

WMF Lono



CZ	Návod k obsluze Elektrický hrnec Sous-Vide Cooker Pro	4-13
SK	Návod na používanie Varič Sous-Vide Cooker Pro	14-23
HU	Használati utasítás Használati utasítás Sous-Vide Cooker Pro	24-33





Rozestavení

1. Skleněné víko
2. Příslušenství pro pomalé vaření Cromargan®
3. Stavitelný držák na maso a zeleninu
4. Zásobník na vodu s výstupem páry
5. Hlavní jednotka
6. Ovládací panel s displejem
7. Tlačítko ZAP/VYP (pohotovostní režim)
8. Tlačítko pro spuštění/zastavení
9. Tlačítko pro nastavení
10. Zobrazení teploty v jednotkách °C nebo °F
11. Zobrazení času
12. Otočné kolečko

Layout

1. Sklenené veko
2. Vložka Cromargan® Slow Cooker
3. Nastavitelný držák na maso a zeleninu
4. Nádržka na vodu s výstupom na paru
5. Hlavný spotrebič
6. Ovládací panel s displejom
7. Tlačidlo zapnutia/vypnutia (pohotovostný režim)
8. Tlačidlo štart/stop
9. Tlačidlo nastavení
10. Zobrazenie teploty °C alebo °F
11. Zobrazenie času
12. Ovládací gombík nastavení

A termék részei

1. Üvegfedő
2. Cromargan® betét lassú főzéshez
3. Állítható hús- és zöldségtartó
4. Vízartály gőznyílással
5. A készülék fő egysége
6. Vezérlőpanel kijelzővel
7. Ki-/bekapcsoló gomb (készenlét)
8. Start/stop gomb
9. Beállítások gomb
10. Hőmérséklet kijelzése °C vagy °F
11. Idő kijelző
12. Kiválasztó gomb

Důležité bezpečnostní pokyny

- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let, které jsou pod dohledem nebo dostaly pokyny ohledně bezpečného používání přístroje a rozumí rizikům, která se s použitím pojí. Čištění a údržbu přístroje nesmí provádět děti, které jsou mladší 8 let a které nejsou pod dozorem.
- Přístroj a jeho napájecí kabel ponechejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Tento přístroj není hračka.
- Osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou přístroj používat, pokud jsou pod dohledem nebo dostaly pokyny ohledně bezpečného použití přístroje a rozumí rizikům, která se s použitím pojí.
- Při čištění neponořujte přístroj do vody.
- Přístroj vždy používejte v souladu s těmito pokyny. Nesprávné použití může způsobit úraz elektrickým proudem nebo může představovat jiná rizika.
- Nesprávné použití může způsobit zranění. Po použití vyčistěte veškeré díly, které se dostaly do kontaktu s potravinami, jak je popsáno v části „Čištění a péče“.
- V případě poškození napájecího kabelu přístroje je třeba provést jeho výměnu výrobcem, jeho technikem zajišťujícím poprodejní servis nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečí.
- Tento přístroj je určen k použití v domácnosti a pro podobné aplikace, např.:
 - v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a v jiném komerčním prostředí;
 - na statcích;
 - použití hosty v hotelech, motelech a jiných obytných zařízeních;
 - v ubytovacích zařízeních.
- Přístroj není určen pro čistě komerční použití.
- Upozornění: nebezpečí popálení! Odkryté povrchy mohou být velmi horké.
- Varování: nebezpečí tvorby pěny a převaření.
- V případě přeplnění zařízení může dojít k vystřikování kapalin.

Před použitím

Přístroj může být používán pouze pro určené použití a v souladu s tímto návodem k obsluze. Na škody způsobené nesprávným použitím nelze podat reklamaci. Proto se doporučuje, abyste si před použitím důkladně přečetli tento návod k obsluze. Obsahuje pokyny pro použití, čištění a údržbu přístroje. Neneseme žádnou odpovědnost za škody v důsledku nedodržení těchto pokynů.

Ponechte si tento návod k obsluze na bezpečném místě a předejte jej případnému dalšímu uživateli společně s přístrojem. Vezměte také prosím na vědomí informace ohledně záruky, které jsou uvedeny v rámci samostatné přílohy.

Během používání je třeba dodržovat bezpečnostní opatření.

Technické údaje

Jmenovité napětí:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Spotřeba energie:	1370–1630 wattů
Třída ochrany:	I

Další bezpečnostní pokyny

- Zařízení může být připojeno pouze k uzemněné elektrické zásuvce, která je nainstalována v souladu s příslušnými nařízeními. Napájecí kabel a zástrčka musí být suché.
- Připojovací kabel nevedte ani neupínejte nad ostrými hranami. Neponechávejte jej volně viset. Chraňte jej před horkem a olejem.
- Prodlužovací kabel můžete použít pouze tehdy, je-li v bezvadném stavu.
- Nikdy nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky pomocí napájecího kabelu nebo mokřýma rukama.
- Nenoste přístroj za kabel.
- Nepokládejte přístroj na horké povrchy, jako jsou plotny, nebo v blízkosti otevřeného plamene, protože by tak mohlo dojít k roztavení krytu.
- Zařízení postavte pouze na rovný, suchý a ohnivzdorný povrch, na kterém není prach.
- Nedávejte přístroj na povrch, který je citlivý na vodu. Při vystříknutí vody by mohlo dojít k poškození těchto povrchů.
- Upozornění: z přístroje se uvolňuje pára! Přístroj nepoužívejte pod citlivým nábytkem (např. kuchyňské skříňky).
- Pozor: Přístroj se zahřívá! Nebezpečí opaření z důvodu unikající páry. Během provozu přístroj nepřemísťujte a netahejte za síťový kabel.
- Varování, nebezpečí poškození! V přístroji používejte pouze čistou vodu. Jiné kapaliny nebo plovoucí potraviny v zásobníku na vodu (4) mohou poškodit vodní čerpadlo nebo zanést vodní okruh. Vařte pouze jídlo ve vzduchotěsném obalu vhodném pro vaření sous-vide a ujistěte se, že je obal dobře utěsněn. Když používáte příslušenství pro pomalé vaření, ujistěte se, že se do zásobníku na vodu nedostanou žádné potraviny. Pokud by se však do zásobníku na vodu nějaké potraviny dostaly, zařízení okamžitě vypněte, nechejte vodu vychladnout a poté ji vypusťte a vyčistěte zásobník na vodu tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a péče“.
- Zásobník na vodu (4) přilepte pouze do _MAX_ značky pro vaření sous-vide a _MAX_ pro pomalé vaření.
- Přístroj nepoužívejte a neskladujte venku, ve vlhkých místnostech ani v dosahu dětí.
- Během používání musí být přístroj pod dohledem.
- Když se přístroj nepoužívá, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Výstup páry  ze zásobníku na vodu (4) nezakrývejte ani nijak neblokuje.
- Než na horní stranu hlavní jednotky (5) umístíte zásobník na vodu, ujistěte se, že není jednotka znečištěná ani mokrá.
- **Poznámka:** Když z přístroje po použití odejmete zásobník na vodu, vylije se na horní stranu hlavní jednotky malé množství zbytkové vody. To je normální. Vytáhněte síťovou zástrčku a vylijte vodu z hlavní jednotky do dřezu.

- Přístroj přestaňte okamžitě používat a/nebo vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, pokud
 - dojde k poškození přístroje nebo síťového kabelu
 - se domníváte, že přístroj může být vadný v důsledku pádu nebo podobné nehody. V takových případech nechte přístroj opravit.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody z důvodu nesprávného použití, nesprávné obsluhy nebo nesprávné opravy. Reklamace v takových případech rovněž nebudou uznány.

Použití elektrického hrnce Sous Vide

Vaření sous-vide (z francouzského výrazu: „ve vakuu“) nebo vaření ve vakuu je způsob přípravy masa, ryb, zeleniny a ovoce ve speciálních umělohmotných obalech (vzduchotěsné umělohmotné obaly) při poměrně nízkých teplotách do 100 °C. Díky vzduchotěsnému obalu a pomalému vaření dochází k významnému snížení oxidace a uchování minerálů, vitamínů a chuti v jídle. Při přidání bylinek a koření do jídla je pak chuť intenzivnější a dochází k zachování soli a přirozené chuti a vůně. Maso zůstává čerstvé. A protože z důvodu relativně nízkých teplot nemůže při vaření sous-vide docházet k Maillardově reakci, netvoří se na jídle žádné krusty. Vzniku krusty lze dosáhnout před vařením sous-vide nebo po něm, a to rychlým osmažením na pánvičce pomocí flambovací pistole. Metoda sous-vide pasterizuje jídlo při 60 až 62 °C, což také prodlužuje jeho životnost.

Poznámka: Po pasterizaci musí být jídlo ve vzduchotěsných obalech okamžitě zkonsumováno, nebo ochlazen v ledové vodě a uskladněno v lednici při teplotě do 7 °C, popř. zmrazeno při teplotě -18 °C.

Nepasterizované jídlo musí dosáhnout cílové teploty a musí být servírováno během 4 hodin. Ujistěte se, aby nepasterizovaná jídla nebyla podávána osobám s oslabeným imunitním systémem, dětem nebo těhotným ženám.

Použití příslušenství pro pomalé vaření

Díky příslušenství pro pomalé vaření (2) lze jídlo vařit pozvolně a po delší dobu – 3 až 12 hodin – při teplotách pod bodem varu. Díky tomu se jídlo nepřipalí. Aby byl umožněn optimální přenos tepla z vodní lázně do příslušenství pro pomalé vaření, je toto nejvhodnější u jídel s velkým množstvím omáčky, např. maso na šťávě, guláš nebo polévky.

Před prvním použitím

Čištění

Než přístroj použijete poprvé, důkladně očistěte a vysušte všechny díly kromě hlavní jednotky (5). Mějte také prosím na paměti poznámky ohledně čištění z tohoto návodu na obsluhu.

Vakuování potravin

Před začátkem vaření je jídlo zapotřebí vakuovat do obalů vhodných pro vaření sous-vide a obaly zatavit. Při zatavování se ujistěte, že v blízkosti svaru nejsou žádná volná místa, protože by pak nedošlo ke správnému hermetickému utěsnění.

Doba a teplota přípravy jídla

Mějte prosím na paměti, že doba přípravy závisí na tloušťce a teplotě jídla. U zmrazeného jídla je doba přípravy delší.

Poznámka: Teploty a doby uvedené v příloze jsou přibližné údaje pro nemrazená jídla a lze je upravit podle chuti, nikoliv však zkrátit.

Vaření sous-vide

1. Naplněný vzduchotěsný obal umístěte do držáku na maso a zeleninu **(3)**. Odnímatelná horní políčka zabraňuje vynesení vzduchotěsného obalu nahoru z důvodu zbytkového vzduchu nebo vzduchových bublin, které vznikají v průběhu vaření. V případě větších porcí lze snadno odstranit tři vnitřní kovové tyče.

Poznámka: Ujistěte se, že vzduchotěsné obaly se navzájem dotýkají co nejméně, aby bylo jídlo co nejvíce obklopeno vodou. To zajistí rovnoměrnost výsledků.

2. Umístěte zásobník na vodu **(4)** na hlavní jednotku **(5)**.

Poznámka: Bez zásobníku na vodu nebude přístroj fungovat.

3. Naplněný držák na maso a zeleninu vložte do zásobníku na vodu. Poté zásobník naplňte co největším množstvím čisté vody tak, aby byl vzduchotěsný obal zcela ve vodě.  **MAX**. Dodržujte značku **MAX „Sous Vide“** na zadní straně zásobníku na vodu.
4. Připojte přístroj do elektrické sítě. Přístroj je nyní v pohotovostním režimu. Stiskněte tlačítko **ZAP / VYP (7)**, abyste přístroj spustili.

5. Dále pomocí otočného kolečka **(12)** nastavte vámi požadovanou teplotu a potvrďte stisknutím kolečka. Výchozí nastavení přístroje je na 60 °C. Teploty je možné nastavit v rozpětí od 35 °C do 90 °C.
6. Přednastavená doba přípravy je **00:00** hodin. Potvrďte tuto nastavenou dobu přípravy, nebo nastavte vlastní dobu přípravy pomocí otočného kolečka a potvrďte tím, že kolečko stisknete.
7. Nyní stiskněte tlačítko spuštění / zastavení **(8)**, aby začalo ohřívání. Rozsvítí se ikona , která značí, že přístroj pracuje. Když je dosažena přednastavená teplota, ozve se pípnutí a časovač začne odpočítávat minuty a hodiny směrem dopředu. Když je nastavena doba přípravy, začne časovač počítat minuty a hodiny zpětně (zpětně odpočítávání). Maximální doba přípravy je 72 hodin.

Poznámka: Trvale můžete naprogramovat až dvě nastavené hodnoty teploty a doby přípravy.

Abyste tak mohli učinit, stiskněte tlačítko pro nastavení **(9)**. Bliká ikona . Nyní stiskněte otočné kolečko. Můžete nastavit požadovanou teplotu a dobu přípravy pro svůj první vlastní program. Nyní stiskněte tlačítko spuštění / zastavení **(8)**, aby se hodnoty uložily a začalo ohřívání.

Varování: Nenastavujte menší teploty a kratší doby přípravy, než jaké jsou uvedeny v tabulce Příprava jídla.

8. Stiskněte tlačítko spuštění / zastavení **(8)** pro zastavení procesu vaření. V tomto případě bude blikat ikona , dokud nezačne proces vaření znovu.
9. Stiskněte tlačítko **ZAP / VYP (7)**, abyste zastavili proces vaření, a uveďte přístroj do pohotovostního režimu.

Poznámka: Když z přístroje po použití odejmete zásobník na vodu, vylije se na horní stranu hlavní jednotky malé množství zbytkové vody. To je normální. Vytáhněte síťovou zástrčku a vylijte vodu z hlavní jednotky do dřezu.

Pomalé vaření

1. Vložte do příslušenství pro pomalé vaření **(2)** požadované jídlo. Aby při vaření zůstala zachována chuť, je jídlo nejprve třeba rychle osmahnout.
2. Umístěte zásobník na vodu **(4)** na hlavní jednotku **(5)**.

Poznámka: Bez zásobníku na vodu nebude přístroj fungovat.

3. Vložte příslušenství pro pomalé vaření do zásobníku na vodu. Poté zásobník naplňte co největším množstvím čisté vody tak, aby bylo příslušenství pro pomalé vaření zcela ve vodě.

Poznámka: Obsah příslušenství pro pomalé vaření musí být zcela ponořen do vody z vnější strany, aby byl zajištěn optimální přenos teploty. Dodržujte značky MIN a MAX „Pomalé vaření“ na zadní straně zásobníku na vodu. Nyní můžete začít s pomalým vařením pomocí vámi přednastavené doby přípravy nebo individuálně naprogramované teploty a doby přípravy. Postupujte tak, jak je popsáno v části „Vaření sous-vide“ v krocích 4 až 9.

Poznámka: Když z přístroje po použití odejmete zásobník na vodu, vylije se na horní stranu hlavní jednotky malé množství zbytkové vody. To je normální. Vytáhněte síťovou zástrčku a vylijte vodu z hlavní jednotky do dřezu.

Nastavení jednotek teploty (°C/°F) a tvrdosti vody

1. Umístěte zásobník na vodu (4) na hlavní jednotku (5).
2. Připojte přístroj do elektrické sítě. Přístroj je nyní v pohotovostním režimu. Stiskněte tlačítko pro nastavení (9) a podržte jej stisknuté po dobu minimálně 3 sekund. Pokud je přístroj již v pohotovostním režimu, stiskněte tlačítko pro nastavení (9) a podržte jej stisknuté po dobu minimálně 3 sekund.
3. Bliká ikona °C. Otáčením kolečka (12) můžete změnit nastavení na °F. V takovém případě je přednastavená teplota 60 °C nahrazena teplotou 140 °F. Potvrďte svůj výběr opětovným stisknutím otočného kolečka.
4. Na displeji nyní místo času bliká přednastavená tvrdost vody H4. Otáčením kolečka můžete tuto hodnotu upravit na H1 až H4 podle tvrdosti vody v místě, kde bydlíte. **Poznámka:** Informace ohledně tvrdosti vody můžete získat od místního úřadu nebo od vašeho dodavatele energie a vody, popř. online.
5. Když nastavenou tvrdost vody potvrdíte, bude tato hodnota v přístroji trvale uložena.
6. Poté stiskněte tlačítko ZAP/VYP (7), abyste uvedli přístroj do pohotovostního režimu.

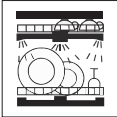
Rozpětí tvrdosti	Tvrdost
1 Měkká	0 – 7° dH
2 Střední	>7 – 14° dH
3 Tvrdá	>14 – 21° dH
4 Velmi tvrdá	> 21° dH

Čištění a péče

Čištění

Vytáhněte zástrčku ze sítě a nechtejте přístroj vychladnout.

Neponořujte přístroj do vody. Povrch lze čistit vlhkým hadříkem a malým množstvím čistícího prostředku. Nepoužívejte žádné ostré nebo drsné čisticí prostředky.

	 Lze mýt v myčce na nádobí	 Lze mýt pod tekoucí vodou	 Otřete vlhkým hadříkem
Skleněné víko (1)	✓	✓	✓
Příslušenství pro pomalé vaření (2)	✓	✓	✓
Stavitelný držák na maso a zeleninu (3)	—	✓	✓
Zásobník na vodu (4)	—	✓	✓
Hlavní jednotka (5)	—	—	✓

Ukazatel usazenin vodního kamene

Usazeniny vodního kamene zvyšují dobu nahřívání elektrického hrnce Sous Vide Cooker. Dále způsobují energetické ztráty a zkracují životnost přístroje.

Automatický indikátor usazenin vodního kamene určuje dobu, kdy bude třeba provést další cyklus odvápnění. V závislosti na úrovni používání a na stupni tvrdosti vody začne svítit kontrolka , která vás vybízí k tomu, abyste spustili proces odvápnění přístroje.

Přípravek k odstranění vodního kamene

Použijte běžně dostupný přípravek k odstranění vodního kamene, který je vhodný také pro filtrové kávovary.

 Nepoužívejte běžný nebo koncentrovaný ocet, protože by tím mohlo dojít k poškození materiálů v přístroji.

 Použití odstraňovačů vodního kamene na bázi kyseliny citronové může vést k tvorbě sraženin, které utěsní nános vodního kamene nebo zablokují vedení přístroje. Odvápnění pomocí kyseliny citronové také dlouho trvá, a proto není možné zaručit, že dojde k úplnému odstranění vodního kamene.

 Naše záruka se nevztahuje na škody způsobené použitím nevhodných přípravků na odstranění vodního kamene nebo z důvodu nedodržení pokynů pro odstraňování vodního kamene.

 S odstraňovačem vodního kamene nakládejte opatrně, aby nedošlo k poškození nábytku nebo oděvů.

Odvápnění přístroje

Umístěte zásobník na vodu **(4)** na hlavní jednotku **(5)**. Připojte přístroj do elektrické sítě. Přístroj je nyní v pohotovostním režimu. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP **(7)**, abyste přístroj zapnuli. Stiskněte tlačítko pro nastavení **(9)** a podržte jej stisknuté po dobu 3 sekund. Místo teploty se nyní na displeji zobrazí „CALC“. Nyní stiskněte tlačítko spuštění / zastavení **(8)**, aby začal proces odstraňování vodního kamene. Nastavení nelze změnit.

Varování: Symbol  zhasne až po dokončení procesu odstraňování vodního kamene. Když proces odstraňování vodního kamene skončí, stiskněte tlačítko ZAP/VYP **(7)**, abyste uvedli přístroj do pohotovostního režimu.

Příprava jídla

Poznámka: Teploty a doby uvedené v příloze jsou přibližné údaje pro nemrazená jídla a měly by být upraveny podle chuti. Jídlo však nesmí být nikdy připravováno kratší než doporučenou dobu. Stupně propečení, teploty a délka přípravy pro hovězí maso (hovězí svíčková, vysoká roštěná, hovězí pečeně, biftek ze zadního hovězího, roštěná, hovězí bok, apod.)

Stupeň propečení	Teplota
Blue rare (velmi jemně propečený)	40–45°C
Medium rare	50–55°C
Medium	55–57°C
Medium well	57–60°C
Well done (dobře propečený)	60–65°C

Tloušťka	Minimální doba přípravy
1 cm	20 minut
2 cm	60 minut
3 cm	100 minut
4 cm	150 minut
5 cm	200 minut
6 cm	250 minut

Stupně propečení, teploty a délka přípravy pro vepřové maso

Stupeň propečení	Tloušťka	Teplota	Minimální doba přípravy
Vepřový plátek, medium rare	4–5 cm	55–60 °C	90 minut
Vepřový plátek, medium	4–5 cm	60–65 °C	90 minut
Vepřový plátek, well done	4–5 cm	68–72 °C	90 minut
Kotleta, medium	4–5 cm	62 °C	60 minut
Vepřová žebra	Celý kus	60 °C	48 hodin

Stupně propečení, teploty a délka přípravy pro jehněčí maso

Stupeň propečení	Tloušťka	Teplota	Minimální doba přípravy
Plátek, medium rare/tužší	2 cm	55 °C	25 minut
Jehněčí hřbet, medium rare/tužší	3 cm	55 °C	20 minut

Stupně propečení, teploty a délka přípravy pro drůbeží maso

Stupeň propečení	Tloušťka	Teplota	Minimální doba přípravy
Kuřecí prsa	3 cm	65 °C	75 minut
Kuřecí stehna	4-5 cm	65 °C	90 minut
Kachní prsa, medium	2-3 cm	54 °C	120 minut
Kachní prsa, medium rare/tužší	2-3 cm	57 °C	120 minut
Kachní stehno	6-8 cm	60 °C	8 hodin
Krůtí prsa / plátek	2 cm	65 °C	60 minut
Krůtí stehno	8-10 cm	65 °C	3-4 hodiny

Stupně propečení, teploty a délka přípravy pro rybí maso

Stupeň propečení	Tloušťka	Teplota	Minimální doba přípravy
Losos, napůl propečený/křehký	2-3 cm	40-45 °C	20 minut
Losos, medium rare/tužší	2-3 cm	42-50 °C	20 minut
Pstruh, napůl propečený/křehký	2-3 cm	46 °C	25 minut
Mořský jazyk, napůl propečený/křehký	2 cm	47 °C	20 minut
Hřebenatky, medium rare/tužší	2-3 cm	47 °C	30 minut

Stupně propečení, teploty a délka přípravy pro zeleninu

Stupeň propečení	Tloušťka	Teplota	Minimální doba přípravy
Zvěřinový plátek, medium	2 cm	58 °C	25 minut
Zvěřinový hřbet, medium	2-3 cm	56 °C	90 minut
Divočák	2-3 cm	60 °C	45 minut

Stupně propečení, teploty a délka přípravy pro zeleninu

Stupeň propečení	Teplota	Minimální doba přípravy
Mrkev	85 °C	40 minut
Květák	85 °C	40 minut
Fenykl	85 °C	50 minut
Brambory	85 °C	180 minut
Zelený chřest	85 °C	25 minut
Bílý chřest	85 °C	40 minut
Červená řepa	85 °C	120 minut
Cuketa	85 °C	15 minut
Batáty	85 °C	120 minut
Kedlubn	85 °C	60 minut



Zařízení odpovídá evropským směrnicím 2014/35/EC, 2014/30/EC a 2009/125/EC.

Tento výrobek nesmí být na konci životnosti likvidován jako běžný domácí odpad, ale musí být umístěn do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Materiály jsou recyklovatelné podle jejich označení. Opětné použití, recyklace a další využití starých zařízení je důležitým příspěvkem k ochraně našeho životního prostředí. O vhodném sběrném místě se, prosím, informujte u místních správních úřadů.

Dokument podléhá změnám.

Dôležité bezpečnostné informácie

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov, pokiaľ sú pod dohľadom alebo oboznámené s pokynmi na bezpečné používanie spotrebiča a ak rozumejú príslušným rizikám. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom. Spotrebič a jeho kábel uchovávajúte mimo dosah detí mladších ako 8 rokov.
- Tento spotrebič nie je hračka.
- Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo boli oboznámené s tým, ako spotrebič bezpečne používať a rozumejú príslušným rizikám.
- Neponárajte spotrebič do vody, aby ste ho vyčistili.
- Spotrebič vždy používajte v súlade s týmito pokynmi. Nesprávne používanie môže viesť k zásahom elektrickým prúdom alebo iným nebezpečenstvám.
- Nesprávne použitie môže spôsobiť zranenie. Po použití očistite všetky časti, ktoré prichádzajú do styku s jedlom, ako je to popísané v časti „Čistenie a údržba“.
- Ak je napájací kábel spotrebiča poškodený, v záujme bezpečnosti ho musí vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba.
- Toto zariadenie je určené na použitie v domácnosti a na podobných miestach, akými sú napríklad:
 - Kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných komerčných prostrediach;
 - Farmy;
 - Môžu ho používať hostia v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach;
 - Zariadenia typu nocľah s raňajkami/bed-and-breakfast.
- Spotrebič nie je určený na čisto komerčné použitie.
- Upozornenie: nebezpečenstvo popálenia! Dostupné povrchy sa môžu veľmi rozhorúčiť.
- Varovanie: nebezpečenstvo tvorby peny a pripečenia.
- Ak je prístroj preplnený, horúce kvapaliny môžu vystreknúť.

Pred použitím

Spotrebič môže byť použitý iba na určený účel a v súlade s týmto návodom na používanie. Žiadne tvrdenia akéhokoľvek druhu nesmú byť akceptované v prípade poškodenia spôsobeného nesprávnym použitím. Preto sa odporúča pred použitím starostlivo si prečítať návod na použitie. Obsahuje pokyny na používanie, čistenie a starostlivosť o spotrebič. Za škodu spôsobenú nedodržaním návodu na použitie nie je zodpovedný výrobca.

Tento návod na použitie uchovávajte na bezpečnom mieste a odovzdajte ho spolu so spotrebičom každému ďalšiemu používateľovi. Upozorňujeme tiež na informácie o záruke, ktoré sú uvedené osobitne. Pri používaní musia byť dodržiavané bezpečnostné opatrenia.

Technické údaje

Menovité napätie:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Spotreba energie:	1370–1630 wattov
Trieda ochrany:	I

Ďalšie bezpečnostné informácie

- Spotrebič by mal byť pripojený iba k uzemneným zásuvkám, ktoré boli inštalované v súlade s predpismi. Napájací kábel a zástrčka musia byť suché.
- Neťahajte spojovací kábel cez ostré hrany ani ho medzi ne nezovierajte. Nenechajte ho visieť. Chráňte ho pred teplom a olejom.
- Predlžovací kábel používajte iba ak je v perfektnom stave.
- Nikdy nevyťahujte sieťovú zástrčku zo zásuvky myknutím za napájací kábel alebo mokrymi rukami.
- Nenoste zariadenie držiac ho za kábel.
- Neumiestňujte spotrebič na horúce povrchy, ako sú horúce platne, alebo do blízkosti otvoreného plynového plameňa, pretože by mohlo dôjsť k roztaveniu skrine.
- Zariadenie stavajte len na hladké, suché, teplovzdorné povrchy bez prachu.
- Neumiestňujte spotrebič na povrchy citlivé na vodu. Výšlechnutá voda môže takéto povrchy poškodiť.
- Upozornenie: z prístroja uniká para! Zariadenie nepoužívajte pod citlivými časťami nábytku (napr. nástenné kredence).
- Upozornenie: Spotrebič sa rozohrieva! Nebezpečenstvo obarenia unikajúcou parou. Počas prevádzky zariadením nehýbte ani nevyťahujte sieťový kábel.
- Varovanie, riziko poškodenia! Spotrebič používajte iba s čistou vodou. Iné kvapaliny alebo plávajúce potraviny vo vodnej nádržke (4) môžu poškodiť vodné čerpadlo alebo zaniest vodný okruh. Jedlo pripravujte len vo vákuovom obale vhodnom pre sous vide a uistite sa, že tesnenie je bezchybné. Ak používate vložku slow cook, uistite sa, že sa do nádržky na vodu nedostane žiadne jedlo. Ak sa však do nádržky na vodu potraviny dostanú, ihneď vypnite zariadenie, nechajte vodu vychladnúť a vypustite a vyčistite nádrž ku na vodu podľa popisu v kapitole „Čistenie a údržba“.
- Nádržku na vodu (4) plňte len po značku  MAX pre sous vide a  MAX pre slow cook/pomalé varenie.
- Spotrebič nepoužívajte ani neskladujte vonku, vo vlhkých miestnostiach alebo v dosahu detí.
- Na spotrebič treba počas prevádzky dohliadať.
- Keď sa spotrebič nepoužíva, vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Nezakrývajte ani neblokuje výstup pary  na vodnej nádržke (4).
- Predtým, ako vrchnú časť hlavného spotrebiča (5) umiestnite nádržku na vodu, uistite sa, že nie je pokrytá nečistotou a kvapalinou.
- Poznámka:** Po vybratí nádržky na vodu zo zariadenia sa z čerpadla na hornú časť hlavného spotrebiča vyleje malé zvyškové množstvo vody. To je normálne. Odpojte sieťovú zástrčku a vyprázdňte hlavný spotrebič do drezu.

- Zastavte používanie spotrebiča a/alebo okamžite vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky, ak:
 - Spotrebič alebo sieťový kábel sú poškodené
 - Máte podozrenie, že zariadenie môže byť v dôsledku pádu alebo podobnej udalosti chybné. V takýchto prípadoch pošlite spotrebič na opravu.
- Za škody spôsobené nesprávnym používaním, nesprávnou obsluhou alebo nesprávnou opravou sa neprijíma žiadna zodpovednosť. Záručné reklamácie sú v takýchto prípadoch vylúčené.

Použitie variča Sous Vide Cooker

Sous vide (po francúzsky „vo vákuu“) alebo vákuové varenie je metóda na varenie mäsa, rýb, zeleniny a ovocia v špeciálnych plastových vreckách (vákuové vrecúška) pri relatívne nízkych teplotách pod 100 °C. Vákuové balenie a pomalý proces varenia masívne znižujú oxidáciu a zachovávajú v potravinách minerály, vitamíny a chute. Vplyv pridávaných bylín a korenín na chuť jedla je tiež intenzívnejší a dochádza k zachovaniu solí a vnútorných chutí. Mäso tiež zostáva šťavnaté. Vzhľadom na to, že kvôli pomerne nízkym teplotám nedochádza pri varení sous vide k žiadnej Maillardovej reakcii, na jedlách sa taktiež nevytvárajú kôrky. Kôrku možno dosiahnuť pred alebo po varení pomocou rýchleho osmaženia na panvici pomocou kuchynskej opaľovacej lampy.

Metóda sous vide pasterizuje jedlo pri 60 °C až 62 °C, čo predlžuje aj jeho skladovateľnosť.

Poznámka: Po pasterizácii sa jedlo vo vákuových vreckách musí ihneď konzumovať alebo ochladiť v ľadovej vode a skladovať v chladničke pri teplote nižšej ako 7 °C alebo zmrazené pri -18 °C. Nepasterizované jedlá musia dosiahnuť cieľovú teplotu a musia sa podávať do 4 hodín. Uistite sa, že nepasterizované jedlá nie sú konzumované osobami s poškodeným imunitným systémom, deťmi alebo tehotnými ženami.

Použitie vložky Slow Cook

Vložka Slow Cook (2) umožňuje pozvoľné varenie jedla po dobu 3 až 12 hodín pri teplotách pod bodom varu. To zabráňuje spáleniu jedla. Aby sa umožnil optimálny prenos tepla z vodného kúpeľa do vložky Slow Cook, je najvhodnejší pre potraviny s veľkým množstvom šťavy, napr. dusené mäso, guláš alebo polievky.

Pred prvým použitím

Čistenie

Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky časti okrem hlavného spotrebiča (5) a vysušte ich. Prosím, všimnite si aj upozornenia týkajúce sa čistenia v tomto návode na používanie.

Vákuové balenie jedla

Pred varením musí byť jedlo vákuovo zabalené v vreckách vhodných pre varenie sous vide a pevne utesnené. Pri utesnení sa uistite, že v blízkosti tesnenia nie sú žiadne medzery, pretože môžu zabrániť správne hermetickému uzatvoreniu.

Doby varenia a teploty

Upozorňujeme, že doba varenia závisí od hrúbky a teploty jedla. Doba varenia je pri mrazených jedlách dlhšia.

Poznámka: Teploty a časy uvedené v dodatku sú približné hodnoty pre nezmrazené potraviny a môžu byť prispôbené podľa chuti, ale nie znížené.

Varenie sous vide/vo vákuu

1. Vložte naplnené vákuové vrecko na držiak na mäso a zeleninu **(3)**. Odnímateľná horná časť zabraňuje vznášaniu vákuového vrecka kvôli zvýškovému vzduchu alebo vzduchovým bublinkám, ktoré vznikajú počas procesu varenia. V prípade väčších porcií možno tri vnútorné kovové tyče jednoducho odobrať.

Poznámka: Uistite sa, že vákuové vrecká sa navzájom dotýkajú čo najmenej, aby jedlá boli čo najviac obklopené vodou. To zaručuje konzistentné výsledky.

2. Nádržku na vodu **(4)** umiestnite na hlavný spotrebič **(5)**.

Poznámka: Zariadenie nefunguje bez nádržky na vodu.

3. Vložte naplnený držiak mäsa a zeleniny do nádržky na vodu. Potom naplňte nádrž na vodu takým množstvom čistej vody, aké je potrebné na úplné zakrytie vákuového vrecka. Berte na vedomie značku MAX  „Sous Vide“ na zadnej strane nádržky na vodu.
 4. Pripojte spotrebič k elektrickej sieti. Spotrebič je teraz v pohotovostnom režime. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **(7)** a zapnite spotrebič.
 5. Potom nastavte požadovanú teplotu pomocou otočného ovládacieho gombíka **(12)** a potvrdte ju stlačením gombíka. Predvolené nastavenie spotrebiča je 60 °C. Teploty môžu byť nastavované v rozmedzí od 35 °C do 90 °C.
 6. Prednastavená doba varenia je **00:00** hodín. Potvrdte nastavenie času varenia alebo nastavte vlastný čas varenia pomocou otočného gombíka a potvrdte ho jeho stlačením.
 7. Teraz stlačte tlačidlo štart/stop **(8)** na začatie procesu zohrievania. Začne blikať ikona , čo znamená, že spotrebič pracuje. Po dosiahnutí prednastavenej teploty zaznie pípnutie a časovač začne počítať minúty a hodiny dopredu. Ak je nastavený čas varenia, časovač začne počítať minúty a hodiny dozadu (odpočítavanie). Maximálna doba varenia je 72 hodín.
- Poznámka:** Môžete natrvalo nastaviť až dve teploty a doby varenia. Aby ste to urobili, stlačte gombík nastavení **(9)**. Začne blikať ikona . Teraz stlačte gombík. Môžete nastaviť požadovanú teplotu a čas varenia pre prvý vlastný program. Teraz stlačte tlačidlo štart/stop **(8)**, aby ste uložili hodnoty a spustili proces zohrievania.
- Upozornenie:** Nenastavujte teploty a časy varenia nižšie ako tie, ktoré sú uvedené v rozvrhu časov varenia.
8. Stlačením tlačidla štart/stop **(8)** pozastavíte proces varenia. V tomto prípade ikona blinká, kým sa proces varenia znovu nespustí.
 9. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **(7)**, aby ste zastavili proces varenia a uviedli spotrebič do pohotovostného režimu.
- Poznámka:** Keď po použití zo zariadenia vyberiete nádržku na vodu, z čerpadla vytečie malé zvyškové množstvo vody na hornú časť hlavného spotrebiča. To je normálne. Odpojte sieťovú zástrčku a vyprázdňte hlavný spotrebič do drezu.

Slow Cooking/Pomalé varenie

1. Naplňte vložku Slow Cook **(2)** požadovaným jedlom. Aby sa udržali chuťové príchute, potraviny by mali byť najprv rýchlo osmažené.
 2. Nádržku na vodu **(4)** umiestnite na hlavný spotrebič **(5)**.
- Poznámka:** Zariadenie nebude fungovať bez nádržky na vodu.

3. Vložte vložku Slow Cook do nádrčky na vodu. Potom naplňte nádrčku na vodu takým množstvom čistej vody, aké je potrebné na úplné zakrytie vložky Slow Cook.

Poznámka: Obsah vložky Slow Cook musí byť úplne ponorený do vody z vonkajšej strany, aby sa zabezpečil optimálny prenos teploty. Berte do úvahy značky $\uparrow_{\text{MIN}}$ MIN a $\uparrow_{\text{MAX}}$ MAX označujúce „Slow Cook“ na zadnej strane nádrže na vodu. Teraz môžete varenie spomaliť pomocou vopred nastaveného času varenia alebo individuálne naprogramovaných nastavení teploty a času varenia. Postupujte podľa krokov 4 až 9 v časti „Varenie Sous Vide“.

Poznámka: Keď po použití zo zariadenia vyberiete nádrčku na vodu, z čerpadla vytečie malé zvyškové množstvo vody na hornú časť hlavného spotrebiča. To je normálne. Odpojte sieťovú zástrčku a vyprázdňte hlavný spotrebič do drezu.

Nastavenie jednotky teploty (°C/°F) a tvrdosti vody

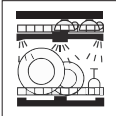
1. Nádrčku na vodu (4) umiestnite na hlavný spotrebič (5).
 2. Pripojte spotrebič k elektrickej sieti. Spotrebič je teraz v pohotovostnom režime. Stlačte tlačidlo nastavení (9) a podržte ho aspoň 2 sekundy. Ak je spotrebič už v pohotovostnom režime, stlačte tlačidlo nastavení (9) a podržte ho aspoň 3 sekundy.
 3. Bliká ikona °C. Otáčaním gombíka voliča (12) môžete nastavenie zmeniť na °F. V tomto prípade sa prednastavená teplota 60 °C nahradí 140 °F. Potvrďte svoj výber opätovným stlačením gombíka.
 4. Namiesto času teraz na displeji bliká prednastavená tvrdosť vody H4. Pomocou otočného gombíka môžete nastaviť H1 až H4 podľa tvrdosti vody dostupnej v oblasti, v ktorej žijete.
- Poznámka:** Tvrdosť vody môžete zistiť na mestskom úrade alebo od poskytovateľa energie či vody, prípadne online.
5. Po potvrdení nastavenia tvrdosti vody si ho zariadenie natrvalo uloží do nastavení.
 6. Potom stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia prepnete spotrebič do pohotovostného režimu (7).

Škála tvrdosti	Tvrdosť
1 Mäkká	0 – 7° dH
2 Stredná	>7 – 14° dH
3 Tvrdá	>14 – 21° dH
4 Veľmi tvrdá	> 21° dH

Čistenie a starostlivosť

Čistenie

Prístroj neponárajte do vody, povrchy je možné čistiť vlhkou handričkou s trochou umývacieho prostriedku. Nepoužívajte žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

	 Možno umývať v umývačke	 Možno opláchnuť pod tečúcou vodou	 Vyčistiť vlhkou handričkou
Sklenené veko (1)	✓	✓	✓
Vložka Slow Cook (2)	✓	✓	✓
Nastaviteľný držiak na mäso a zeleninu (3)	—	✓	✓
Nádržka na vodu (4)	—	✓	✓
Hlavný spotrebič (5)	—	—	✓

Indikátor miery zanesenia vodným kameňom

Usadeniny vodného kameňa predlžujú čas zahrievania variča Sous Vide. Takisto vedú k energetickým stratám a skracujú dobu životnosti spotrebiča. V závislosti od úrovne použitia a stupňa tvrdosti vody sa výzva na spustenie zobrazí tým, že značka  svieti neustále.

Odstraňovacie činidlo

Používajte komerčne dostupné odvápnovacie činidlo, ktoré je vhodné aj pre filtračné kávovary.

⚠ Nepoužívajte bežný ani koncentrovaný ocot, pretože by to mohlo poškodiť materiály v spotrebiči.

⚠ Použitie odvápnovacích činidiel na báze kyseliny citrónovej môže viesť k tvorbe precipitátov, ktoré utesňujú vrstvu vodného kameňa alebo upchávajú vedenia v zariadení. Odstraňovanie pomocou kyseliny citrónovej trvá príliš dlho, v dôsledku čoho nemožno zaručiť úplné odstránenie vodného kameňa.

⚠ Naša záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené použitím nevhodných odvápnovacích prostriedkov alebo nedodržaním pokynov na odstraňovanie usadenín.

⚠ Dbajte na opatrné odstraňovanie usadenín, aby ste predišli poškodeniu nábytku či odevu.

Odstraňovanie vodného kameňa zo zariadenia

Umiestnite nádržku na vodu **(4)** na hlavný spotrebič **(5)**. Pripojte spotrebič k elektrickej sieti. Spotrebič je teraz v pohotovostnom režime. Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia **(7)** zapnete spotrebič. Stlačte gombík nastavení **(9)** a podržte ho na 3 sekundy. Na displeji sa teraz namiesto teploty zobrazí „CALC“.

Teraz stlačte tlačidlo štart/stop **(8)**, čím začnete proces odvápnovania. Nastavenia sa nedajú zmeniť.

Upozornenie: Symbol  zhasne až po dokončení procesu odstraňovania usadenín. Po ukončení procesu odvápnovania stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **(7)**, aby sa zariadenie dostalo do pohotovostného režimu.

Tabuľky pre varenie

Poznámka: Teploty a časy uvedené v dodatku predstavujú približné hodnoty pre nezmrazené potraviny a mali by byť upravené podľa chuti. Potraviny by však nikdy nemali byť varené kratšie ako odporúčaný čas.

Úrovně varenia, teploty a časy pre hovädzie mäso (filé, steak, entrecôte, roast beef, rump steak, rib eye a flank steak, atď.)

Stupeň uvarenia	Teplota
Blue rare	40-45°C
Medium rare	50-55°C
Medium	55-57°C
Medium well	57-60°C
Well done	60-65°C

Hrúbka	Minimálny čas varenia
1 cm	20 minút
2 cm	60 minút
3 cm	100 minút
4 cm	150 minút
5 cm	200 minút
6 cm	250 minút

Stupne uvarenia, teploty a časy pre bravčové

Stupeň uvarenia	Hrúbka	Teplota	Minimálny čas varenia
Bravčové filé, medium rare	4-5 cm	55-60 °C	90 minút
Bravčové filé, medium	4-5 cm	60-65 °C	90 minút
Bravčové filé, well done	4-5 cm	68-72 °C	90 minút
Kotleta, medium	4-5 cm	62 °C	60 minút
Rebrá	Celý kus	60 °C	48 hodín

Stupne uvarenia, teploty a časy pre jahňacinu

Stupeň uvarenia	Hrúbka	Teplota	Minimálny čas varenia
Filé, medium rare/firm	2 cm	55 °C	25 minút
Jahňací chrbát, medium rare/firm	3 cm	55 °C	20 minút

Stupne uvarenia, teploty a časy pre hydinu

Stupeň uvarenia	Hrúbka	Teplota	Minimálny čas varenia
Kuracie prsia	3 cm	65 °C	75 minút
Kuracie stehno	4-5 cm	65 °C	90 minút
Kačacie prsia, medium	2-3 cm	54 °C	120 minút
Kačacie prsia, medium rare/firm	2-3 cm	57 °C	120 minút
Kačacia noha	6-8 cm	60 °C	8 hodín
Morčacie prsia/rezeň	2 cm	65 °C	60 minút
Morčacia noha	8-10 cm	65 °C	3-4 hodiny

Stupne uvarenia, teploty a časy pre ryby

Stupeň uvarenia	Hrúbka	Teplota	Minimálny čas varenia
Losos, half-cooked/tender	2-3 cm	40-45 °C	20 minút
Losos, medium rare/firm	2-3 cm	42-50 °C	20 minút
Pstruh, half-cooked/tender	2-3 cm	46 °C	25 minút
Morský jazyk, half-cooked/tender	2 cm	47 °C	20 minút
Hrebenatky, medium rare/firm	2-3 cm	47 °C	30 minút

Stupne uvarenia, teploty a časy pre divinu

Stupeň uvarenia	Hrúbka	Teplota	Minimálny čas varenia
Zverina, filé, medium	2 cm	58 °C	25 minút
Chrbát zo zveriny, medium	2-3 cm	56 °C	90 minút
Diviačie mäso	2-3 cm	60 °C	45 minút

Stupne uvarenia, teploty a časy pre zeleninu

Stupeň uvarenia	Teplota	Minimálny čas varenia
Mrkva	85 °C	40 minút
Karfiol	85 °C	40 minút
Fenikel	85 °C	50 minút
Zemiaky	85 °C	180 minút
Zelená špargľa	85 °C	25 minút
Biela špargľa	85 °C	40 minút
Červená repa	85 °C	120 minút
Cuketa	85 °C	15 minút
Sladký zemiak	85 °C	120 minút
Kaleráb	85 °C	60 minút



Zariadenie zodpovedá európskym smerniciam 2014/35/EC, 2014/30/EC a 2009/125/EC.

Tento výrobok nesmie byť na konci životnosti likvidovaný ako bežný domáci odpad, ale musí byť odovzdaný do zberného miesta na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Materiály sú recyklovateľné podľa ich označenia. Opätovné použitie, recyklácia a ďalšie využitie starých zariadení je dôležitým príspevkom k ochrane životného prostredia.

O vhodnom zbernom mieste sa informujte na miestnych úradoch.

Dokument podľehá zmenám.

Fontos biztonsági tájékoztatás

- Az készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyerekek felnőtt felügyelete mellett, vagy pedig csak akkor használhatják, ha az eszköz biztonságos használatát elmagyarázták nekik és megismerték a fennálló veszélyforrásokat. Az eszköz tisztítását és felhasználó általi karbantartását gyermek csak 8 éves kor fölött és csak felügyelet mellett végezheti. A készüléket és hálózati zsinórját tartsa 8 évnél fiatalabb gyerekek számára nem elérhető helyen.
- Ez a gép nem játék.
- A készüléket csökkent testi, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalatlan vagy hiányos tudással rendelkező személyek akkor használhatják, ha számukra elmagyarázták az eszköz biztonságos használatának módját és megismerték a fennálló veszélyforrásokat.
- A készüléket tisztítás során tilos vízbe meríteni.
- A készüléket mindig a jelen utasításban leírtak szerint használja. A nem megfelelő használat áramütést vagy más veszélyes helyzetet eredményezhet.
- A helytelen használat sérülést okozhat. Használat után tisztítson meg minden étellel érintkező részt a „Tisztítás és ápolás” c. fejezetben leírtak szerint.
- Ha a készülék hálózati zsinórja sérült, azt ki kell cseréltetni a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy más megfelelő képesítéssel rendelkező szerelővel a további veszély elkerülése érdekében.
- Ezt a készüléket háztartási, illetve hasonló jellegű használatra tervezték, mint pl.:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other commercial environments;
 - Farmhouses;
 - By guests at hotels, motels and other residential facilities;
 - At bed-and-breakfast establishments.
- The appliance is not intended for purely commercial use.
- Caution: risk of burns! Accessible surfaces can become very hot.
- Warning: danger of foam formation and overcooking.
- If the device is overfilled, hot liquids can spray out.

Használat előtt

A készüléket csak rendeltetésének megfelelően és a jelen használati útmutató szerint szabad használni. Nem rendeltetészerű használat esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. Ezért tanácsoljuk, hogy használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást. A használatra, tisztításra és az eszköz ápolására vonatkozó utasításokat tartalmaz. Semmilyen felelősséget nem vállalunk olyan károkért, amelyek az utasítások figyelmen kívül hagyásából erednek.

Tartsa a használati utasítást biztonságos helyen, és a készülékkel együtt adja át a következő használojának. Kérjük, ügyeljen a külön mellékelt jótállási tájékoztatóra is.

Használat során a biztonsági óvintézkedéseket kötelező betartani.

Műszaki adatok

Névleges feszültség: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Fogyasztás: 1370–1630 W

Védelmi osztály: I

További biztonsági tudnivalók

- A készüléket kizárólag szabályosan beszerelt, földelt fali aljzatba csatlakoztassa. A hálózati kábelt és a villásdugót tartsa szárazon, ne érje nedvesség.
- Ne húzza át a csatlakozó kábelt éles felületen és ne csíptesse éles peremhez. Ne hagyja a kábelt lógni. Óvja a hőhatásoktól és olajtól.
- Csak tökéletes állapotban lévő hosszabbítót használjon.
- Soha ne húzza ki a villásdugót az aljzataból a zsinórnál fogva vagy nedves kézzel.
- Ne hordozza a készüléket a kábelnél fogva.
- Ne helyezze a készüléket forró felületre, pl. főzőlapra, vagy nyílt gázláng közelébe, mert a készülék burkolata megolvadhat.
- A készüléket csak sima, száraz, hőálló és pormentes felületre állítsa.
- Ne helyezze a készüléket vízre érzékeny felületre. A kicsuppenő víz kárt tehet az ilyen felületben.
- Vigyázat: a készülékből gőz szabadul ki! Ne működtesse a készüléket kényes bútorok (pl. fali szekrények) alatt.
- Vigyázat: A készülék felforrósodik! Forrázás veszélye a kicsapódó gőz miatt. Működés közben ne mozgassa a készüléket és ne húzza a hálózati kábelt.
- Figyelem: károsodás veszélye! Csak tiszta vizet használjon a készülék működtetéséhez. Ha más folyadék, illetve úszó ételdarabok kerülnek a víztartályba **(4)** az a vízszivattyú károsodását okozhatja vagy eltömítheti a vízkört. Csak a vákuumfőző készülékben való használatra alkalmas vákuumfóliában főzze az ételt, és győződjön meg, hogy a fólia légmentesen le van zárva. Ha a lassú főzéshez való betétet használja, győződjön meg, hogy nem kerül étel a víztartályba. Ha mégis étel kerülne a víztartályba, azonnal kapcsolja ki a gépet, várja meg, amíg a víz lehűl, majd eressze le és tisztítsa ki a víztartályt a „Tisztítás és ápolás” c. fejezetben leírtak szerint.
- A tartályt **(4)** vákuumfőzés esetén csak a **100% MAX** jelölésig, lassú főzésnél pedig csak a **100% MAX** jelzésig tölts fel vízzel.
- Ne használja vagy tárolja a készüléket szabadban, nedves helyiségben vagy gyerekek számára hozzáférhető helyen.
- A készüléket csak felügyelet mellett üzemeltesse.
- Amikor a készüléket nem használja, húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzataból.
- Ne takarja le és ne zárja el a víztartály **(4)** gőznyílását .
- Győződjön meg, hogy a készülék főegysége **(5)** szennyeződéstől mentes és nem tartalmaz folyadékot, mielőtt rátenné a víztartályt.
- **Megjegyzés:** Amikor használat után a víztartályt leveszi a készülékről, kis mennyiségű maradék víz

lecsöpöppen a szivattyúról a készülék főegysége tetejére. Ez normális jelenség. Húzza ki a hálózati csatlakozót és üritse ki a készülék főegységének tartalmát a mosogatóba.

- Állítsa le a készüléket, illetve húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból azonnal.
 - Ha a készülék vagy a hálózati kábel megsérült
 - Ha azt gyanítja, hogy a készülék leesés vagy hasonló baleset miatt megsérült. Ilyen esetben vigye el a készüléket szerelőhöz.
- Nem vállalunk felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból, helytelen üzemeltetésből vagy nem szakember javításból eredő károkért. Ilyen esetekben a jótállási igények érvényesítése is kizárt.

A vákuumos főzőkészülék használata

A sous vide (francia kifejezés, jelentése: vákuum alatt) vagy vákuumos főzés egy főzési módszer húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök elkészítésére, amelyhez speciális műanyag tasakot (vákuumtasakot) használnak, és a főzés viszonylag alacsony, 100°C alatti hőmérsékleten történik. A vákuumsomagolás és a lassú főzési folyamat nagy mértékben csökkenti az oxidációt és az étel megőrzi az ásványi anyagokat, vitaminokat és ízeket. A fűszerek, zöldfűszerek hozzáadásából eredő ízek is erőteljesebbek lesznek, és az étel megőrzi természetes sótartalmát és eredeti ízeit. A hús is szaftos marad. Mivel a viszonylag alacsony hőmérsékletnek köszönhetően nem léphet fel Maillard reakció, a vákuumos főzéssel nem képződik kemény kéreg sem az ételen. Ezért, ha mégis ropogós kérget szeretnénk, akkor azt a vákuumos főzés előtt vagy után, az ételt serpenyőbe helyezve egy flambírozó pisztoly (konyhai forrógázégő) gyors alkalmazásával tudjuk elérni.

A vákuumos főzés 60–62°C-on pasztörizálja az ételt, ezzel növelve eltarthatóságát is.

Megjegyzés: pasztörizálást követően a vákuumtasakban lévő étel azonnal elfogyasztandó, vagy jeges vízzel le kell hűteni és hűtőszekrényben 7°C hőmérséklet alatt tartható, vagy fagyasztva -18°C-on tárolható.

Pasztörizálatlan étel esetében a célhőmérséklet elérését követően az ételt 4 órán belül el kell fogyasztani. Ügyeljen rá, hogy pasztörizálatlan ételt nem fogyaszthatnak sérült immunrendszerrel rendelkező emberek, gyerekek és várandós nők.

A lassú főzésre szolgáló betét használata

A lassú főző betét (2) használatával az étel gyengéden főzhető hosszú időtartamon keresztül, 3–12 órán át forráspont alatti hőmérsékleten. Ezzel megelőzhető, hogy az étel megégjen. Annak érdekében, hogy a hőátadás optimális legyen a melegvizes fürdő és a lassú főző betét között, ez a módszer leginkább szószban, szaftban gazdag ételekhez ajánlott: pl. pörkölthöz, gulyáshoz, levesekhez.

Az első használat előtt

Tisztítás

Az első használat előtt a készülék főegysége (5) kivételével minden részt alaposan tisztítson meg és szárítsa meg. Kérjük, vegye figyelembe az ebben a használati útmutatóban szereplő tisztítási javaslatokat is.

Az étel vákuumtasakba helyezése

Főzés előtt az ételt vákuumfőzésre alkalmas tasakba kell helyezni és légmentesen le kell zárni. Ügyeljen, hogy a lezárás hézagmentes legyen, különben nem lesz megfelelően hermetikusan zárt a tasak.

Főzési idők és hőmérsékletek

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a főzési idő az étel vastagságától és hőmérsékletétől függ. Fagyasztott ételeket tovább kell főzni.

Megjegyzés: A mellékletben megadott főzési idők és hőmérsékletek nem fagyasztott ételekre alkalmazandó megközelítő értékek, amelyek ízlés szerint módosíthatók, de nem csökkenthetők.

Vákuumos főzés

1. Helyezze a megtöltött vákuumtasakot a hús- és zöldségtartóra **(3)**. A kivehető felső polc meggátolja, hogy a vákuumtasak felússzon a tasakban található maradvány levegő, vagy a főzés során képződő légbuborékok miatt. Nagyobb adagok esetén a három belső fémrúd egyszerűen kivehető.

Megjegyzés: Biztosítsa, hogy a vákuumtasakok a lehető legkisebb mértékben érintkezzenek egymással annak érdekében, hogy az ételt minél jobban víz vegye körül. Így konzisztens eredmény érhető el.

2. Helyezze a víztartályt **(4)** a főegységre **(5)**.

Megjegyzés: A készülék nem működik a víztartály nélkül.

3. Helyezze a megpakolt hús- és zöldségtartót a víztartályba. Majd töltsön annyi tiszta vizet a víztartályba, hogy a víz teljesen elfedje a vákuumtasakot. Figyelje a  MAX „Vakuum” jelölést a víztartály hátoldalán.
4. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra. Ekkor a készülék készenléti módban van. A készülék bekapcsolásához nyomja meg az on/off gombot **(7)**.
5. Ezután a kiválasztó gombbal **(12)** állítsa be a kívánt hőmérsékletet és az érték megerősítéséhez nyomja meg a kiválasztó gombot. A készülék alapértelmezés szerinti beállítása 60°C. A hőmérséklet értéke 35°C és 90°C között állítható be.
6. Az előre beállított főzési idő 00:00 óra. Erősítse meg ezt az értéket vagy állítsa be a kívánt főzési időt a kiválasztó gombbal, majd erősítse meg a kiválasztó gomb megnyomásával.
7. Ezután nyomja meg a start/stop gombot **(8)** a főzés elindításához. Az  ikon kivilágít, ami azt jelzi, hogy a készülék működik. Amint a hőmérséklet eléri a beállított értéket, a készülék sípoló hangjelzést ad, és a számláló elkezd a percek és órákat számlálni. Ha főzési idő be volt állítva, az időzítő a percek és órákat visszafelé számolja (visszaszámlálás). A maximális főzési idő 72 óra.

Megjegyzés: Egyszerre akár két hőmérséklet- és főzési idő beállítást is be tud programozni. Ehhez nyomja meg a beállítások gombot **(9)**. Az  ikon villog. Ekkor nyomja meg a tekerőgombot. Most be tudja állítani az első egyedi program hőmérséklet- és főzési idő értékeit. Ezután nyomja meg a start/stop gombot **(8)** az értékek elmentéséhez és a főzési folyamat indításához.

Figyelem: Ne állítson be a főzési idők táblázatában megjelölnél alacsonyabb hőmérsékletet vagy rövidebb főzési időt.

8. A főzési folyamat megszakításához nyomja meg a start/stop gombot **(8)**. Ebben az esetben az  ikon villog mindaddig, amíg újra nem indítja főzési folyamatot.
9. A főzési folyamat leállításához és a készülék készenléti módba kapcsolásához nyomja meg az on/off gombot **(7)**.

Megjegyzés: Amikor használat után a víztartályt leveszi a készülékről, kis mennyiségű maradék víz lecsöppen a szivattyúról a készülék főegysége tetejére. Ez normális jelenség. Húzza ki a hálózati csatlakozót és ürítse ki a készülék főegységének tartalmát a mosogatóba.

Lassú főzés

1. Helyezze az elkészíteni kívánt ételt a lassú főzésre szolgáló betétre **(2)**. Annak érdekében, hogy az étel a főzés során megőrizze zamatát, először javasolt az ételt először gyorsan serpenyőben átsütni.
2. Helyezze a víztartályt **(4)** a főegységre **(5)**.

Megjegyzés: A készülék nem működik a víztartály nélkül.

3. Helyezze be a lassú főzésre szolgáló betétet a víztartályba. Majd töltsön annyi tiszta vizet a víztartályba, hogy a víz teljesen elfedje a lassú főzésre szolgáló betétet.

Megjegyzés: Az optimális hőátadás érdekében fontos, hogy a lassú főzésre szolgáló betét teljes mértékben elmerüljön a vízben. Ügyeljen a víztartály hátulsó oldalán megjelölt MIN és MAX „Lassú főzés” jelzésekre. Most elindíthatja a lassú főzést az előre beállított főzési idő alkalmazásával, vagy egyedileg beprogramozhatja az alkalmazandó hőmérséklet- és főzési idő értékeket. Folytassa a főzést a „Vákuumos főzés” c. fejezet 4–9. pontjában leírtak szerint.

Megjegyzés: Amikor használat után a víztartályt leveszi a készülékről, kis mennyiségű maradék víz lecsöppen a szivattyúról a készülék főegysége tetejére. Ez normális jelenség. Húzza ki a hálózati csatlakozót és ürítse ki a készülék főegységének tartalmát a mosogatóba.

A hőmérséklet mértékegysége (°C/°F) és a vízkeménység beállítása

1. Helyezze fel a víztartályt (4) a főegységre (5).
2. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra. A készülék ekkor készenléti módban van. Nyomja meg a beállítások gombot (9) és tartsa lenyomva legalább 3 másodpercig. Ha a készülék már készenléti módban van, nyomja meg a beállítások gombot (9) és tartsa lenyomva legalább 3 másodpercig.
3. A °C ikon villog. A kiválasztó gomb (12) elcsavarásával a beállítást átválthatja °F-ra. Ebben az esetben az aktuális 60°C hőmérséklet-beállítás 140°F-ra módosul. A kiválasztó gomb újbóli megnyomásával erősítse meg választását.
4. A kijelzőn az idő helyett most az előre beállított H4 vízkeménység jelzése villog. A kiválasztó gomb forgatásával az értéket H1 és H4 érték között változtathatja a lakóhelye szerinti vízkeménységnek megfelelően.

Megjegyzés: A helyi vízkeménység tekintetében érdeklődjön az önkormányzatnál, a közmű-szolgáltatónál, vagy keressen rá az interneten.

5. Ha a vízkeménység-beállítást megerősítette, az állandóan tárolva marad a készülékben.
6. Ezt követően az on/off gomb (7) megnyomásával helyezze a készüléket készenléti módba.

Keménységi tartomány	Keménység
1 Lágy	0 – 7° dH
2 Közepes	>7 – 14° dH
3 Kemény	>14 – 21° dH
4 Nagyon kemény	> 21° dH

Tisztítás és ápolás

Tisztítás

Húzza ki a hálózati csatlakozót és várja meg, amíg a készülék lehűl.

Ne merítse a készüléket vízbe; a felületek nedves ruhával és kevés mosogatószerrel tisztíthatóak.

Ne használjon erős vagy karcoló tisztítószer.

	 Mosogatógépben moshatói	 Folyóvízben mosogatható	 Nedves ruhával törölje át
Üveg fedő (1)	✓	✓	✓
Betét lassú főzéshez (2)	✓	✓	✓
Állítható hús-és zöldségtartó (3)	—	✓	✓
Vízartály (4)	—	✓	✓
Főegység (5)	—	—	✓

Vízkövesedés jelző

Vízkő-lerakódás esetén a vákuumos főzőkészüléknek hosszabb ideig tart a főzési hőmérsékletre felfűteni a vizet. Ez egyben energiavesztést jelent és csökkenti a készülék hasznos élettartamát. Az automatikus vízkőjelző meghatározza, hogy mennyi idő múlva esedékes a következő vízkő-eltávolítás. A használat és a vízkeménység szintjétől függően a készülék a vízkőmentesítés esedékességét jelző fény  folyamatos világításával figyelmeztet a vízkőmentesítés elvégzésére.

Vízkőoldó szer

Használjon a kereskedelemben kapható, a filteres kávéfőzőkhöz is alkalmas vízkőoldó szert.

⚠ Ne használjon általános vagy sűrített ecetet, mert az károsíthatja a készülék anyagain.

⚠ Kizárólag citromsav alapú vízkőoldó képes a lerakódott vízkőrétegeket és a készülék vezetékeiben keletkező dugulásokat feloldani. A citromsavval végzett vízkőoldás is hosszú időt vesz igénybe, ezért a teljes vízkőmentesítés nem garantálható.

⚠ A jótállás nem terjed ki olyan károkra, amelyek nem megfelelő vízkőoldó használatából vagy a vízkőmentesítési utasítások figyelmen kívül hagyásából erednek.

⚠ A vízkőoldó használatánál ügyeljen, hogy ne okozzon kárt bútorokban vagy textilekben.

A készülék vízkőmentesítése

Helyezze fel a víztartályt **(4)** a főegységre **(5)**. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra. Ekkor a készülék készenléti módban van. Az on/off gomb **(7)** megnyomásával kapcsolja be a készüléket. Nyomja meg a beállítások gombot **(9)** és tartsa 3 másodpercig benyomva. A kijelzőn a hőmérséklet helyett a „CALC” felirat jelenik meg. Most a start/stop gomb **(8)** megnyomásával indíthatja a vízkőmentesítést.

A beállítások nem módosíthatók.

Figyelem: A  jelzőfény csak a vízkőmentesítés befejeztével alszik el. Ha a vízkőmentesítés véget ért, az on/off gomb **(7)** megnyomásával helyezze a készüléket készenléti módba.

Főzési táblázatok

Megjegyzés: A mellékletben megadott hőmérsékletek és idők nem fagyasztott ételekre vonatkozó közeli értékek és ízlés szerint módosíthatók. Azonban a főzés időtartama soha ne legyen a javasolt értéknél rövidebb.

Marhahúshoz (steak-ek: bélszín, hátszín, ribeye, rostélyos, fartó stb.) ajánlott főzési szintek, hőmérséklet- és idő beállítások.

Főzési szint	Hőmérséklet
Véres	40-45°C
Félig sült	50-55°C
Közepes	55-57°C
Közepesen sült	57-60°C
Jól megfőtt	60-65°C

Vastagság	Minimum főzési idő
1 cm	20 perc
2 cm	60 perc
3 cm	100 perc
4 cm	150 perc
5 cm	200 perc
6 cm	250 perc

Sertéshez ajánlott főzési szintek, hőmérséklet- és idő beállítások

Főzési szint	Vastagság	Hőmérséklet	Minimum főzési idő
Sertésfilé, közepesen nyers	4-5 cm	55-60°C	90 perc
Sertésfilé, közepes	4-5 cm	60-65°C	90 perc
Sertésfilé, jól megfőtt	4-5 cm	68-72°C	90 perc
Sertésborda, közepes	4-5 cm	62°C	60 perc
Oldalas	Egész	60°C	48 óra

Birkához ajánlott főzési szintek, hőmérséklet- és idő beállítások

Főzési szint	Vastagság	Hőmérséklet	Minimum főzési idő
Filé, félig sült/kemény	2 cm	55°C	25 perc
Báránygerinc, félig sült/kemény	3 cm	55°C	20 perc

Baromfihoz ajánlott főzési szintek, hőmérséklet- és idő beállítások

Főzési szint	Vastagság	Hőmérséklet	Minimum főzési idő
Csirkemell	3 cm	65°C	75 perc
Csirkecomb	4-5 cm	65°C	90 perc
Kacsamell, közepes	2-3 cm	54°C	120 perc
Kacsamell, félig sült/kemény	2-3 cm	57°C	120 perc
Kacsacomb	6-8 cm	60°C	8 óra
Pulykamell/vékony szelet	2 cm	65°C	60 perc
Pulykacomb	8-10 cm	65°C	3-4 óra

Halhoz ajánlott főzési szintek, hőmérséklet- és idő beállítások

Főzési szint	Vastagság	Hőmérséklet	Minimum főzési idő
Lazac, félig főtt/lágy	2-3 cm	40-45°C	20 perc
Lazac, félig sült/kemény	2-3 cm	42-50°C	20 perc
Pisztráng, félig főtt/lágy	2-3 cm	46°C	25 perc
Nyelvhal, félig főtt/lágy	2 cm	47°C	20 perc
Fésűkagyló, félig sült/kemény	2-3 cm	47°C	30 perc

Vadhúshoz ajánlott főzési szintek, hőmérséklet- és idő beállítások

Főzési szint	Vastagság	Hőmérséklet	Minimum főzési idő
Szarvas-/őzfilé, közepes	2 cm	58°C	25 perc
Szarvas-/őzgerinc, közepes	2-3 cm	56°C	90 perc
Vaddisznó	2-3 cm	60°C	45 perc

Zöldségekhez ajánlott főzési szintek, hőmérséklet- és idő beállítások

Főzési szint	Hőmérséklet	Minimum főzési idő
Sárgarépa	85°C	40 perc
Karfiol	85°C	40 perc
Édeskömény	85°C	50 perc
Burgonya	85°C	180 perc
Zöld spárga	85°C	25 perc
Fehér spárga	85°C	40 perc
Cékla	85°C	120 perc
Cukkini	85°C	15 perc
Édesburgonya	85°C	120 perc
Karalábé	85°C	60 perc



A készülék megfelel a 2014/35/EU, 2014/30/EU és a 2009/125/EU irányelveknek.

Élettartamának lejártát követően a készülék nem ártalmatlanítható a kommunális háztartási hulladékkal együtt, hanem az elektromos és elektronikai készülékeket gyűjtő udvarban kell leadni, újrahasznosítás céljából. Az anyagok a címkén szereplő információk szerint hasznosíthatók újra. Az újrahasznosítással jelentősen hozzájárul a környezet védelméhez.

A legközelebbi gyűjtőhely címéről érdeklődjön a helyi önkormányzatnál.

A szöveg módosításának jogát fenntartjuk.

ČESKÁ REPUBLIKA

contact-cz@wmf.com



773 070 853

Groupe SEB ČR s.r.o.

Futurama Business Park (budova A)

Sokolovská 651/136a

186 00 Praha 8

SLOVENSKO

contact-sk@wmf.com



232 199 932

GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o.

Cesta na Senec 2/A

821 04 Bratislava

HUNGARY

contact-hu@wmf.com



06 1 272 7872

GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE

Kft.2040 Budaörs,

Puskás Tivadar út 14