 °C. Pokrm, který se připravuje, lze vložit do vodní lázně ihned po naplnění a může zůstat ve vodě mnohem déle, než je stanoven minimální čas, aniž by se požadovaná teplota jádra zvýšila nad nastavenou teplotu v důsledku metody Sous-Vide.

Tip společnosti Steba

Pokud vložíte několik vakuových sáčků s různými časy vaření a kvalitou masa, měli byste si je předem označit. Při teplotě 62 °C můžete maso nechat ve varné nádobě a v případě potřeby je vyjmout, aniž by se změnila konzistence masa.

Další zpracování

Uskladnění: Ihned po uvaření maso ochlaďte v ledové vodě.

Potom se může skladovat v chladničce několik dní (teplota chladicího prostoru 7 °C = 5 dní, teplota chladicího prostoru 5 °C = 10 dní) bez ztráty kvality nebo zmrazené v mrazicím prostoru.

Pro rozmrazení vložte vakuově zabalené potraviny do spotřebiče na cca 55 °C a rozmrazte je v sáčku. Potom vyjměte ze sáčku, ihned zkonsumujte nebo krátce orestujte.

Okamžitá konzumace: Maso je samozřejmě možné konzumovat i ihned po uvaření metodou Sous-Vide nebo jej opékat z každé strany maximálně 1 minutu na velmi horké pánvi s trochou slunečnicového oleje. Čím kratší je doba smažení, tím je maso šťavnatější. Maso lze také potřít olejem a opálit pomocí plynového hořáku. Nechte maso odpočívat přibližně 2 minuty před jeho krájením.

Zpětné vaření: Pokud je syrové maso krátce osmažené, okořeněné a vakuově zabalené, je po uvaření metodou SousVide připraveno ke konzumaci.

Můžete také připravit ochucený vývar z červeného vína / balzamikového octa, přidat ho k masu, vakuovat a vařit pomocí metody SousVide.

Odstranění možných problémů

Vážený zákazníku,

děkujeme, že jste si koupil tento vysoce kvalitní výrobek značky STEBA. Následující tabulka vám pomůže s problémy, které se mohou vyskytnout při používání vašeho zařízení. Na mnohé problémy existuje jednoduché řešení, protože ne všechno, co se jeví jako porucha, musí být vážné. Před kontaktováním našeho zákaznického servisu zkontrolujte následující seznam.

Problém	Příčina	Řešení
Po připojení zařízení nesvítí světlo	<ul style="list-style-type: none">• Žádné napájení• Příliš mnoho zařízení na jednom napájecím kabelu	<ul style="list-style-type: none">• Zkontrolujte, zda je zástrčka správně připojena• Zkontrolujte pojistku
Zařízení bzučí	<ul style="list-style-type: none">• Motor, chlazení• Oběh• Uvolněný kryt	<ul style="list-style-type: none">• Utáhněte kryt z nerezavějící oceli
Zvuky vody	<ul style="list-style-type: none">• Víření vody způsobené její cirkulací• Velmi málo vody	<ul style="list-style-type: none">• Doplněte vodu
Teploměr ukazuje jinou teplotu než spotřebič		<ul style="list-style-type: none">• Komerčně dostupné teploměry jsou v porovnání s elektronikou nepřesné.

Správná likvidace tohoto výrobku



Produkty označené tímto symbolem nesmí být v rámci EU zlikvidovány spolu s běžným domovním odpadem.

Opatřované spotřebiče obsahují cenné materiály, které lze recyklovat a znovu zhodnotit. Ekologicky zlikvidovány opotřebené spotřebiče nepředstavují hrozbu pro životní prostředí nebo lidské zdraví. Odevzdejte proto opotřebený spotřebič v příslušné sběrně elektrického odpadu nebo spotřebič předejte prodejci, u kterého jste jej zakoupili. Tímto způsobem zajistíte ekologickou likvidaci spotřebiče.

Likvidace obalového materiálu: Nevyhazujte obalový materiál. Vyhodte ho do recyklační sběrné nádoby.



Krabice: Papír by měl být vyhozen do sběrně starého papíru. Plastové obalové materiály a fólie byste měli také dát do příslušných specializovaných sběrných kontejnerů.

Servis a oprava:

Pokud Váš spotřebič přece jen vyžaduje zásah zákaznického servisu, kontaktujte prosím naše servisní středisko:

Kontakt na servis

ČERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info

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 poškození z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek.

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

Omezení

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

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

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

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

Zákaznické centrum Sezimovo Ústí

Adresa: Svěpomoc 682, 391 02 Sezimovo Ústí 2

Kontaktní osoba: Ivana Holubová

Email: i.holubova@jm-servis.cz

Tel: 381215260

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

Web: www.jm-servis.cz

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

Oprávérenské centrum Planá nad Lužnicí

Adresa: Průmyslová 458, 391 11 Planá nad Lužnicí

Kontaktní osoba: Jaroslava Taranzová

Email: jaroslava.taranzova@jm-servis.cz

Tel: 381261831

Pozn. V oprávérenském centru jsou prováděny všeskeré opravy reklamací.

Do centra jsou stahovány reklamace prostřednictvím přepravních služeb.

Centrum vyřizuje telefonické dotazy zákazníků týkajících se reklamací.

Oprávérenské centrum není určeno pro osobní kontakt se zákazníkem.

Paní Taranzová slouží jako kontaktní osoba pro objednávky přeprav.

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



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

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

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

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

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

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

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

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

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

Spôsob varenia metódou „Sous-Vide“

Sous-Vide je spôsob pomalého varenia vákuovo balených potravín pri nízkych teplotách počas dlhého obdobia. Vákuové balenie, dlhý čas varenia a prenos tepla z vody do pokrmu zo všetkých strán si zachováva vitamíny, prirodzenú chuť a šťavnatosť!




V tomto zariadení je možné ohrievať iba vákuovo uzavreté potraviny. Dávajte pozor na hustý zvar.


Všeobecné pokyny

Tento spotrebič je určený len pre súkromné a na použitie v domácnosti a nesmie byť použitý na komerčné účely. Prečítajte si prosím pozorne tento návod na obsluhu a starostlivo ho uschovajte na bezpečné miesto. Ak spotrebič odovzdávate ďalšej osobe, nezabudnite k nemu priložiť aj návod na obsluhu. Spotrebič používajte len v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode a dodržiavajte bezpečnostné pokyny. Výrobca nenesie zodpovednosť za poškodenia alebo zranenia spôsobené nedodržaním uvedených pokynov v tomto návode na obsluhu. Odstráňte všetky obaly a samolepky. Dôkladne umyte všetky časti (pozrite si časť „Čistenie“).


Bezpečnostné pokyny

- Spotrebič môže byť pripojený k elektrickej sieti a prevádzkovaný len v súlade s údajmi uvedenými na výrobnom štítku.
- Nepoužívajte spotrebič, ak je napájací kábel poškodený. Skontrolujte napájací kábel pred každým použitím.
- Napájací kábel nie je možné vymeniť. Ak je kábel poškodený, spotrebič by sa mal zlikvidovať.
- Nedotýkajte sa zástrčky mokkými rukami.
- Sieťovú zástrčku je možné pripojiť len k dobre prístupnej zásuvke nainštalovanej podľa predpisov.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete vždy ťahajte za zástrčku – nie za kábel.
- Po každom použití alebo v prípade poruchy spotrebič odpojte.
- Neťahajte za kábel. Neťahajte ho cez okraje a veľmi ho neohýbajte.
- Napájací kábel sa nesmie nachádzať v blízkosti horúcich predmetov.

-  Spotřebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami len ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zoznámené so správnym a bezpečným použitím spotřebiča a chápu prípadné rizika spojené s používaním spotřebiča.
- Deti nesmú používať obal ako hračku. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dozorom.
- Držte deti mladšie ako 8 rokov v bezpečnej vzdialenosti od spotřebiča a napájacieho kábla.
- Dbajte na to, aby sa deti nehrali so spotřebičom alebo obalovými materiálmi (napr. igelitovými vreckami).
- Spotřebič nie je možné používať spolu s časovým spínačom alebo samostatným diaľkovým ovládacím systémom!
- Nikdy nenechávajte spotřebič v priebehu používania bez dozoru.
- Neskladujte spotřebič vonku alebo vo vlhkom priestore.
- **Spotřebič nikdy neponárajte do vody.**
- Nikdy nepoužívajte poškodený spotřebič, napr. ak spadol na zem alebo sa inak poškodil.
- Zariadenie je vodotesné podľa triedy IPX 7, ak spadne do vody, najskôr odpojte napájací kábel.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za chybné alebo nevhodné použitie spotřebiča zapríčinené nedodržaním pokynov uvedených v návode na obsluhu.
- Aby sa zabránilo zraneniu, opravy, ako napríklad výmena poškodeného kábla, by mali byť vykonávané iba servisným strediskom. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Spotřebič sa zohrieva a tak ho prepravujte až po vychladnutí.
- Spotřebič používajte iba tak, ako je popísané v tomto návode.
- Tento spotřebič je určený na používanie v domácnostiach a podobných miestach, ako sú napríklad:
 - kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach
 - klientmi hotelov, motelov a v iných prostrediach rezidenčného typu
 - v prostrediach ubytovania s výdajom raňajok.

- **Pred prvým použitím:** Starostlivo vyčistite všetky časti a nechajte ich vyschnúť.
-  **Pozor! Zariadenie sa zahrieva. Nebezpečenstvo popálenia!** Spotrebič neumiestňujte na citlivý povrch (napr. lakovaný nábytok) a udržiavajte vzdialenosť najmenej 70 cm od horľavých materiálov.
- Ak používate predlžovací kábel, musí mať v priereze 1,5 mm². Káblový bubon musí byť vždy odvinutý.
- Ak používate GS testovanú 16 A viac-kolíkovú rozširovaciu zásuvku, nesmie byť v dôsledku nebezpečenstva požiaru napájaná viac ako 3680 W.
- Dbajte na to, aby deti neťahali za kábel alebo aby nedošlo k zakopnutiu o kábel.
- Ak nie je spotrebič pod dozorom a pred montážou, demontážou alebo čistením, musí byť spotrebič vždy odpojený od zdroja napájania.
- **Hygiena:** Spotrebič vždy vyčistite, aby nedošlo k tvorbe plesní a množeniu baktérií. Nadmerné znečistenie môže poškodiť zariadenie a zhoršiť jeho funkciu.
- Po odpojení zostane vyhrievacie teleso horúce a nemali by ste sa ho dotýkať ani ho klásť na horľavé povrchy.

Čistenie

-  **Pozor! Pred čistením vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.**
- **Spotrebič nikdy neponárajte do vody.**
- Spotrebič je možné čistiť teplou vodou s bežným bežným čistiacim prostriedkom.
- Hygiena: V každom prípade musíte spotrebič vyčistiť, ak vákuové vrecká počas varenia netesnia a pokrm pláva priamo vo vode.
- Pri čistení Sous-Vide variča postupujte podľa popisu:
- Odstráňte zvyšky pokrmu z nasávacích otvorov.
- Naplňte nádobu vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu, spustíte spotrebič a nechajte ho v prevádzke približne 30 minút. Potom spotrebič vyberte a vysušte.

- Ak sa pretrhlo vrečko a na chladiči alebo vrtuli je pokrm:
 - Vytiahnite napájajúcu zástrčku.
 - Odstráňte zadnú dosku opatrným uvoľnením 4 skrutiek. Potom uvoľnite skrutky na kryte chladiča. Odstráňte zvyšky na vrtuli a chladiči.
 - Potom všetky diely správne zložte.
- Odstránenie vodného kameňa:
 - V dôsledku minerálov v našej vode z vodovodu sa po zohriatí vody môže na vyhrievacích telesách a kryte spotrebiča objaviť vodný kameň. Tento vodný kameň negatívne ovplyvňuje účinnosť ohrevu a vzhľad zariadenia.
 - Spotrebič je teda potrebné čistiť po 100 hodinách prevádzky.
 - Vložte spotrebič do nádoby. Naplňte vodou až po značku „Min“. Pridajte ocot (Pozor: Vypláchnite rýchlo a dôkladne vodou, ak dôjde k chemickému popáleniu očí octom. Ak je oko stále červené, bolestivé, slzí a je citlivé na svetlo, je potrebná lekárska pomoc.)
 - Zapnite spotrebič a nastavte teplotu na 50 °C a časovač na 1 hodinu.
 - Ak je všetok vodný kameň odstránený, nechajte spotrebič v prevádzke s čistou vodou. Pred uložením ho odpojte a nechajte spotrebič vyschnúť.

Miesto použitia

Dôležité:

Nikdy neumiestňujte toto zariadenie na alebo v blízkosti horúcich povrchov (napr. horúce pece). Používajte ho len na rovnom, stabilnom a teplovzdornom povrchu. Je dôležité, aby sa v blízkosti zariadenia nenachádzali žiadne horľavé predmety. Neumiestňujte zariadenie na okraj stola tak, aby sa ho nemohli dotýkať deti, alebo aby nespadlo pri jeho dotyku.

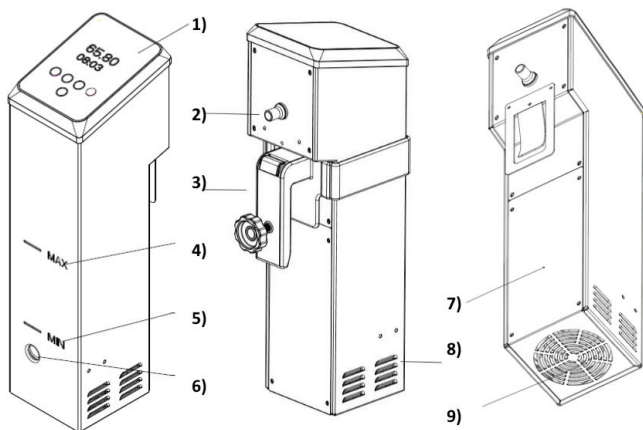
Vákuové balenie

Používajte iba vrečky, ktoré sú vhodné na vákuové balenie. Pri použití bežných vrecúšok nie je zaručené správne uzatvorenie. Uistite sa, či v blízkosti zvarového švu nie sú žiadne koreniny, v opačnom prípade nebude možné hermetické utesnenie.

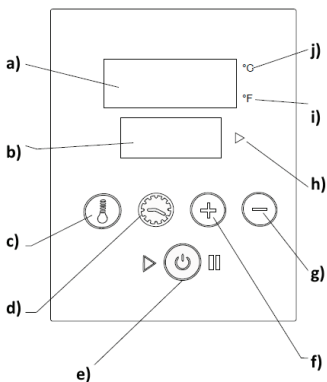
Vákuové baličky potravín

Ak chcete získať prehľad o našich vákuových baličkách potravín a vákuových fóliových vreckách a kotúčoch, navštívte stránku www.steba.com.

Tieto produkty môžete získať v špecializovanom obchode alebo v Steba Elektrogeräte GmbH.



1. Displej
2. Prípojka
3. Zaistenie
4. Označenie maximálnej hladiny
5. Označenie minimálnej hladiny
6. Vývod vody
7. Kryt
8. Prívod vody
9. Spodný prívod vody



- a. Zobrazenie teploty
- b. Časovač
- c. Tlačidlo teploty
- d. Tlačidlo časovača
- e. Tlačidlo Štart/Stop/Potvrdenie
- f. Tlačidlo plus
- g. Tlačidlo mínus
- h. Prevádzkový indikátor
- i. Stupeň Fahrenheita
- j. Stupeň Celzia

Začíname

- Spotrebič je vhodný len na ohrev vody.
- Bezpečne nainštalujte zariadenie do varnej nádoby. Nádoba musí byť taká vysoká, aby spotrebič videl vo vode až po značku „max“ a musí byť dodržaná vzdialenosť od dna aspoň 1 cm, aby sa neblokovala cirkulácia vody.
- Pred použitím naplňte varnú nádobu vlažnou vodou. Dávajte pozor, aby voda spolu s pokrmom neprekročila značku „max“.

- Pripojte zariadenie.
- Stlačte tlačidlo ON/OFF (Zapnutia/Vypnutia). Na displeji svieti základné nastavenie 60 °C a 2 hodiny. Ak už bolo zariadenie použité, zobrazí sa posledné vykonané nastavenie.

Nastavenie teploty a časovača

- Ovládanie dotykového displeja funguje lepšie s prstami bez mastnoty.
- Jedným stlačením tlačidla teploty zobrazíte hodnoty v °C. Opätovným stlačením sa hodnoty zmenia na °F.
- Stlačte tlačidlo teploty c). Zobrazí sa posledné nastavenie.
- Trvalým stláčaním tlačidiel +/- je možné nastaviť požadovanú teplotu v krokoch po 1 °C až 90 °C. Krátko stlačte tlačidlo pre nastavenie teploty v krokoch po 0,1°C.
- Pre potvrdenie stlačte tlačidlo e).
- Jedným stlačením tlačidla časovača nastavíte hodiny. Hodiny je možné nastaviť od 0 do 99 hodín neustálym stláčaním tlačidiel +/-.
- Opätovným stlačením tlačidla časovača je možné nastaviť minúty od 0 do 59 pomocou tlačidiel +/-.
- Pre potvrdenie stlačte tlačidlo e).
- Program sa spustí stlačením tlačidla štart/stop e). Voda cirkuluje v nádobe a ohrieva sa na požadovanú teplotu.
- Po dosiahnutí zvolenej teploty sa spotrebič spustí a začne sa odpočítavať čas.
- Po uplynutí zvoleného času je spotrebič v prevádzke ďalších 60 minút.
- Po uplynutí predĺženého času spotrebič niekoľkokrát pípne a vypne sa.
- Poznámka: V dôsledku vyparovania sa množstvo vody v priebehu používania znižuje. Z času na čas pridajte vlažnú vodu, aby bol pokrm vždy pokrytý vodou.
- Ak chcete zmeniť teplotu alebo čas v priebehu procesu varenia, stlačte tlačidlo štart / stop e). Potom je možné zmeniť teplotu a čas, ako je opísané vyššie. Potom reštartujte zariadenie.

Množstvo vody

Vložte pokrm do nádoby a potom nádobu naplňte vodou po značku max. Pokrm by mal byť vždy pokrytý vodou. Ak pokrm nie je obklopený vodou v dôsledku vzduchovej bubliny, zavážte ho napríklad tanierom.

Ak sa používa predhriata voda, teplotný snímač potrebuje niekoľko minút, aby sa prispôbil nastavenej teplote.

Ak vo varnej nádobe nie je voda, spotrebič sa nezapne a zaznie akustický signál chyby E04. Vypnite spotrebič, pridajte vodu a začnite znova.

Ochutenie pokrmu

Pokrm je možné pred vákuovým balením okoreniť alebo pridať bylinky. Pri dochucovaní buďte opatrní, pretože pokrm si počas varenia technológiou Sous-Vide zachováva svoju prirodzenú chuť.

Čas varenia závisí od hrúbky pokrmu

- V prípade hlboko zmrazených potravín predĺžte čas aspoň o 20 %.
- Všetky časové údaje sú približné a mali by byť upravené podľa chuti.
- V prípade tvrdého mäsa by sa mal čas zdvojnásobiť.

Čas varenia

(závisí od hrúbky pokrmu)

- V prípade hlboko zmrazených potravín predĺžte čas aspoň o 20 %.
- Všetky časové údaje sú približné a mali by byť upravené podľa chuti.
- V prípade tvrdého mäsa by sa mal čas zdvojnásobiť.

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	
Druh	Čas
Špargľa	35 minút
Zemiaky*	70 minút
Koreňová zelenina*	110 minút

* nakrájaná na kocky



Nedovoľte, aby teplota klesla nižšie, ako je uvedené v tabuľke!

Upozorňujeme na to, že časy uvedené v návode na obsluhu a v brožúre s receptmi sú odporúčané minimálne časy, počas ktorých by pokrm mal zostať v zariadení, **keď už bol spotrebič naplnený horúcou vodou (z vodovodu)**. Naplnenie spotrebiča studenou vodou predĺži časy približne o 30 minút. Vždy naplňte Sous-Vide varič vrátane pokrmu vodou po značku „max“. Takto je možné zabezpečiť, že nastavené teploty možno udržiavať v rámci varného poľa Sous-Vide 65 °C s presnosťou +/- 0,5 °C. Pokrm, ktorý sa pripravuje, je možné vložiť do vodného kúpeľa ihneď po naplnení a môže zostať vo vode oveľa dlhšie, ako je stanovený minimálny čas, bez toho, aby sa požadovaná teplota jadra zvýšila nad nastavenú teplotu v dôsledku metódy Sous-Vide.

Tip spoločnosti Steba

Ak vložíte niekoľko vákuových vreciek s rôznymi časmi varenia a kvalitou mäsa, mali by ste si ich vopred označiť. Pri teplote 62 °C môžete mäso nechať vo varnej nádobe a v prípade potreby ho vybrať bez toho, aby sa zmenila konzistencia mäsa.

Ďalšie spracovanie

Uskladnenie: Ihneď po uvarení mäso ochladte v ľadovej vode.

Potom sa môže skladovať v chladničke niekoľko dní (teplota chladiaceho priestoru 7 °C = 5 dní, teplota chladiaceho priestoru 5 °C = 10 dní) bez straty kvality alebo zmrazené v mraziacom priestore.

Na rozmrazenie vložte vákuovo zabalené potraviny do spotrebiča na cca. 55 °C a rozmrazte ho vo vrecku. Potom vyberte z vrečka, ihneď skonzumujte alebo krátko orestujte.

Okamžitá konzumácia: Mäso je samozrejme možné konzumovať aj ihneď po uvarení metódou Sous-Vide alebo ho opekať z každej strany maximálne 1 minútu na veľmi horúcej panvici s trochou slnečnicového oleja. Čím kratší je čas vypyražania, tým je mäso šťavnejšie. Mäso je taktiež možné potrieť olejom a opáliť pomocou plynového horáka. Nechajte mäso odpočívať približne 2 minúty pred jeho krájaním.

Spätné varenie: Ak je surové mäso krátko opražené, okorenené a vákuovo zabalené, je po uvarení metódou SousVide pripravené na konzumáciu.

Môžete taktiež pripraviť ochutený vývar z červeného vína / balzamikového octu, pridať ho k mäsu, vákuovať a variť pomocou metódy SousVide.

Odstránenie možných problémov

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si kúpili tento vysokokvalitný výrobok značky STEBA. Nasledujúca tabuľka vám pomôže s problémami, ktoré sa môžu vyskytnúť pri používaní vášho zariadenia. Na mnohé problémy existuje jednoduché riešenie, pretože nie všetko, čo sa javí ako porucha, musí byť vážne. Pred kontaktovaním nášho zákazníckeho servisu skontrolujte nasledujúci zoznam.

Problém	Príčina	Riešenie
Po pripojení zariadenia nesvieti svetlo	<ul style="list-style-type: none">• Žiaden napájanie• Veľmi veľa zariadení na jednom napájacom kábli	<ul style="list-style-type: none">• Skontrolujte, či je zástrčka správne pripojená• Skontrolujte poistku
Zariadenie bzučí	<ul style="list-style-type: none">• Motor, chladenie• Obeh• Uvoľnený kryt	<ul style="list-style-type: none">• Uťahnite kryt z nehrdzavejúcej ocele
Zvuky vody	<ul style="list-style-type: none">• Vírenie vody spôsobené jej cirkuláciou• Veľmi málo vody	<ul style="list-style-type: none">• Doplníte vodu
Teplomer ukazuje inú teplotu ako spotrebič		<ul style="list-style-type: none">• Komerčne dostupné teplomery sú v porovnaní s elektronikou nepresné.

Správna likvidácia tohto výrobku



Produkty označené týmto symbolom nesmú byť v rámci EÚ zlikvidované spolu s bežným domovým odpadom.

Opotrebované spotrebiče obsahujú cenné materiály, ktoré je možné recyklovať a opätovne zhodnotiť. Ekologicky zlikvidované opotrebované spotrebiče nepredstavujú hrozbu pre životné prostredie alebo ľudské zdravie. Odovzdajte preto opotrebovaný spotrebič v príslušnej zberni elektrického odpadu alebo spotrebič odovzdajte predajcovi, u ktorého ste ho zakúpili. Týmto spôsobom zaistíte ekologickú likvidáciu spotrebiča.

Likvidácia obalového materiálu: Nevyhadzujte obalový materiál. Vyhodte ho do recyklačnej zbernej nádoby.



Škatuľka: Papier by mal byť vyhodený do zberne starého papiera. Plastové obalové materiály a fólie by ste mali tiež dať do príslušných špecializovaných zberných kontajnerov.

Servis a oprava:

Ak Váš spotrebič preda len vyžaduje zásah zákazníckeho servisu, kontaktujte prosím na servisné stredisko:

Kontakt na servis

ČERTES SK, s.r.o.

Priehrada 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

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.

Priehrada 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

Telefón: (+420) 241 410 819

Sposób gotowania Sous-Vide

Sous-Vide to sposób powolnego gotowania żywności pakowanej próżniowo w niskich temperaturach przez długi czas. Pakowanie próżniowe, długi czas gotowania i przenoszenie ciepła z wody do żywności ze wszystkich stron pozwala na zachowanie w niej witamin, naturalnego smaku i soczystości!




W tym urządzeniu można podgrzewać tylko żywność zamkniętą próżniowo. Należy zwrócić uwagę na stan zgrzewu torebki.


Informacje ogólne

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i domowego i nie może być używane do celów komercyjnych. Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi i przechowywanie jej w bezpiecznym miejscu. Jeśli przekazujecie Państwo urządzenie innej osobie, nie zapomnijcie dołączyć do niego instrukcji obsługi. Urządzenia należy wykorzystywać tylko zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji i postępować zgodnie z przedstawionymi w niej instrukcjami bezpieczeństwa. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia spowodowane nieprzestrzeganiem zaleceń podanych w niniejszej instrukcji. Usunąć wszystkie opakowania i naklejki. Dokładnie umyć wszystkie części (patrz „Czyszczenie”).


Instrukcje bezpieczeństwa

- Urządzenie może być podłączone do sieci spełniającej wymagania podane na tabliczce znamionowej produktu.
- Nie używać urządzenia, jeśli jego przewód zasilający jest uszkodzony. Sprawdzić przewód zasilający przed każdym użyciem urządzenia.
- Przewodu zasilającego nie można wymienić. Jeśli jest uszkodzony, urządzenie należy zezłomować.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- Wtyczkę zasilania można podłączyć tylko do łatwo dostępnego gniazdka zainstalowanego zgodnie z przepisami.
- Odłączając urządzenie od sieci, zawsze należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za przewód zasilający.
- Odłączyć urządzenie po każdym użyciu lub w przypadku awarii.
- Nie ciągnąć za przewód, nie przeciągać go po ostrych krawędziach i zbyt mocno nie zaginać.
- Przewód zasilający nie może znajdować się w pobliżu gorących przedmiotów.

-  Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nie posiadających doświadczenia i/lub wiedzy w jego obsłudze tylko wtedy, gdy znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub gdy zostały zapoznane z prawidłowym i bezpiecznym użytkowaniem urządzenia i rozumieją możliwe zagrożenia związane z jego użyciem.
- Dzieciom nie wolno używać opakowania jako zabawki. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia i jego przewodu zasilającego.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem ani jego opakowaniem (np. plastikową torbą).
- Urządzenie nie może być używane z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania!
- Nigdy nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego użycia.
- Nie przechowywać urządzenia na zewnątrz lub w wilgotnym miejscu.
- Nigdy nie zanurzać całego urządzenia w wodzie.
- Nigdy nie należy używać uszkodzonego urządzenia, np. jeśli spadło na ziemię lub zostało uszkodzone w inny sposób.
- Urządzenie jest wodoodporne zgodnie z klasą IPX 7 i jeśli wpadnie do wody, w pierwszej kolejności należy odłączyć je od zasilania.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za wadliwe lub niewłaściwe użytkowanie urządzenia, spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi
- Aby uniknąć obrażeń, naprawy, takie jak wymiana uszkodzonego elementu, powinny być wykonywane wyłącznie przez centrum serwisowe. Należy używać tylko oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie nagrzewa się, więc należy przenosić je dopiero po ostygnięciu.
- Używać urządzenia tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych miejscach, takich jak:
 - aneksy kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - hotele, motele i inne miejsca zakwaterowania;
 - obiekty noclegowe świadczące usługi bed and breakfast.

- **Przed pierwszym użyciem:** Ostrożnie wyczyścić wszystkie części i pozostawić do wyschnięcia.
-  **Uwaga! Urządzenie nagrzewa się. Niebezpieczeństwo poparzenia!** Nie umieszczać urządzenia na delikatnych powierzchniach (np. pomalowanych meblach) i zachować odległość co najmniej 70 cm od materiałów łatwopalnych.
- Jeśli używamy przedłużacza, jego przewody muszą mieć przekrój przynajmniej 1.5 mm². Przewód nawinięty na bęben musi być zawsze rozwinięty.
- W przypadku korzystania z certyfikowanego przez GS wielopionowego gniazda rozszerzeń 16A, nie może ono być obciążone mocą większą niż 3680 W ze względu na zagrożenie pożarowe.
- Upewnić się, że dzieci nie mogą pociągnąć za przewód zasilający lub potknąć się o niego.
- Urządzenie musi być zawsze odłączone od zasilania, jeśli nie jest nadzorowane oraz przed jego montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- **Higiena:** Zawsze należy czyścić urządzenie, aby zapobiec tworzeniu się pleśni i rozwojowi bakterii. Nadmierne zanieczyszczenie może uszkodzić sprzęt i zakłócić jego działanie.
- Po wyłączeniu urządzenia jego element grzejny pozostaje gorący i nie należy go przenosić dotykać lub umieszczać go na łatwopalnych powierzchniach.

Czyszczenie

-  **Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć**
- **urządzenie od gniazda zasilania i odczekać, aż ostygnie.**
- **Nigdy nie zanurzać całego urządzenia w wodzie.**
- Urządzenie można czyścić ciepłą wodą z dodatkiem, konwencjonalnych środków czystości.
- Higiena: W każdym przypadku należy wyczyścić urządzenie, jeśli jest zakurzone, jeśli woreczki próżniowe podczas gotowania zaczęły przeciekać i żywność w nich zawarta przedostała się do wody.
- Aby wyczyścić urządzenie do podgrzewania sous-vide, należy postępować zgodnie z poniższym opisem:
- Usunąć resztki jedzenia z otworów wlotowych;
- Napełnić pojemnik wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń, uruchomić urządzenie i pozostawić włączone przez około 30 minut. Następnie osuszyć urządzenie.

- Jeżeli torebka próżniowa jest rozdarta i na chłodnicy lub wentylatorze znajduje się jedzenie:
 - Odłączyć wtyczkę zasilania.
 - Zdjąć tylną pokrywę odkręcając 4 śruby. Następnie odkręcić śruby w pokrywie chłodnicy.
 - Usunąć zanieczyszczenia z chłodnicy i wentylatora.
- Odkamienianie:
 - Ze względu na zawartość minerałów w wodzie wodociągowej, podczas jej podgrzewania na elementach grzejnych i pokrywie urządzenia może osadzać się kamień. Kamień ten negatywnie wpływa na wydajność ogrzewania i wygląd urządzenia.
 - Dlatego też urządzenie powinno być czyszczone po 100 godzinach pracy.
 - Umieścić urządzenie w naczyniu do gotowania. Napełnić naczynie wodą do znaku „Min”. Dodać octu (Uwaga: Szybko i dokładnie spłukać oczy wodą, jeśli dojdzie do chemicznego oparzenia oczu octem. Jeśli oko jest nadal zaczerwienione, bolesne, łzawiące i wrażliwe na światło, potrzebna jest pomoc lekarska.)
 - Włączyć urządzenie i ustawić temperaturę na 50°C, a czasomierz na 1 godzinę.
 - Jeśli cały kamień zostanie usunięty, pozostawić urządzenie włączone, zanurzone w czystej wodzie. Przed przechowaniem urządzenia należy odłączyć je od sieci i pozostawić do wyschnięcia.

Miejsce użytkowania

Ważne:

Nigdy nie należy umieszczać tego urządzenia na gorących powierzchniach (np. gorących piekarnikach) lub w ich pobliżu. Należy go używać wyłącznie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Ważne jest, aby w pobliżu urządzenia nie znajdowały się żadne łatwopalne przedmioty. Nie należy umieszczać urządzenia na krawędzi stołu, aby dzieci nie mogły go dotknąć lub aby nie spadło po jego dotknięciu.

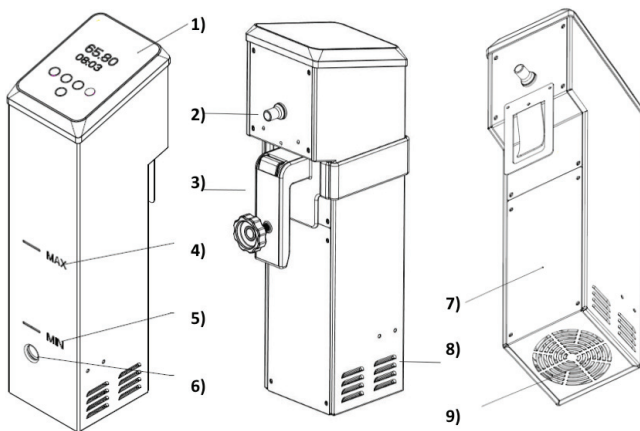
Pakowanie próżniowe

Używać tylko torebek, które nadają się do pakowania próżniowego. W przypadku korzystania ze zwykłych torebek, prawidłowe ich zamknięcie nie jest gwarantowane. Należy upewnić się, że w pobliżu zgrzewanej spoiny nie ma żywności, w przeciwnym razie hermetyczne uszczelnienie nie będzie możliwe.

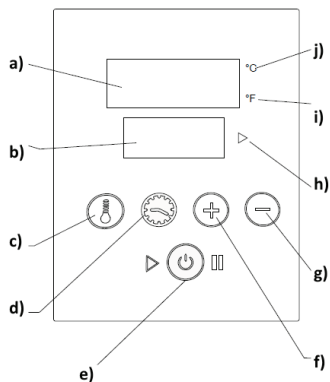
Próżniowe urządzenia do pakowania żywności

Przegląd naszych próżniowych urządzeń do pakowania żywności oraz próżniowych torebek i rolek z folią do pakowania można znaleźć na stronie www.steba.com.

Produkty te można kupić w specjalistycznym sklepie lub w Stebie Elektrogeräte GmbH.



1. Panel sterowania
2. Przyłącze
3. Uchwyt
4. Poziom maksymalny
5. Poziom minimalny
6. Wylot wody
7. Pokrywa
8. Wlot wody
9. Dolne doprowadzenie wody



- a. Wyświetlacz temperatury
- b. Czasomierz (minutnik)
- c. Przycisk temperatury
- d. Przycisk czasomierza
- e. Przycisk Start/Stop/Potwierdzenie
- f. Przycisk plus
- g. Przycisk minus
- h. Wskaźnik pracy
- i. Stopnie Fahrenheita
- j. Stopnie Celsjusza

Wprowadzenie

- Urządzenie służy wyłącznie do podgrzewania wody.
- Bezpiecznie zainstalować urządzenie w naczyniu do gotowania. Naczynie musi być na tyle wysokie, aby urządzenie było zanurzone w wodzie, która się w nim znajduje do znaku „max”, a odległość urządzenia od dna naczynia musi wynosić co najmniej 1 cm, aby nie blokować cyrkulacji wody.
- Przed użyciem napełnić naczynie do gotowania letnią wodą. Należy uważać aby poziom wody, po włożeniu do niej jedzenia nie przekroczył znaku „max”.

- Podłączyć zasilanie.
- Nacisnąć przycisk ON/OFF. Na wyświetlaczu pojawi się ustawienie podstawowe 60°C i 2 godziny. Jeśli urządzenie było już używane, wyświetlane jest ostatnio wprowadzone ustawienie.

Ustawianie temperatury i czasomierza

- Sterowanie za pomocą ekranu dotykowego działa lepiej, jeżeli nie mamy zatłuszczonych palców.
- Po jednorazowym naciśnięciu przycisku temperatury zobrazowuje się ona w °C. Po powtórnym naciśnięciu przycisku, przełącza się na °F.
- Nacisnąć przycisk temperatury (c). Wyświetlone zostanie ostatnie ustawienie.
- Naciskając i przytrzymując przyciski +/-, można ustawić żądaną temperaturę w krokach co 1 °C, aż do 90 °C. Krótkie naciśnięcie przycisku umożliwia ustawienie temperatury w krokach co 0,1°C.
- Nacisnąć przycisk (e), aby potwierdzić ustawienia.
- Nacisnąć raz przycisk czasomierza, aby ustawić zegar. Zegar można ustawić w zakresie od 0 do 99 godzin, naciskając stale przyciski +/- . Naciskając ponownie przycisk czasomierza, przechodzimy do ustawienia minut, w zakresie od 0 do 59, używając przycisków +/- . Nacisnąć przycisk (e), aby potwierdzić ustawienie.
- Program uruchamia się po naciśnięciu przycisku start/stop (e). Woda krąży w pojemniku i podgrzewa się do żądanej temperatury.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie uruchamia się i zaczyna się odliczanie czasu.
- Po wybranym czasie urządzenie pracuje przez kolejne 60 minut.
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych i wyłączy się.
- Uwaga: z powodu parowania ilość wody zmniejsza się podczas użytkowania. Od czasu do czasu należy dodawać do naczynia do gotowania letniej wody, tak, aby żywność była zawsze nią przykryta.
- Jeśli chcemy zmienić temperaturę lub czas w trakcie gotowania, należy nacisnąć przycisk start/stop (e). Następnie można zmienić temperaturę i czas, tak, jak opisano to powyżej. Następnie należy uruchomić urządzenie ponownie.

Ilość wody

Umieścić żywność w naczyniu do gotowania, a następnie napełnić je wodą do maksymalnego poziomu. Żywność powinna być zawsze przykryta wodą. Jeśli tak nie jest z powodu pęcherzyków powietrza, należy przykryć ją na przykład talerzem. Jeśli używana jest podgrzana woda, czujnik temperatury potrzebuje kilku minut, aby dostosować się do ustawionej przez użytkownika temperatury.

Jeśli w naczyniu do gotowania nie ma wody, urządzenie nie włączy się i rozlegnie się akustyczny sygnał błędu E04. Wyłączyć urządzenie, dolać wody i uruchomić je ponownie.

Przyprawianie potraw

Żywność można przyprawić lub dodać do niej ziół przed pakowaniem próżniowym. Należy zachować ostrożność podczas przyprawiania, żywności, ponieważ zachowuje ona swój naturalny smak podczas gotowania metodą Sous-Vide.

Czas gotowania zależy od grubości potrawy

- W przypadku żywności głęboko mrożonej należy wydłużyć czas jej gotowania o co najmniej 20%.
- Wszystkie dane czasowe są przybliżone i należy je dostosować do swojego gustu.
- W przypadku twardego mięsa czas należy podwoić.

Czas gotowania

(zależy od grubości potrawy)

- W przypadku żywności głęboko mrożonej należy wydłużyć czas o co najmniej 20%.
- Wszystkie dane czasowe są przybliżone i należy je dostosować do własnego gustu.
- W przypadku twardego mięsa czas należy podwoić.

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

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

Drób:	
Temperatura 63 °C - 65 °C	
Grubość	Czas
10 mm	20 minut
20 mm	40 minut
30 mm	75 minut
40 mm	90 minut

Warzywa:	
Temperatura 80 °C - 85 °C	
Rodzaj	Czas
Szparagi	35 minut
Ziemniaki*	70 minut
Warzywa korzeniowe*	110 minut

* pokroić w kostki



Nie dopuścić do tego, aby temperatura spadła poniżej wskazanej w tabeli!

Należy pamiętać, że czasy podane w instrukcji obsługi i książeczce z przepisami, to zalecane minimalne czasy, przez które żywność powinna pozostawać w naczyniu do gotowania **po napełnieniu go gorącą wodą (z kranu)**. Napełnienie naczynia do gotowania zimną wodą wydłuży czas gotowania o około 30 minut. Naczynie do gotowania metodą Sous-Vide wraz z potrawą należy zawsze napełniać wodą do oznaczenia „max”. Gwarantuje to precyzyjne utrzymywanie ustawionej temperatury gotowania Sous-Vide wynoszącej 65 °C +/- 0,5 °C. Przygotowywana żywność może być umieszczona w wodzie natychmiast po napełnieniu nią naczynia do gotowania i dzięki metodzie gotowania Sous-Vide może pozostać w niej znacznie dłużej niż wskazuje na to minimalny ustawiony czas, bez konieczności zwiększenia wymaganej temperatury wewnątrz naczynia powyżej ustawionej.

Wskazówka Steby

Jeśli włożymy kilka torebek próżniowych zawierających mięso o różnym czasie gotowania i jakości, powinniśmy je wcześniej oznaczyć. W temperaturze 62°C mięso można pozostawić w naczyniu do gotowania i w razie potrzeby wyjąć, nie zmieniając przy tym jego konsystencji.

Dalsze przetwarzanie

Przechowywanie: natychmiast po ugotowaniu należy schłodzić mięso w wodzie z lodem. Następnie może być ono przechowywany w lodówce przez kilka dni (temperatura lodówki 7°C = 5 dni, temperatura lodówki 5°C = 10 dni), bez utraty jego jakości lub można je zamrozić w zamrażarce.

Aby rozmrozić zapakowaną próżniowo żywność, należy umieścić ją w urządzeniu w temperaturze ok. 55°C i rozmrozić w torebce. Następnie wyjąć z torebki i zjeść natychmiast lub krótko podsmażyć.

Natychmiastowe spożycie: oczywiście mięso może być również spożywane natychmiast po ugotowaniu metodą Sous-Vide lub smażyć z każdej strony przez maksymalnie 1 minutę na bardzo gorącej patelni z niewielką ilością oleju słonecznikowego. Im krótszy czas smażenia, tym bardziej soczyste mięso. Mięso można również posmarować olejem i obsmażyć na kuchence gazowej.

Odstawić mięso na około 2 minuty przed pokrojeniem.

Gotowanie wsteczne: Jeśli surowe mięso zostało krótko upieczone, przyprawione i zapakowane próżniowo, po jego ugotowaniu metodą SousVide, będzie gotowe do spożycia.

Można także przygotować aromatyzowany wywar z czerwonego wina/ octu balsamicznego, dodać go do mięsa, zapakować próżniowo i gotować metodą SousVide.

Usunięcie możliwych problemów

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup wysokiej jakości produktu STEBA. Poniższa tabela może pomóc w rozwiązaniu problemów, które mogą wystąpić podczas korzystania z urządzenia. Istnieją proste sposoby rozwiązanie wielu problemów, ponieważ nie wszystko, co wydaje się być problemem, nie musi być poważną usterką. Prosimy o zapoznanie się z poniższą tabelą przed skontaktowaniem się z naszym działem obsługi klienta.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Po podłączeniu urządzenia brak jest oświetlenia	<ul style="list-style-type: none">• Brak zasilania• Zbyt dużo urządzeń podłączono do jednego obwodu sieci elektrycznej, powodując jego przeciążenie.	<ul style="list-style-type: none">• Upewnić się, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.• Sprawdzić bezpiecznik.
Urządzenie brzęczy	<ul style="list-style-type: none">• Silnik, chłodzenie.• Obydwa.• Luźna pokrywa.	<ul style="list-style-type: none">• Dokręcić pokrywę ze stali nierdzewnej
Dźwięk przepływającej wody	<ul style="list-style-type: none">• Wirowanie wody spowodowane jej cyrkulacją.• Zbyt mało wody w naczyniu.	<ul style="list-style-type: none">• Dolać wody
Termometr pokazuje inną temperaturę niż urządzenie		<ul style="list-style-type: none">• Dostępne w sprzedaży termometry są niedokładne w porównaniu z elektroniką.

Właściwa utylizacja tego produktu



Produkty oznaczone tym symbolem nie mogą być wyrzucane razem z normalnymi odpadami domowymi na terenie UE. Zużyte urządzenia zawierają cenne materiały, które można poddać recyklingowi i ponownie wykorzystać. Ekologiczna utylizacja zużytych urządzeń nie stanowi zagrożenia dla środowiska ani zdrowia ludzi. Dlatego należy zwrócić zużyte urządzenie do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów elektrycznych lub przekazać je sprzedawcy, u którego je kupiłeś. W ten sposób zapewnisz ekologiczną utylizację urządzenia.

Utylizacja opakowania: Nie wyrzucać opakowania. Wyrzucić go do pojemnika na odpady.



Pudełko: papier należy wyrzucić do starej kolekcji papieru. Należy również umieszczać plastikowe opakowania i folie w odpowiednich specjalistycznych pojemnikach do zbiórki.

Serwis i naprawa:

Jeśli Twoje urządzenie nadal wymaga obsługi klienta, skontaktuj się z centrum serwisowym.

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.

„Sous-Vide“ főzési módszer

A Sous-Vide módszer vákuumcsomagolt élelmiszer lassú, hosszantartó főzése alacsony hőmérsékleten. A vákuumcsomagolás, hosszú hőkezelés és a víz minden oldalról történő hőátadása által az étel megőrzi vitamintartalmát, természetes ízét és szaftosságát!




Ez készülék csak vákuumcsomagolt élelmiszer hőkezelésére használható. Ügyeljen a szoros hegesztésre.


Általános tudnivalók

A készülék magánhasználatra készült, kereskedelmi célokra nem használható. Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra. 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 vállal felelősséget az útmutatóban ismertetett figyelmeztetések mellőzése miatt fellépő sérülésekért és anyagi károkért. Távolítson el minden csomagolást és matricát. Alaposan mossa el az összes alkatrészt (lásd „Tisztítás”).


Biztonsági szabályok

- A készüléket csak a készüléktáblán feltüntetett információk szerint szabad a hálózatra csatlakoztatni és üzemeltetni.
- Ne használja a készüléket, ha hibás a tápkábel, vagy maga a készülék. Minden használat előtt ellenőrizze.
- A tápkábel nem cserélhető ki. Ha a vezeték megsérül, a készüléket ártalmatlanítani kell.
- Ne érintse meg a csatlakozódugót nedves kézzel.
- A csatlakozódugó csak az előírásoknak megfelelően felszerelt, könnyen hozzáférhető aljzatba csatlakoztatható.
- A készülék leválasztásánál a hálózatról mindig a dugót fogja meg, ne a vezetékét.
- Használat után vagy hiba esetén válassza le a készüléket.
- Ne húzza a kábelt. Ne vezesse éles széleken és ne hajlítsa meg erősen.
- A tápkábel nem lehet forró tárgyak közelében.

-  A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, szellemi és érzékszervi képességű felnőttek, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek is, amennyiben felügyelet alatt állnak, és tisztában vannak a készülék biztonságos használatának feltételeivel és a fennálló veszélyekkel.
- A csomagolással nem játszhatnak gyermekek. A tisztítást és ápolást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek felügyelet nélkül.
- A 8 éves kornál fiatalabb gyerekektől biztonságos távolságban kell tartani a készüléket és a tápkábelt.
- Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel vagy a csomagolóanyagokkal (pl. műanyag zacskókkal).
- A készülék nem használható külső időzítővel vagy távirányítós rendszerrel!
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Soha ne raktározza a szabadban vagy egy nedves helyen.
- Soha ne merítse vízbe a készüléket.
- Soha ne használjon megrongált készüléket, például, ha leesett.
- A készülék IPX 7 védettségű vízálló termék, ha vízbe esik, először húzza ki a tápkábelt.
- A gyártó nem vállal felelősséget a készülék hibás vagy helytelen használatáért, amely a használati utasításban foglaltak be nem tartásából adódik.
- A fennálló veszélyek elkerülése végett mindennemű javítást, beleértve a tápkábel kicserélését is, a márkaszervizben kell elvégezni. Csak eredeti pótalkatrészek használhatók.
- A készülék felmelegszik, ezért csak akkor helyezze át, ha már lehűlt.
- A készülék csak a jelen kézikönyvben leírtak szerint használható.
- A készülék csak háztartásokban és hasonló helyeken használható, ilyenek pl.:
 - alkalmazottak konyhái boltokban, irodákban és más munkahelyeken;
 - hotelek, motelek és más szálláshelyek vendégei által;
 - reggelit szolgáltató szállásokon

- **Üzembe helyezés előtt:** Minden alkatrészt gondosan tisztítson meg és hagyja megszáradni.
-  **Figyelem! A készülék felhevül. Égési sérülések veszélye!** Ne helyezze a készüléket érzékeny felületekre (pl. festett bútorra), és tartson legalább 70 cm távolságot az éghető anyagoktól.
- Hosszabbító használata esetén, annak 1,5 mm² keresztmetszetűnek kell lennie. A kábeltekercset mindig le kell tekerni.
- GS által tesztelt 16A többletűs bővítő aljzat használata esetén a tűzveszély miatt a teljesítmény legfeljebb 3680W lehet.
- Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne húzzák meg a kábelt, és ne botoljanak bele.
- Ha a készüléket nem felügyelik, valamint az összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt mindig le kell választani az áramforrásról.
- **Higiénia:** A penész és a baktériumok elszaporodásának megelőzése érdekében mindig tisztítsa meg a készüléket. A túlzott szennyeződés károsíthatja a készüléket és annak funkcióit.
- A lecsatlakoztatás után a fűtőtest forró marad, ezért nem szabad megérinteni vagy gyúlékony felületekre helyezni.

Tisztítás

-  **Figyelem! Tisztítás előtt húzza ki a készüléket az aljzatról és hagyja kihűlni.**
- **Soha ne merítse vízbe a készüléket.**
- A készüléket meleg vízzel és szokványos mosószerrel lehet tisztítani.
- Higiénia: a készüléket mindig ki kell tisztítani, ha a vákuumzacskók főzés közben szivárognak, és az étel közvetlenül a vízben úszik.
- A Sous-Vide főző tisztításakor kövesse a leírást:
- Távolítsa el az ételmaradékokat a szívónyílásokból.
- Töltse meg a tartályt vízzel és egy kevés mosogatószerrel, indítsa be a készüléket, és hagyja futni körülbelül 30 percig. Ezután vegye ki a készüléket, és szárítsa meg.

- Ha a zacskó elszakadt, és a hűtőn vagy a légcsavaron ételmaradvány van:
 - Húzza ki a csatlakozódugót.
 - A 4 csavar óvatos meglazításával távolítsa el a hátlapot. Most lazítsa meg a hűtőburkolat csavarjait. Távolítsa el a légcsavaron és a hűtőn lévő maradványokat.
 - Ezután rakja össze megfelelően az egyes részeket.
- A vízkő eltávolítása:
 - A csapvízben lévő ásványi anyagok miatt a víz felmelegítésekor a fűtőelemeken és a készülék burkolatán vízkő jelenhet meg. Ez a vízkő negatívan befolyásolja a készülék fűtési hatékonyságát és megjelenését.
 - A készüléket ezért 100 üzemóra után ki kell tisztítani.
 - Helyezze a készüléket a tartályba. Töltse fel vízzel a „Min” jelzésig. Adjon hozzá ecetet (Vigyázat: ha az ecet a szemébe került, gyorsan és alaposan öblítse le vízzel. Ha a szem továbbra is vörös, fájdalmas, könnyezik és fényérzékeny, forduljon orvoshoz.)
 - Kapcsolja be a készüléket, és állítsa a hőmérsékletet 50 °C-ra, az időzítőt pedig 1 órára.
 - A vízkő eltávolítása után működtesse a készüléket tiszta vízzel. Tárolás előtt válassza le, és hagyja megszáradni a készüléket.

A használat helye

Fontos:

Soha ne helyezze ezt a készüléket forró felületekre vagy azok közelébe (pl. forró sütő). Csak sima, stabil és hőálló felületen használja. Fontos, hogy a készülék közelében ne legyenek éghető tárgyak. Ne helyezze a készüléket az asztal szélére, hogy a gyermekek ne érjék el, és a készülék ne essen le, ha hozzáérnek.

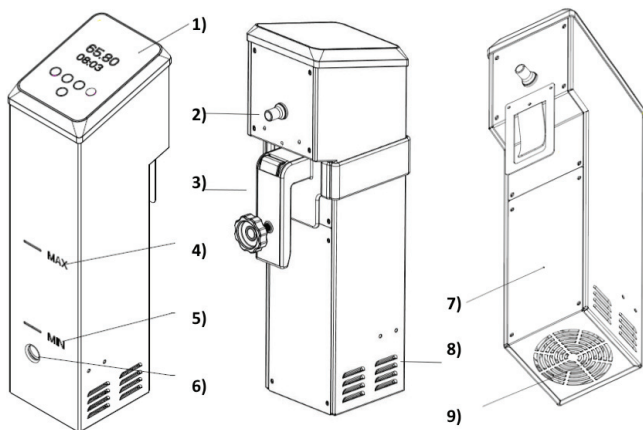
Vákuumcsomagolás

Csak vákuumcsomagolásra alkalmas zacskók használhatók. Hagyományos zacskók használata esetén a megfelelő lezárás nem garantált. Győződjön meg róla, hogy a hegesztési varrat közelében nincsenek fűszerek, különben a hermetikus lezárás nem lehetséges.

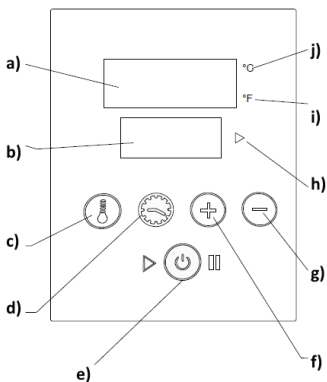
Vákuum élelmiszer-csomagolók

Ha áttekintést szeretne kapni vákuum élelmiszer-csomagolóinkról, valamint vákuumfólia tasakjainkról és tekerceinkről, látogasson el a www.steba.com honlapra.

Ezek a termékek szaküzletben vagy a Steba Elektrogeräte GmbH címén érhetők el.



1. Kijelző
2. Csatlakozó
3. Rögzítés
4. Maximum szintjelzés
5. Minimum szintjelzés
6. Vízkivezetés
7. Fedél
8. Vízbevezetés
9. Alsó vízbevezetés



- a. Hőmérséklet-ábrázolás
- b. Időzítő
- c. Hőmérséklet gomb
- d. Időzítő gomb
- e. Start/Stop/megerősítés gomb
- f. Plusz gomb
- g. Mínusz gomb
- h. Működésjelző
- i. Fahrenheit fok
- j. Celsius fok

Előkészületek

- A készülék csak víz melegítésére alkalmas.
- Biztonságosan szerelje be a készüléket a főzőedénybe. Az edénynek elég magasnak kell lennie ahhoz, hogy a készülék a „max” jelzésig merüljön a vízbe, és legalább 1 cm távolságot kell tartani az aljától, hogy ne akadályozza a víz keringését.
- Használat előtt töltsse fel a főzőedényt langyos vízzel. Ügyeljen arra, hogy a víz és az étel szintje ne haladja meg a „max” jelzést.

- Csatlakoztassa a készüléket.
- Nyomja meg az ON/OFF gombot. A kijelzőn 60 °C és 2 óra alapbeállítás jelenik meg. Ha a készüléket már használták, a kijelzőn az utolsó beállítás jelenik meg.

A hőmérséklet és az időzítő beállítása

- Az érintőképernyős vezérlés jobban működik zsírmentes ujjakkal.
- Nyomja meg egyszer a hőmérséklet gombot az értékek °C-ban történő megjelenítéséhez. Nyomja meg újra a gombot az értékek °F-re történő átváltásához.
- Nyomja meg a c) hőmérséklet-gombot. Megjelenik az utolsó beállítás.
- A +/- gombok folyamatos megnyomásával a kívánt hőmérséklet 1 °C és 90 °C közötti lépésekben állítható be. A gomb rövid megnyomásával a hőmérsékletet 0,1 °C-os lépésekben állítható be.
- A megerősítéshez nyomja meg az e) gombot.
- Nyomja meg egyszer az időzítő gombot az óra beállításához. Az óra 0 és 99 óra között állítható be a +/- gombok lenyomva tartásával. Az időzítő gomb ismételt megnyomásával, a +/- gombokkal a percek 0 és 59 között állíthatók be. A megerősítéshez nyomja meg az e) gombot.
- A program a start/stop e) gomb megnyomásával indul el. A víz a tartályban kering és a kívánt hőmérsékletre melegszik fel.
A beállított hőmérséklet elérésekor a készülék működésbe lép, és az idő visszaszámlálása megkezdődik.
- A kiválasztott idő letelte után a készülék további 60 percig működik.
- A meghosszabbított idő letelte után a készülék néhány hangjelzés után kikapcsol.
- Megjegyzés: A párolgás miatt a víz mennyisége használat közben csökken. Időnként töltsön be langyos vizet, hogy az étel mindig víz alatt legyen.
- A hőmérséklet vagy az idő megváltoztatásához főzés közben nyomja meg a 7 e) start/stop gombot. Most a hőmérséklet és az idő módosítása a fenti módszerrel lehetséges. Ezután indítsa újra a készüléket.

Vízmennyiség

Tegye az ételt a tartályba, majd töltsse fel a tartályt vízzel a max. jelig. Az ételt mindig le kell fedni vízzel. Ha az étel nincs víz alatt egy légbuborék miatt, nyomja le például egy tányérral. Előmelegített víz használatánál a hőmérséklet-érzékelő néhány percet igényel a beállított hőmérséklet érzékeléséhez.

Ha nincs víz a főzőedényben, a készülék nem kapcsol be, és megszólal az E04 hangjelzés. Kapcsolja ki a készüléket, töltsse fel vízzel és indítsa újra.

Az étel fűszerezése

Az ételt a vákuumcsomagolás előtt lehet fűszerezni vagy fűszernövényekkel gazdagítani. Legyen óvatos a fűszerezéssel, mivel az étel a Sous-Vide főzés során megőrzi természetes ízét.

A főzési idő az étel vastagságától függ.

- Mélyhűtött ételek esetében növelje az időt legalább 20 %-kal.
- Minden idő hozzávetőleges, és ízlés szerint kell beállítani.
- Kemény hús esetén az időt meg kell duplázni.

Főzési idő

(az étel vastagságától függ)

- Mélyhűtött ételek esetében növelje az időt legalább 20 %-kal.
- Minden idő hozzávetőleges, és ízlés szerint kell beállítani.
- Kemény hús esetén az időt meg kell duplázni.

Hús:	
Hőmérséklet 68 °C - 62 °C	
Vastagság	Idő
10 mm	30 perc
20 mm	45 perc
30 mm	95 perc
40 mm	120 perc
50 mm	180 perc
60 mm	250 perc

Halak:	
Hőmérséklet 55 °C - 58 °C	
Vastagság	Idő
10 mm	10 perc
20 mm	20 perc
30 mm	30 perc
40 mm	40 perc
50 mm	50 perc
60 mm	60 perc

Baromfi:	
Hőmérséklet 63 °C - 65 °C	
Vastagság	Idő
10 mm	20 perc
20 mm	40 perc
30 mm	75 perc
40 mm	90 perc

Zöldség:	
Hőmérséklet 80 °C - 85 °C	
Típus	Idő
Spárga	35 perc
Burgonya*	70 perc
Gyökérzöldség*	110 perc

* kockákra vágva



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

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a használati utasításban és a receptfüzetben feltüntetett idők az ajánlott minimális idők, amelyeket az ételnek a készülékben kell töltenie, ha a készülék, **forró vízzel (csapvízzel) lett feltöltve**. Hideg víz használata esetén ez az idő körülbelül 30 perccel meghosszabbodik. A Sous-Vide főzõt, az étellel együtt, mindig a „max” jelzésig tölts fel vízzel. Ez biztosítja, hogy a beállított hőmérséklet a 65 °C-os Sous-Vide főzési tartományon belül +/- 0,5 °C pontossággal tartható. Az elkészítendő étel a feltöltés után azonnal a vízfürdőbe helyezhető, és a vízben maradhat a minimális alapidőnél sokkal hosszabb ideig anélkül, hogy a kívánt maghőmérséklet a Sous-Vide módszer miatt a beállított hőmérséklet fölé emelkedne.

Steba-tipp

Több, eltérő főzési idejű és minőségű hússal töltött vákuumzacskó főzése esetén a zacskókat előre meg kell jelölni. 62 °C-on a hús a főzőedényben maradhat, és szükség esetén kivethető anélkül, hogy a hús állaga megváltozna.

További feldolgozás

Tárolás: Közvetlenül a főzés után hűtse le a húst jeges vízben. Ezután minőségváltozás nélkül több napig tárolható a hűtőszekrényben (7 °C-os hűtőben = 5 nap, 5 °C-os hűtőben = 10 nap), vagy lefagyasztható a fagyasztórekeszben.

A kiolvasztáshoz tegye a vákuumcsomagolt élelmiszert a készülékbe kb. 55 °C-ra, és olvassa ki a zacskóban. Vegye ki a zacskóból, azonnal fogyassza el, vagy röviden pirítsa meg.

Azonnali fogyasztás: Természetesen a hús közvetlenül a Sous-Vide főzés után is fogyasztásra alkalmas, vagy egy nagyon forró serpenyőben, kevés napraforgóolajjal mindkét oldalán 1-1 percig meg lehet pirítani. Minél rövidebb a sütési idő, annál szaftosabb a hús. Az olajjal megkent húst gázégővel is meg lehet pirítani. Szeletelés előtt hagyja kb. 2 percig pihenni a húst.

Ismételt főzés: A nyers hús rövid sütés, fűszerezés és vákuum csomagolás, majd a SousVide módszerrel történő főzés után fogyasztásra készen áll.

Ízlés szerint fűszeres, vörösboros / balzsamecetes húslevest is készíthet, és ebben a pácban vákuumozva is megfőzheti a húst a SousVide módszerrel.

Hibaelhárítás

Kedves Vásárlónk,

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a kiváló minőségű STEBA terméket.

Az alábbi táblázat segítséget nyújt a készülék használata során

felmerülő esetleges problémákkal kapcsolatban. Sok problémára van egyszerű megoldás, hiszen nem minden meghibásodás jelent komoly problémát. Kérjük, ellenőrizze az alábbi listát, mielőtt kapcsolatba lépne

ügyfélszolgálatunkkal.

Probléma	Ok	Megoldás
Csatlakoztatás után nem világít a lámpa	<ul style="list-style-type: none">• Nincs tápellátás• Túl sok készülék közös aljzatban	<ul style="list-style-type: none">• Ellenőrizze a csatlakozódugót• Ellenőrizze a biztosítékot
A készülék zajos	<ul style="list-style-type: none">• Motor, hűtés• Áramlás• Kilazult fedél	<ul style="list-style-type: none">• Húzza meg a rozsdamentes acél fedelet
Vízáramlás hangja	<ul style="list-style-type: none">• A víz körforgása általi örvénylés• Túl kevés víz	<ul style="list-style-type: none">• Töltse fel vízzel
A hőmérő a készüléktől eltérő hőmérsékletet mutat		<ul style="list-style-type: none">• A bolti hőmérők pontatlanok az elektronikához képest.

A termék helyes selejtezése



Ez az ikon azt jelenti, hogy a készülék az EU államaiban nem selejtezhető a háztartási hulladékkal együtt. A régi készülékek értékes és újrahasznosítható nyersanyagokat tartalmaznak. A felelősségteljes hulladékselejtezés és a nyersanyagok újrahasznosítása megelőzi az esetleges negatív khatásokat a környezetre és az emberi egészségre. Szállítsa el a helyi gyűjtőtelepre a selejtezésre szánt régi készüléket, vagy lépjen kapcsolatba a termék viszonteladójával, aki ugyancsak átveheti Öntől a készüléket, és gondoskodik majd a termék helyes és biztonságos selejtezéséről. Így lehet biztosítani a készülék környezetbarát selejtezését.

A csomagolás selejtezése: Ne dobja a szemétkébe a csomagolást. Vigye el a hulladékfeldolgozó telepre és selejtezze megfelelően.



Kartondoboz: A papírt adja le a papírgyűjtő telepen. A műanyag részeket és fóliákat dobja a megfelelő gyűjtőkonténerbe.

Ügyfélszolgálat:

Amennyiben készüléke javításra vagy ellenőrzésre szorul, értesítse a márkaszervizt.

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 használata 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 likvidálhatóak 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 termékvásárol 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.

Način kuhanja »Sous-Vide«

Sous-Vide je način počasnega kuhanja vakuumsko pakiranih živil pri nizki temperaturi. Vakuumsko pakiranje, dolgotrajno kuhanje in prenos toplote iz vode na živila iz vseh smeri zagotavljajo, da hrana ohrani svoje vitamine, naraven okus in sočnost!




V tej napravi lahko segrevate samo vakuumsko zapakirano hrano. Bodite pozorni na debel zvar.


Splošna navodila

Naprava je namenjena izključno za zasebno uporabo v gospodinjstvu, ne sme se uporabljati v komercialne namene. Prosimo, pozorno preberite navodila za uporabo in jih shranite na varnem mestu. Če daste napravo drugi osebi, ji morate dati tudi navodila za uporabo. Uporabljajte aparat v skladu z navodili v tem priročniku in upoštevajte varnostne napotke. Proizvajalec ne odgovarja za škodo oz. poškodbe, ki so nastale zaradi neupoštevanja navodil za uporabo. Odstranite vso embalažo in nalepke. Temeljito očistite vse dele (glejte poglavje »Čiščenje«).


Varnostni napotki

- Napravo priključite na električno omrežje in uporabljajte le v skladu s tehničnimi specifikacijami, navedenimi na tablici.
- Ne uporabljajte aparata, če je poškodovan napajalni kabel. Pred vsako uporabo preverite napajalni kabel.
- Napajalnega kabla ni mogoče zamenjati. Če je kabel poškodovan, je treba aparat zavreči.
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami.
- Vtič priključite samo v dobro dostopno vtičnico, nameščeno v skladu s predpisi.
- Ko želite aparat izključiti, ne vlecite za napajalni kabel, ampak za vtič.
- Po vsaki uporabi ali v primeru okvare izvlecite vtič iz vtičnice.
- Ne vlecite za kabel. Ne vlecite ga preko ostrih robov in ne pregibajte ga preveč.
- Napajalni kabel se ne sme nahajati v bližini vročih predmetov.

-  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 odgovorne osebe, oziroma so bile seznanjene z varno uporabo aparata in možnimi tveganji pri uporabi aparata.
- Otroci ne smejo uporabljati embalaže kot igračo. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če niso starejši od 8 let in če niso pod nadzorom.
- Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo biti v bližini aparata ali napajalnega kabla.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne bi igrali z napravo ali embalažo (npr. s plastičnimi vrečkami).
- Aparat ni namenjen za uporabo s časovnikom ali samostojnim daljinskim upravljalnikom!
- Med delovanjem naprave nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Ne puščajte naprave na prostem ali na vlažnem mestu.
- **Aparata nikoli ne potaplajte v vodo.**
- Ne uporabljajte poškodovanega aparata, npr. po padcu ali kakšni drugi poškodbi.
- Naprava je vodotesna po standardu IPX 7, če pade v vodo, najprej izključite napajalni kabel.
- Proizvajalec ne odgovarja za poškodbe ali nesreče, ki so posledica neupoštevanja navodil za uporabo.
- Iz varnostnih razlogov sme popravila, npr. menjavo poškodovanega napajalnega kabla, izvajati samo servisni center. Uporabljajte le originalne nadomestne dele.
- Aparat se med delovanjem segreva, zato ga premikajte šele, ko se popolnoma ohladi.
- Aparat uporabljajte samo tako, kot je opisano v teh navodilih za uporabo.
- Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih prostorih, kot so:
 - čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih,
 - za stranke hotelov, motelov in drugih namestitvenih objektov,
 - v nastanitvenih objektih z zajtrkom;

- **Pred prvo uporabo:** Vse dele temeljito očistite in jih pustite, da se posušijo.
-  **Pozor! Aparat se segreva. Nevarnost opeklin!** Ne postavljajte aparata na občutljive površine (npr. lakirano pohištvo) in naj bo vsaj 70 cm stran od vnetljivih materialov.
- Če uporabljate podaljšek, mora imeti prerez vsaj 1,5 mm². Kabel vedno odvijte do konca.
- Če uporabljate podaljšek 16 A z več priključki, ki ima GS certifikat, moč aparatov, ki so nanj priključeni, ne sme presežati 3680 W, da se prepreči nevarnost požara.
- Poskrbite, da otroci ne vlečejo za kabel in da ni nevarnosti spotikanja.
- Če je aparat brez nadzora, oz. pred sestavljanjem, razstavljanem in čiščenjem ga vedno izključite iz električnega omrežja.
- **Higiena:** Napravo redno čistite, da preprečite rast plesni in bakterij. Če je naprava zelo umazana, lahko to poškoduje napravo in poslabša njeno delovanje.
- Ko aparat izključite iz omrežja, je grelni element še vedno vroč, zato se ga ne smete dotikati ali postavljati na vnetljive površine.

Čiščenje

-  **Pozor! Pred čiščenjem izvlecite vtič iz vtičnice in pustite aparat, da se ohladi.**
- **Aparata nikoli ne potaplajte v vodo.**
- Aparat lahko očistite s toplo vodo in navadnim detergentom za ročno pomivanje posode.
- Higiena: V vsakem primeru je potrebno očistiti aparat, če je vakuumsko pakiranje začelo izpuščati in so živila prišla v vodo.
- Pri čiščenju kuhalnika Sous-Vide sledite naslednjemu postopku:
- Odstranite ostanke hrane iz odprtih za vsesavanje vode.
- Posodo napolnite z vodo in malo detergenta za pomivanje posode, vklopite napravo in jo pustite delovati približno 30 minut.
- Aparat odstranite iz vode in temeljito posušite.

- Če se je vrečka raztrgala in je na hladilnem elementu ali propelerju hrana:
 - Izvlecite vtič napajalnega kabla.
 - Odstranite zadnjo ploščo tako, da previdno odvijete 4 vijake. Nato odvijte vijake na ohišju hladilnega elementa. Odstranite ostanke na propelerju in hladilnem elementu.
 - Nato pravilno sestavite vse dele.
- Odstranjevanje vodnega kamna:
 - 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.
 - Napravo je treba zato očistiti po 100 urah delovanja.
 - Napravo dajte v posodo. Nalijte vodo do oznake »min«. Dodajte kis (pozor: Kemično opekline oči s kisom hitro in temeljito sperite z vodo. Če je oko še vedno rdeče, boleče, solzno in občutljivo na svetlobo, je treba poiskati zdravniško pomoč.)
 - Aparat vklopite in nastavite temperaturo na 50 °C, časovnik pa na 1 uro.
 - Če je ves vodni kamen odstranjen, pustite napravo, da deluje s čisto vodo. Preden aparat shranite, ga izključite in pustite, da se popolnoma posuši.

Mesto uporabe

Pomembno:

Nikdar ne postavljajte aparata na vročo površino ali v njeno bližino (npr. štedilnik). Napravo uporabljajte le na ravni, stabilni površini, odporni proti vročini. Pazite na to, da se v bližini ne nahajajo vnetljivi predmeti. Naprave ne postavljajte na rob mize, da ga otroci ne morejo doseči in da se prepreči padec aparata.

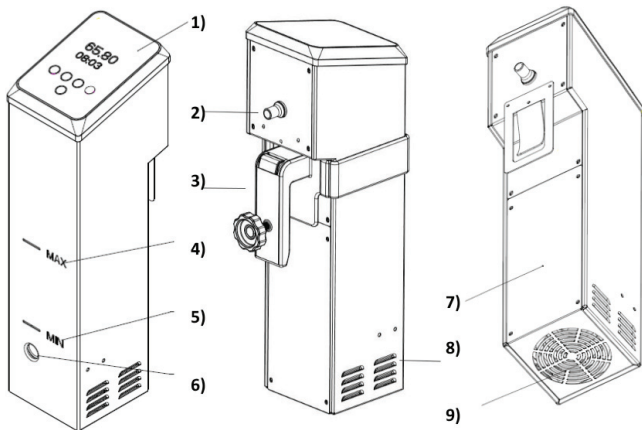
Vakuumsko pakiranje

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.

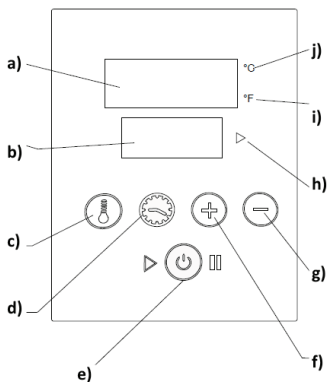
Aparati za vakuumsko pakiranje

Za pregled o naših vakuumskih varilnikih vrečk in vrečkah ter zvitkih folije za vakuumsko pakiranje, obiščite www.steba.com.

Kupite jih lahko v specializirani trgovini ali pri Steba Elektrogeräte GmbH.



1. Zaslon
2. Priključek
3. Varovalo
4. Oznaka najvišjega nivoja vode
5. Oznaka najnižjega nivoja vode
6. Odtok vode
7. Ohišje
8. Dotok vode
9. Spodnji dotok vode



- a. Prikaz temperature
- b. Časovnik
- c. Tipka za temperaturo
- d. Tipka časovnika
- e. Gumb za start/stop/potrditev
- f. Tipka plus
- g. Tipka minus
- h. Indikator delovanja
- i. Stopinje Fahrenheita
- j. Stopinje Celzija

Začetek

- Naprava je primerna samo za ogrevanje vode.
- Aparat varno namestite v lonec. Mora biti tako visok, da se aparat lahko obesí in potopi v vodo do oznake »max« in vsaj 1 cm od dna, da ni ovirano kroženje vode.
- Pred uporabo napolnite aparat z mlačno vodo. Pazite, da voda skupaj s hrano ne preseže oznake »max«.

- Priključite napravo.
- Pritisnite na gumb ON/OFF (vklop/izklop). Na zaslonu se prikaže osnovna nastavitev 60 °C in 2 uri. Če ste napravo že uporabljali, se prikaže zadnja nastavitev.

Nastavitev temperature in časovnika

- Zaslon na dotik se bolje odziva na prste brez maščobe.
- S pritiskom na tipko za temperaturo se prikaže vrednost v °C. Če ponovno pritisnete ta tipko, se vrednost spremeni na °F.
- Pritisnite na tipko za temperaturo c). Prikaže se zadnja nastavitev.
- Če pridržite tipki +/-, nastavite želeno temperaturo v korakih po 1 °C do 90 °C. S kratkim pritiskom na tipko nastavite temperaturo v korakih po 0,1°C.
- Potrdite izbiro s pritiskom na tipko e).
- Z enim pritiskom na tipko časovnika nastavite čas. Če pridržite tipki +/-, lahko nastavite čas od 0 do 99 ur. S ponovnim pritiskom na tipko časovnika lahko s pomočjo tipk +/- nastavite minute od 0 do 59. Potrdite izbiro s pritiskom na tipko e).
- Program se zažene s pritiskom na start/stop e). Voda kroži v posodi in se segreva na želeno temperaturo.
- Ko voda doseže izbrano temperaturo, naprava začne delovati, čas se začne odšteti.
- Ko nastavljeni čas poteče, naprava deluje še naslednjih 60 minut.
- Po poteku podaljšanega časa se oglasi nekaj zvočnih signalov in naprava se izklopi.
- Opomba: Zaradi izhlapevanja se količina vode med uporabo zmanjša. Občasno dolivajte mlačno vodo, tako da je hrana vedno potopljena v vodo.
- Če želite med kuhanjem spremeniti temperaturo ali čas, pritisnite na tipko za start/stop e). Nato je mogoče spremeniti temperaturo in čas, kot je opisano zgoraj. Nato znova zaženite napravo.

Količina vode

Vstavite hrano v posodo in nato posodo napolnite z vodo do oznake max. Hrana mora biti vedno potopljena v vodo. Če hrana zaradi zračnega mehurčka ni obdana z vodo, dajte na vrečko s hrano neko utež, npr. krožnik. Če uporabljate predhodno ogreto vodo, traja nekaj minut, da se temperaturni senzor nastavi na nastavljeno temperaturo.

Če v loncu ni vode, se aparat ne vklopi, oglasi se zvočni signal in prižge se E04. Izklopite aparat, dodajte vodo in ponovno vklopite.

Začimbe

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

Čas kuhanja je odvisen od debeline hrane

- V primeru kuhanja globoko zamrznjene hrane podaljšajte čas vsaj za 20 %.
- Vsi časi so približni in jih je treba prilagoditi okusu.
- V primeru trdega mesa je treba čas podvojiti.

Čas kuhanja

(je odvisen od debeline hrane)

- V primeru kuhanja globoko zamrznjene hrane podaljšajte čas vsaj za 20 %.
- Vsi časi so približni in jih je treba prilagoditi okusu.
- V primeru trdega mesa je treba čas podvojiti.

Meso:	
Temperatura 68 °C - 62 °C	
Debelina	Trajanje
10 mm	30 minut
20 mm	45 minut
30 mm	95 minut
40 mm	120 minut
50 mm	180 minut
60 mm	250 minut

Ribe:	
Temperatura 55 °C - 58 °C	
Debelina	Trajanje
10 mm	10 minut
20 mm	20 minut
30 mm	30 minut
40 mm	40 minut
50 mm	50 minut
60 mm	60 minut

Perutnina:	
Temperatura 63 °C - 65 °C	
Debelina	Trajanje
10 mm	20 minut
20 mm	40 minut
30 mm	75 minut
40 mm	90 minut

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

* narezana na kocke



Ne dovolite, da temperatura pade 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 (iz vodovoda)**. Če napolnite lonec z mrzlo vodo, se čas kuhanja 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 podjetja Steba

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

Shranjevanje: Ohladite meso v ledeni vodi takoj po kuhanju.

Lahko ga hranite v hladilniku nekaj dni (temperatura v hladilniku 7 °C = 5 dni, temperatura v hladilniku 5 °C = 10 dni) brez izgube kakovosti ali pa zamrznjenega v zamrzovalnem prostoru.

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

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

Lahko pripravite pikantno marinado iz rdečega vina/balzamičnega kisa, dodate k mesu, vakuumsko zapakirate in kuhate s pomočjo Sous-Vide.

Odpravljanje težav

Spoštovani kupec,

Zahvaljujemo se vam za nakup visoko kvalitetnega izdelka znamke STEBA. Naslednja tabela vam bo pomagala pri odpravljanju težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Veliko težav se da rešiti enostavno, ker vse, kar aparat sporoča kot napako, ni resna napaka. Preden se obrnete na servisni center, poskusite rešiti težavo s pomočjo naslednjih priporočil.

Težava	Vzrok	Rešitev
Po priključitvi notranja osvetlitev ne deluje	<ul style="list-style-type: none">• Ni napajanja• Zelo veliko aparatov na enem priključnem kablu	<ul style="list-style-type: none">• Preverite, če je vtič trdno nameščen v vtičnici• Preverite varovalko.
Naprava brni	<ul style="list-style-type: none">• Motor, hlajenje• Obtok• Pokrov ni pravit	<ul style="list-style-type: none">• Privijte ohišje iz nerjavečega jekla
Zvoki vode	<ul style="list-style-type: none">• Vrtinčenje vode zaradi kroženja• Zelo malo vode	<ul style="list-style-type: none">• Dodajte vodo
Termometer prikazuje drugačno temperaturo kot aparat		<ul style="list-style-type: none">• Termometri, ki jih lahko kupite v trgovini, so netočni v primerjavi z elektroniko.

Ustrezna odstranitev izdelka



Ta simbol pomeni, da tega izdelka ne smete zavreči skupaj z gospodinjskimi odpadki v državah članicah EU. Stare naprave vsebujejo dragocene odpadne surovine, ki jih je mogoče reciklirati. Ekološko odstranjene rabljene naprave ne ogrožajo okolja ali zdravja ljudi. Zato staro napravo odstranite na primeren način, npr. tako, da jo predate na zbirnem mestu ali pa tam, kjer ste jo kupili. Na ta način bo zagotovljeno okolju prijazno odstranjevanje aparata.

Odstranitev embalažnega materiala: Embalaže ne mečite med komunalne odpadke. Odložite jo v temu namenjene zabojnike.



Škatla: Papir odnesite na zbirno mesto za recikliranje odpadnega papirja. Plastične embalažne materiale in folije dajte v ustrezne posebne zabojnike.

Servis in popravilo:

Če vaš aparat nepričakovano potrebuje popravilo, se obrnite na lokalni servisni center.

Garancijski rok in pogoji

Garancija za napravo je 24 mesecev od dneva nakupa izdelka. Garancija velja le, če je priloženo dokazilo o nakupu. Garancija vključuje zamenjavo ali popravilo delov naprave, ki so se poškodovali zaradi napak v proizvodnji naprave. Po poteku garancijskega roka je popravilo naprave plačljivo. Proizvajalec ne odgovarja za škodo oz. poškodbe oseb ali živali, ki so nastale zaradi neprimerne uporabe naprave in neupoštevanja navodil za uporabo.

Omejitev

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

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

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

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjstvi odpadki.

Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

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

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

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

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

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