

# Návod na použitie

System SOUS – VIDE H225448



Pred prvým uvedením zariadenia do prevádzky si prosím pozorne prečítajte priložený návod na použitie!

## Bezpečnostné pokyny

- Nesprávna obsluha zariadenia môže viesť k ťažkému poškodeniu prístroja ako aj k zraneniu osôb.
- Zariadenie sa môže používať len na vymedzené účely. Výrobca nezodpovedá za škody, ktoré vznikli následkom nesprávneho používania zariadenia.
- Zabráňte kontaktu zariadenia a elektrického konektora s vodou alebo inou tekutinou. V prípade, že sa zariadenie dostane do kontaktu s vodou, bezodkladne vytiahnite elektrický konektor zo siete a vyhľadajte odbornú pomoc. Pri nedodržaní týchto bezpečnostných opatrení hrozí životné nebezpečenstvo.
- Nikdy samy neskúšajte otvárať kryt zariadenia.
- Nikdy sa nedotýkajte elektrického konektora mokrými alebo vlhkými rukami.
- Nevkladajte do zariadenia žiadne súčiastky, alebo telesá, ktoré na to nie sú určené.
- Elektrický konektor pravidelne kontrolujte kvôli prípadnému poškodeniu. V prípade poškodenia sa obráťte na odborný servis.
- Nikdy sa nesnažte zariadenie opravovať sami, vždy vyhľadajte odborníka.
- Kábel držte ďalej od ostrých a horúcich predmetov ako je otvorený oheň. Pri vyťahovaní sieťového konektora vždy ťahajte za konektor a nie za kábel.
- Počas prevádzky zariadenia ho nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Zariadenie nesmú nikdy obsluhovať deti, pretože nevedia posúdiť hroziace nebezpečenstvo spojené s elektrickými zariadeniami.
- Vytiahnite elektrický konektor, keď zariadenie nepoužívate a tiež pred každým čistením.
- **Nebezpečenstvo!** V prípade, že sa nachádza elektrický konektor v zástrčke je zariadenie pod napätím.
- Predtým ako vytiahnete elektrický konektor, vypnite zariadenie.
- Nepoužívajte žiadne doplnkové pomocné prostriedky, ktoré neboli súčasťou dodávky.
- Pred každým čistením sa presvedčite, že je zariadenie odpojené z elektrickej siete.

## Mimoriadne bezpečnostné pokyny

- Pri otváraní vrchného krytu môže uniknúť para. Pozor: nebezpečenstvo popálenia!
- Nikdy nepoužívajte zariadenie SOUS – VIDE bez vody.
- Voda pri odtekaní môže mať veľmi vysokú teplotu. Pozor: nebezpečenstvo popálenia!
- V prípade naplnenia zariadenia vodou, pri prevádzke môže byť jeho hmotnosť aj viac ako 2 kg. Z toho dôvodu je nevyhnutné, aby bol stroj umiestnený na rovnej a stabilnej ploche!
- Zariadenie mlže byť používané iba s pomocou nerezových násad a pokrievky, ktoré sú súčasťou výbavy.

## Sous Vide zariadenie

Sous Vide je metóda prípravy potravín zabalených vo vákuových sáčkoch s použitím teplého kúpeľa – bain marie.

Vďaka nastaviteľnej vždy konštantnej teplote dosiahne zakaždým výsledok najvyššej kvality.

Veľkou výhodou Sous Vide H225448 je termostat nastaviteľný s presnosťou 0,5 Celcius. Príprava steaku medium bude vďaka Sous vide naozaj medium. Stačí len správne nastaviť čas a teplotu, o zvyšok sa už postará zariadenie Sous Vide. Vďaka tomu, že je potravina zavarená vo vákuovom sáčku ponecháva si všetky chuťové a výživové látky.

## Uvedenie Sous Vide do prevádzky

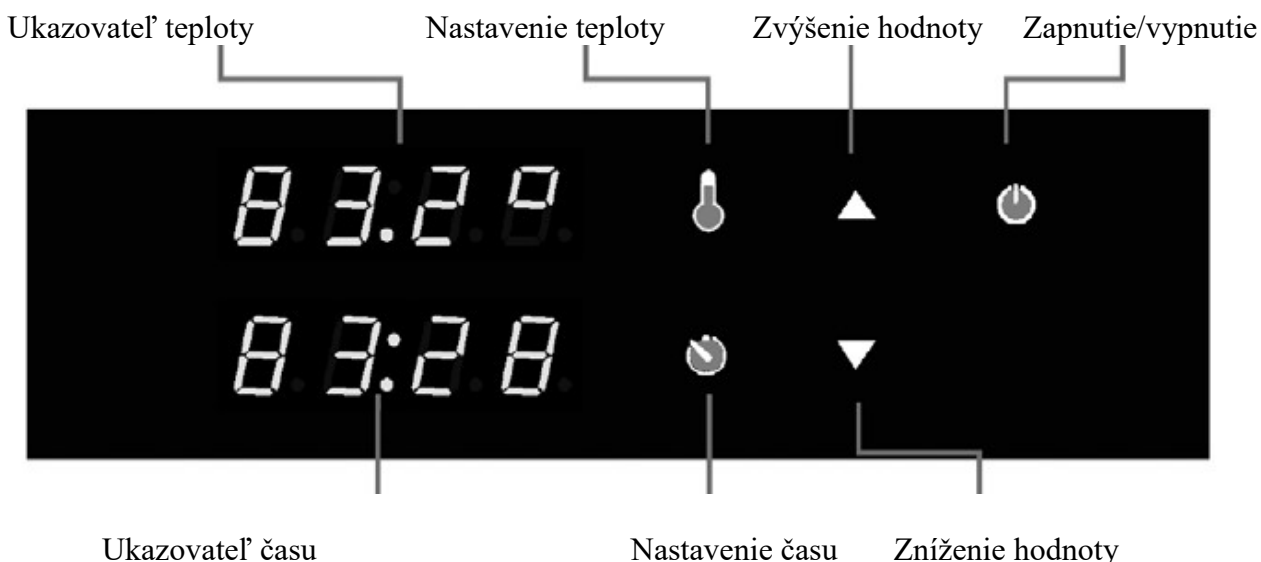
Skontrolujte zariadenie na eventuálne poškodenie. V prípade, že objavíte nejakú nezrovnalosť, hneď sa spojte so svojim dodávateľom.

Odstráňte celé balenie a ochranné fólie.

Očistite zariadenie teplou vodou a jemnou handrou.

Umiestnite zariadenie na stabilnú rovnú plochu.

## Prevádzka



1. Naplňte nádobu horúcou vodou a uistite sa, že voda siaha iba po rysku označenú ako MAX. Myslite na to, že po pridaní vákuových sáčkov s potravinou sa voda v nádobe zvýši.
2. Zapojte zariadenie do elektrickej siete.
3. Stlačte tlačidlo zapnutie/vypnutie pre uvedenie zariadenia do prevádzky. Krátko zaznie zvukový signál indikujúci zapnutie zariadenia.
4. Stlačením tlačidla „Nastavenie teploty“ sa začne ohrievať špirála a zaznejú 3 krátke zvukové signály. Rozsvieti sa modrá dióda teploty. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa dióda vypne.
5. Ukazovateľ teploty zobrazuje prednastavenú (alebo posledne nastavenú) hodnotu.



Pozor! Dbajte o to, aby voda vo vnútri prístroja nikdy nepresiahla rysku „MAX“.

## Tlačidlo Start / Stop

Štandardne sa nachádza zariadenie v Stand-by móde. Na displeji sa zobrazuje „----“ a aktuálna teplota vody. Na displeji sa zobrazí čas a teplota vody.

## Nastavenie času

Stlačte tlačidlo „Nastavenie času“. Pomocou tlačidiel ▲ pp. ▼ môžete meniť nastavenú hodnotu teploty. Po nastavení času sa rozblíkajú modrá dióda času. Odpočítavanie času sa koná vzostupne. Po vynulovaní zaznie 10-sekundový zvukový signál.

Pokiaľ zariadenie nevypnete alebo neprepnete do pohotovostného režimu, bude sa zohrievať. Časovač slúži len na pripomenutie, signalizáciu uplynutia nastaveného času.

## Nastavenie teploty

Stlačte tlačidlo teploty. Na displeji sa zobrazuje prednastavená alebo posledne nastavená hodnoty teploty. Pre zmenu nastavenej teploty použite tlačidlá so šípkami ▲ pp. ▼. Ak podržíte stlačené tlačidlo, hodnota sa bude zvyšovať rýchlejšie. Pokiaľ sa zariadenie nahrieva bude svietiť modrá kontrolka teploty. Počas nahrievania sa na displeji zobrazuje striedavo nastavená teplota a aktuálna teplota. Po dosiahnutí požadovanej teploty zaznie 10- sekundový zvukový signál a vypne sa modrá dióda.

## Zatvorenie krytu

Potom ako ste nastavili čas a teplotu, zatvorte kryt. Aby ste zatvorili kryt, otvorte výpustný ventil a zatlačte kryt, aby jeho hrany správne doliehali. Pokiaľ je kyt správne umiestnený, zavorte výpustný ventil pre vzduch. Kryt je rozmeru GN1/1.

Po dosiahnutí nastavenej teploty vody môžete vložiť vákuovanú potravinu do Sous Vide. Ak chcete pripravovať viac produktov naraz, použite predelovacie držiaky, ktoré sú súčasťou balenia.

## Otvorenie krytu

Pred otvorením krytu najskôr otvorte vzduchový ventil, aby ste vyrovnali podtlak. Pozor! Pri otvorení ventilu môže začať unikať horúca para. Nebezpečenstvo popálenia!

## Po použití

Pre odstránenie vody, zatlačte na výpušťací ventil a otočte ho o ¼ do ľavej strany, čím sa otvorí. Pre zatvorenie ventilu opakujte postup opačným smerom.

## Ochrana pred prehriatím

Zariadenie je vybavené bezpečnostnou ochranou pred prehriatím. V prípade, že je napr. zariadenie zapnuté bez vody, prehreje sa. V takomto prípade sa kompletne vypne displej, ale zelené svetlo zostane rozsvietené. Predtým ako opäť uvediete zariadenie do prevádzky musí byť dôkladne vychladnuté.

## Čistenie a údržba

Pred každým čistením a údržbou je potrebné vytiahnuť napájací konektor z elektrickej siete.

Pozor: Nikdy prístroj neponárajte do vody alebo inej tekutiny!

Povrch prístroja očistite vlhkou handrou namočenou do mierneho čistiaceho prostriedku.

Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky, ostré predmety, benzín, drátenky a pod.

Dôležité je tiež odstrániť prachové častice na vetraní pomocou vysávača.

Po každom použití vymeňte vodu, aby ste predišli tvorbe vodného kameňa.

Pred uvedením zariadenia do prevádzky sa presvedčite, či sa v nádobe neanachádza vodný kameň / prípadne ho odstráňte.

## Príprava

Správne nastavenie teploty je kľúčom k úspechu, čo sa týka Sous Vide prípravy. Po niekoľkých pokusoch samy zistíte pri akom nastavení teploty dosiahnete najoptimálnejší výsledok. Pri nastavovaní teploty je potrebné vziať do úvahy hrúbku a konzistenciu potravín.

Pri rybách a mäse by mala byť použitá teplota min. 54 stupňov Celzia, aby sa zabránilo tvorbe baktérii.

Napr.

*Steak*

anglický 54 – 56 C

médium 56 – 58 C

jemne prepečený: 58 – 64 C čas prípravy je závislý od veľkosti a hrúbky.

Prepečený: 55 – 58 C – čas na prípravu od 20 – 60 minút vzhľadom na veľkosť a hrúbku.

*Ryby:*

čas prípravy je značne kratší: minimálne zmeny teploty majú veľký vplyv na celkový výsledok.

Odporúčame vyhľadať na internete najvhodnejšie nastavenie.