

SV 1126 – Sous Vide – přístroj pro vaření ve vakuu



V tomto přístroji lze připravovat pouze vakuově zabalené potraviny. Dbejte na správný a pevný svár.

Všeobecné pokyny

Tento spotřebič je určený pouze pro soukromé využití a nesmí se používat ke komerčním účelům. Přečtěte si pozorně tento návod a odložte si jej na bezpečném místě. Pokud předáte spotřebič další osobě, předejte ji také návod k použití. Používejte spotřebič pouze podle popisu v návodu a dbejte na bezpečnostní informace. Neneseme žádnou odpovědnost za poškození nebo nehody způsobené nedodržením pokynů v návodu.

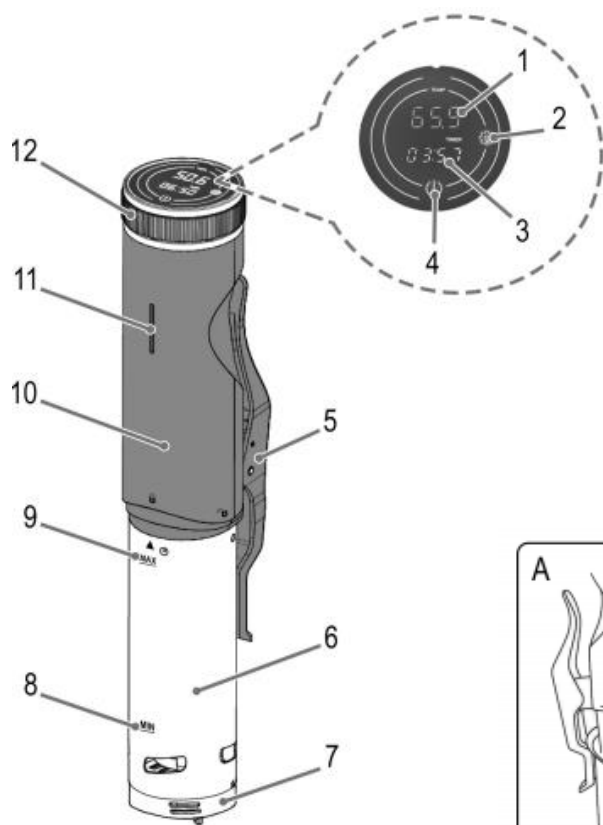
Bezpečnostní informace

- Nenechte teplotu klesnout pod hodnotu uvedenou v tabulce!
- Spotřebič připojte k uzemněné síťové zásuvce a používejte pouze v souladu s parametry uvedenými na výrobním štítku.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený přívodní kabel nebo samotný spotřebič. Před použitím vždy zkontrolujte!
- Naplňte spotřebič před použitím teplou vodou. Nechte dostatečný prostor pro pokrm.
- Spotřebič smí používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí pouze pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a porozuměly možným rizikům. Děti nesmí používat obaly jako hračku. Čištění a údržbu nesmí provádět děti do 8 let a bez dohledu.
- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče.
- Spotřebič není určený pro ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Po použití spotřebiče nebo v případě závady jej odpojte od síťové zásuvky.
- Nikdy netahejte za kabel. Nevedte jej přes ostré hrany.
- Udržujte přívodní kabel mimo horkých ploch.
- Nikdy nenechávejte spotřebič během provozu bez dohledu.
- Nestavte cizí předměty na spotřebič.
- Nenechávejte spotřebič venku ani na vlhkých místech.
- Nikdy neponořujte spotřebič do vody.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozený (například po pádu).
- Výrobce neodpovídá za poškození způsobená nesprávným použitím spotřebiče.
- Abyste zabránili nebezpečí, všechny opravy, včetně výměny přívodního kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
- Pozor! Spotřebič je během používání velmi horký. Nepřemisťujte jej, dokud nevychladne! Teplota přístupných částí je během použití vysoká.
- Zvyšte pozornost během přípravy a při otvírání víka z důvodu možnosti úniku horké páry.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej od síťové zásuvky.
- Pokud používáte prodlužovací kabel, nedovolte dětem, aby za něj tahaly.
- Otvírejte víko opatrně - může být na něm horká voda.

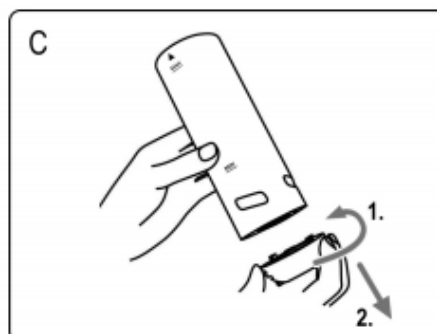
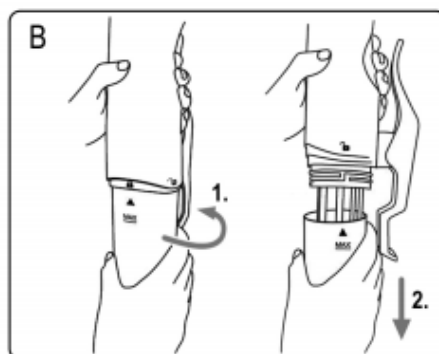
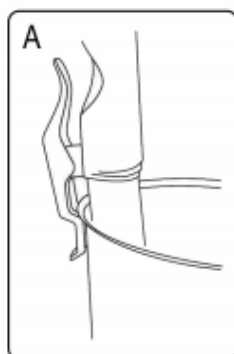
Pracovní plocha: Důležité! Nikdy nestavte spotřebič na ani do blízkosti horkých ploch (např. horká kamna). Používejte pouze na rovném, stabilním a teple odolném povrchu. Nedávejte do blízkosti spotřebiče hořlavé látky.

Před prvním použitím:

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



1. Ukazatel teploty
2. Tlačítko nastavení s kontrolkou
3. Doba vaření
4. Tlačítko vypnutí a zapnutí s kontrolkou
5. Úchytná svorkou
6. Ohřevná základna
7. Kryt
8. Ryska MIN (minimální množství vody)
9. Ryska MAX (maximální množství vody)
10. Základna s motorem
11. Kontrolka provozu
12. Ovládací kolečko



Sous-vide je kuchařská metoda, při níž se potraviny připravují ve vzduchotěsném umělohmotném obalu ve vodní lázni s kontrolovanou teplotou. Takto vakuované potraviny (maso, ryby, zelenina nebo ovoce) se vaří po různě dlouhou dobu. Většinou jde o několik hodin při přesně vypočítané teplotě, která je nižší než bod varu. Nejčastěji při teplotě v rozmezí 45 – 90 °C. Záměrem je zachovat přirozenou chuť, šťávu a texturu kvalitní potraviny při stejnoměrném ohřívání v přesně teplotně kontrolované vodní lázni.

Vakuové balení

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

Doporučujeme toto příslušenství:

Vakuový balíč Proficook PC VK 1080 a originální příslušenství (folie, náhradní sáčky)

- vakuový balíč Proficook PC VK 1080 Art. Nr. 501 080
- Náhradní sáčky velikosti 22 x 30 cm Art. Nr. 8 910 151
- Náhradní sáčky velikosti 28 x 40 cm Art. Nr. 8 910 152
- Náhradní folie velikosti 28 x 6 m Art. Nr. 8 910 155

Elektrické připojení

- Před zapojením zástrčky do zásuvky se ujistěte, že síťové napětí se shoduje s informacemi na štítku.
- Připojte zařízení k řádně nainstalované chráněné zásuvce.

Tlačítko	Popis funkce
	Přístroj vypnout/ zapnout/ spustit nahřívání, zapnout vaření/ přerušit provoz Pokud chcete přístroj vypnout nebo přerušit jeho chod stiskněte tlačítko po dobu 3 vteřin.
	Pro výběr dalšího nastavení. (teplota vody, hodiny, minuty)

Každé stisknutí tlačítka se potvrdí pípnutím.

Svorka pro uchycení na stěnu hrnce

Pomocí svorky lze přístroj uchytit ve vhodném hrnci (6 – 15 l). Hrncel musí být nejméně 15 cm vysoký. (viz obrázek)

Množství vody

Naplňte hrncel vodou po značku „max“ na přístroji. Tím je zajištěno, že nastavené teploty jsou udržovány s odchylkou +/- 1 ° C.

- Vložte vakuově zabalené potraviny. Dbejte na pevné sváry, aby byla potravina vždy pod vodou. Pokud se potravina ve vakuu nafoukne nebo vyplave na hladinu, dejte na ni např. talířek nebo kleštěmi potravinu zpět potopte.
- Pokud hladina vody klesne pod rysku MIN, zapne se tepelná pojistka. Zazní tón a přístroj se vypne. Na displeji se zobrazí „EEI“. Ujistěte se vždy během vaření, že je hladina vody mezi ryskami MIN a MAX. Poté je z bezpečnostních důvodů třeba znovu spustit vaření.

Výběr času

1. Spotřebič bude fungovat správně, pouze pokud je nasazena poklička.
2. U hluboko zmrazených pokrmů prodlužte dobu přípravy nejméně o 20%.
3. Informace o době přípravy jsou přibližné a musíte je přizpůsobit podle chuti.
4. Dobu musíte zdvojnásobit pro tuhé maso.

Použití

1. Upevněte přístroj na vhodný hrnec.
2. Vložte do hrnce potravinu ve vakuu.
3. Nalijte teplou vodu do hrnce.
4. Stiskněte tlačítko  pro zapnutí přístroje. Zazní tón a na displeji se zobrazí stupně.
5. Nastavte požadovanou teplotu pomocí kolečka.
6. Potvrďte nastavení tlačítkem  . Ukazatel hodin začne blikat.
7. Nastavte hodiny pomocí kolečka.
8. Potvrďte nastavení tlačítkem  . Ukazatel minut a kontrolka  začne blikat.
9. Nastavte hodiny pomocí kolečka.
10. Stiskněte tlačítko  . Na displeji se zobrazí aktuální teplota vody. Přístroj začne vodu ohřívat. Kontrolka provozu začne svítit modře.
11. Když přístroj dosáhne nastavené teploty, zazní 2 tóny. Dvojtečka u času a kontrolka provozu začne blikat. Přístroj začne odpočítávat čas vaření.
12. Po uplynutí času zazní tóny. Na displeji se zobrazí „END“ Přístroj se automaticky vypne. Vypojte přístroj ze zásuvky.

Ukončení provozu

- Provoz můžete kdykoli přerušit stisknutím tlačítka  po dobu 3 vteřin.
- Odpojte síťový kabel ze zásuvky.

Maso: teplota 58°C – 62 °C

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

Drůbež: teplota 63 °C – 65 °C

Tloušťka	Minuty
10 mm	20
20 mm	40
30 mm	75
40 mm	90

Ryby: teplota 55 °C -58 °C

Tloušťka	Minuty
10 mm	10
20 mm	20
30 mm	30
40 mm	40

50 mm	50
60 mm	60

Zelenina: teplota 80 °C – 85 °C

Druh	Minuty
Brambory	40
Chřest	25
Zelenina	70

Po vaření

Pasterizované potraviny můžete udržovat při teplotě 55 °C nebo více do té doby, než jídlo servírujete. Pokud budete jídlo příliš dlouho přehřívat, může se vám i rozvařit. Závisí to na teplotě a druhu potraviny. Tuhé kusy hovězího můžete při teplotě 55°C i 24 – 48 hodin vařit a přehřívat. Ale většina potravin může být přehřívána celkem 8 – 10 hodin než bude úplně měkká. Obsluhujte přístroj, tak jak bylo popsáno v předchozích kapitolách. Potravinu, můžete hned po ukončení vaření konzumovat.

Potravina	Max. hodin
Maso	6 – 10
Drůbež	2 – 3
Ryba	1
Zelenina	2

Uchovávání uvařených potravin

Potravinu ve vakuu můžete uvařenou zamrazit nebo cca 5 dní mít uloženou v chladničce.

Výroba jogurtu

Jogurt je mléčný produkt, který se vyrábí z mléka přidáním jogurtových kultur.

Při průměrné teplotě 45°C se začínají jogurtové kultury množit. Během tohoto procesu se laktóza přeměňuje na kyselinu mléčnou.

1. Zvolte dobré místo, aby během výroby jogurtu nemuselo být pohybováno s přístrojem.
2. Ohřejte mléko na teplotu cca 45°C a přimíchejte přírodní jogurt nebo jogurtovou kulturu.
3. Naplňte směs do předem vyčištěných skleniček a zašroubujte.
4. Zavřené skleničky vložte do hrnce s přístrojem.
5. Naplňte hrnec vodou o teplotě max. 45°C.
6. Obsluhu provádějte jak popsáno výše.
 - Nastavte teplotu 45°C.
 - Časovač nastavte na 12 hodin.

Čištění a údržba

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Nikdy neponořujte spotřebič do vody!
- Naplňte hrnec čistou vodou s mycím prostředkem a spusťte spotřebič na několik minut. Pak důkladně umyjte čistou vodou a vysušte.
- Nepoužívejte agresivní ani drsné čističe.
- Povrch spotřebiče vlhkou utěrkou.

Problém	Možná příčina	Pomoc
Přístroj je bez funkce.	Přístroj není připojen do elektrické sítě.	Zkontrolujte zásuvku.
		Vsuňte kabel správně do zásuvky.
		Zkontrolujte jističe.
		Obraťte se na autorizovaný servis.
Přístroj se vypíná dříve. Např. zapne se tepelná pojistka.	V přístroji je vodní kámen.	Odstraňte vodní kámen.
	Hladina vody je pod ryskou MIN.	Doplňte vodu a přístroj znovu zapněte.

Technické údaje:

Model: PC – SV 1126
Napájení: 220 – 240 V, 50/60 Hz
Příkon: 800W
Ochranná třída: I
Oběhové čerpadlo: 8l za minutu max.
Teplota: 0 až 90 °C max.
Stabilita teploty: $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$
Vhodná výška hrnce: od 15 cm
Hmotnost netto: cca 1,18 kg

Likvidace:

Likvidace obalu: Obalové materiály nevyhazujte do běžného odpadu. Odneste je do recyklačního střediska. Krabice: Papír odneste na sběrné místo. Plastové obalové materiály a fólie dejte do určených sběrných nádob.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka & ZPŮSOB LIKVIDACE

Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu. Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudete používat. Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů. Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

**Obal:**

krabice – tříděný sběr papíru (PAP)
polystyren – tříděný sběr (PS)
PE sáček – tříděný sběr (PE)

**Výrobek:**

kabel bez zástrčky – tříděný sběr mědi
plastové části – tříděný sběr (PP)
kovové části – železný šrot (FE)