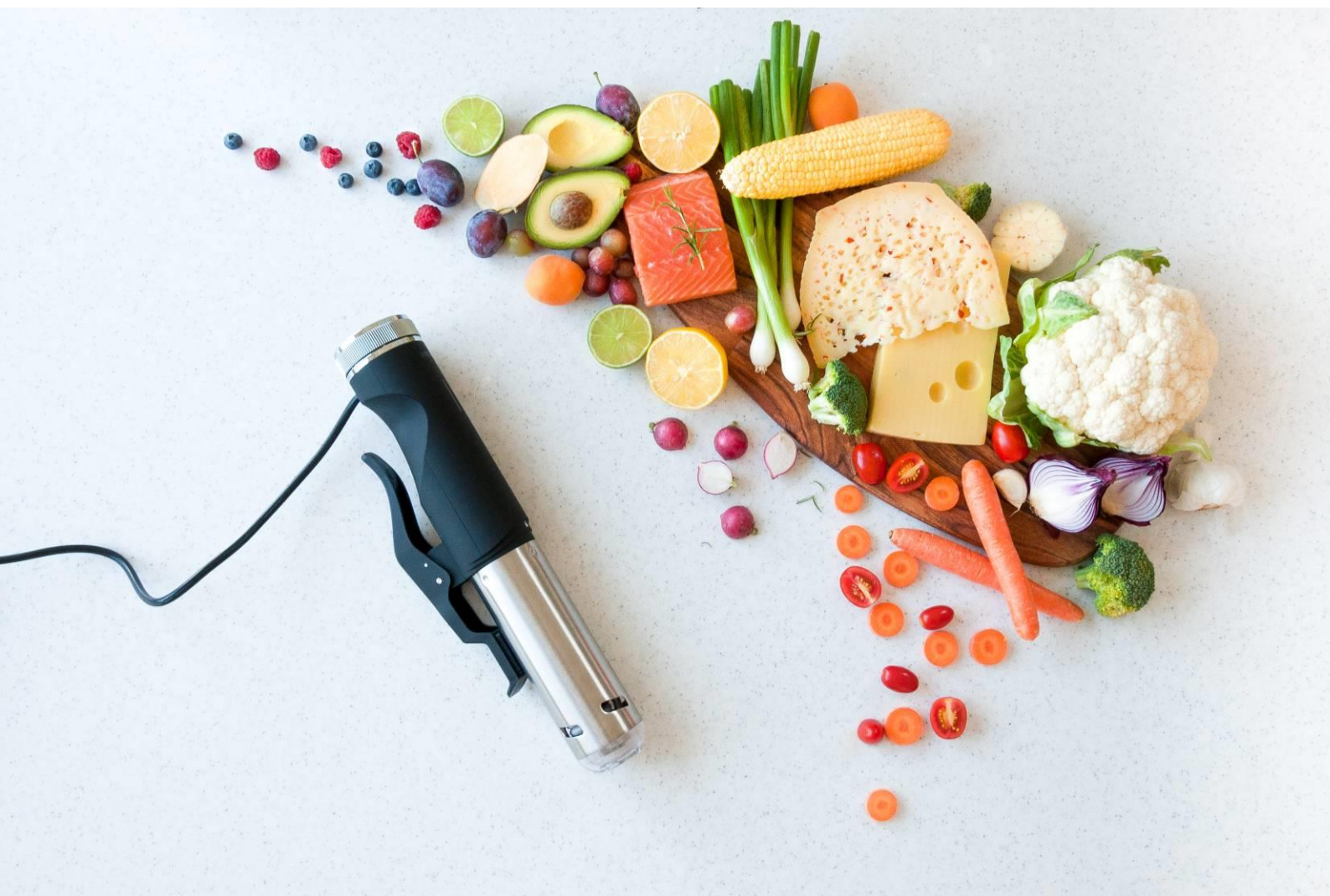


PONORNÝ VAŘIČ SOUS VIDE STATUS SVC100

Návod k obsluze



1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A ÚVOD

1.1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- a) Umístěte hrnec s ponorným vaříčem Sous Vide na rovný povrch, aby nedošlo k převrnutí hrnce a vylití vody. Umístíte-li hrnec s vaříčem na pracovní desku z mramoru, kerrocku či corianu, dojde vlivem vysokých teplot k jejímu poškození. Abyste poškození předešli, položte hrnec s vaříčem na jiný povrch nebo jej vložte do držáku. Je-li vaříč v provozu, nehýbejte s hrncem. Upevněním ke stěně hrnce zajistíte spotřebič.
- b) Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte napájecí kabel a zásuvku. Nepoužívejte prodlužovací kabel.
- c) Je-li napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen výrobcem, autorizovaným servisním zástupcem nebo jiným kvalifikovaným odborníkem, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- d) Neponořujte spotřebič do vody více než po horní značku na nerezovém plášti topného tělesa. Přístroj nikdy neponořujte do vody celý a ani jej nedávejte pod tekoucí vodu.
- e) Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte jej z elektrické sítě.
- f) Spotřebič nedávejte do trouby.
- g) Nepoužívejte deionizovanou vodu.
- h) Nebezpečí popálení – plášť topného tělesa, nádoba na vaření a sáčky s jídlem jsou během vaření horké. Se spotřebičem proto manipulujte opatrně.
- i) Spotřebič nepoužívejte venku. Vaříč není určen na hraní.
- j) Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let. Přístroj není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou či duševní schopností. Pokud přístroj používají nebo je používán v jejich blízkosti, je nezbytný pečlivý dozor. Osoby neseznámené s jeho použitím vždy předem s jeho použitím obeznamte.
- k) Dohlédněte na to, aby si děti se spotřebičem nehrály. Čištění ani údržbu zařízení nesmí provádět děti bez dozoru.
- l) Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům než těm, které jsou uvedeny v tomto návodu. Nepoužívejte spotřebič pro práci v laboratoři nebo k ohřevu vody ve vaně.
- m) Záruka zaniká, pokud:
 - bylo do spotřebiče nějak zasahováno,
 - byl spotřebič používán pro jiné účely,
 - došlo k porušení bezpečnostních opatření a nedodržení pokynů uvedených v návodu k obsluze.

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody, které mohly vzniknout z důvodu nedodržení manuálu k obsluze či nesprávného používání.

1.2. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- a.) Před každým čištěním vypojte spotřebič ze zásuvky a počkejte, než úplně vychladne.
- b.) V myčce lze mýt pouze nerezový plášť topného tělesa a kryt čerpadla (části F a G, obr. 1).
- c.) Před vyprázdněním vodní lázně nechte spotřebič vychladnout.
- d.) K čištění používejte jemný vlhký hadřík. Nepoužívejte žádné čisticí prostředky, které by mohly povrch spotřebiče poškrábat či jinak poškodit. Čisticí prostředky nikdy nepoužívejte přímo na čištěný povrch ani je nelijte do spotřebiče.

1.3. VAŘENÍ SOUS VIDE

Sous vide je moderní technika vaření, při které se potraviny vaří ve vakuových sáčkích ponořené do horké vody. Teplota vaření je přesně určena. Díky této technice vyniknou úžasné chutě vámi uvařených pokrmů. Je to ten nejlepší způsob vaření potravin, které si tak zachovávají přirozenou chuť, barvu a strukturu. Technika sous vide byla donedávna používána pouze ve špičkových restauracích, nyní je ale dostupná pro každou domácnost.

Výhody vaření sous vide:

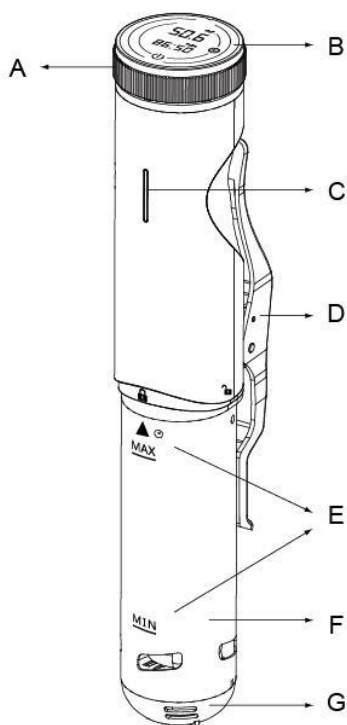
- **Jídlo uvařené touto technikou si zachovává důležité živiny**, jako např. flavonoidy a karotenoidy v zelenině či zdravé rybí tuky, které nežluknou. Vzhledem k tomu, že je jídlo spolu s kořením vařené ve vlastní šťávě, je jeho přirozená chuť ještě zvýrazněna.
- **Úspora času** – příprava potravin zabere pouze pár minut a vy se tak během vaření můžete věnovat svým oblíbeným činnostem, protože na jídlo při vaření nemusíte dohlížet.
- **Šetříte peníze** – nyní si můžete vychutnat jak ty nejdražší steaky, tak i jiné méně drahé maso, protože všechno maso připravené technikou sous vide bude chutnat fantasticky.

K přípravě potravin doporučujeme pouze ty nejkvalitnější vakuové sáčky. Vakuové sáčky Status patří mezi nejlepší na trhu, jsou totiž vyrobeny z kvalitnějších materiálů než obyčejné tenké sáčky. Tloušťka fólie je 100 µm (hladká netexturovaná část) a 130 µm (strukturovaná část sáčku). Vakuové sáčky jsou neprodyšné, šetrné k potravinám, mají neutrální chuť a vůni. Dají se použít opakovaně. Jsou vhodné i pro použití do mikrovlnné trouby a vaření technikou sous vide.

1.4. TECHNICKÉ PARAMETRY

Rozměry	délka: 106 mm šířka: 69 mm výška: 389 mm
Hmotnost:	cca 1,18 kg
Teplota	max. 90 °C
Stabilita teploty	± 0.1 °C
Cirkulační čerpadlo	max. 8 l/min
Jmenovitý výkon a napětí spotřebiče	800 W, 220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Časovač	Max. 99 h 59 min

1.5. POPIS PŘÍSTROJE



Obrázek 1: Ponorný vaříč Sous Vide Status SVC100 – jednotlivé části jsou označeny písmeny

A.	Otočný regulátor Pro nastavení teploty a doby vaření.
B.	Ovládací panel
C.	Kontrolka Svítí červeně při nastavování a modře při samotném vaření.
D.	Kleště pro připevnění vaříče na hrnec
E.	Značky pro minimální a maximální množství vody
F.	Plášť z nerezové oceli
G.	Kryt cirkulačního čerpadla

2. POUŽITÍ

2.1. OBECNÉ POKYNY

- Při vyjmutí spotřebiče z obalu se ujistěte, že jsou spotřebič i další příslušenství nepoužité a bez závad.
- Před prvním použitím si přečtete návod k obsluze.

2.2. POKYNY K POUŽITÍ

Abyste mohli vařit technikou sous vide, je třeba potraviny připravit předem. Díky důkladné přípravě bude výsledek naprosto výjimečný. Vařte jednoduše ve 3 krocích: připravte si vaříč Status Sous Vide SVC100, vyberte a zavakuujte potraviny a nakonec servírujte. Jednotlivé kroky:

2.2.1. Příprava vaříče

Připravte si hrnec, do kterého se vejde 6 – 15 l vody. Upevněním ke stěně hrnce zajistíte spotřebič. Naplňte hrnec vodou. Ujistěte se, že hladina vody nesahá pod značku pro minimální množství vody a nepřekračuje značku pro množství maximální (písm. E, obr. 1). Pro vaření používejte pouze vodu.

- a.) **Zapnutí spotřebiče.** Zapojte spotřebič do zásuvky. Rozsvítí se kontrolka (písm. C, obr. 1) a symbol . Ozve se pípnutí. Než se začne voda ohřívat, kontrolka bude svítit červeně.
- b.) **Nastavení teploty.** Pro nastavení stiskněte symbol . Pomocí otočného regulátoru nastavte teplotu. Teplotu nastavujete po 0,1 °C. (Tabulku s doporučenou teplotou a dobou vaření najdete v další části tohoto návodu.)
- c.) **Nastavení času.** Pro nastavení času stiskněte symbol . Časovač začne blikat. Nejdříve pomocí otočného regulátoru nastavte hodiny, poté opět stiskněte  a nastavte minuty.
- d.) **Uložení nastavení.** Stiskněte  pro uložení nastavení. Spotřebič začne ohřívat vodu. Chcete-li nastavení změnit, podržte  po dobu 3 vteřin a znovu nastavte čas a teplotu tak, jak bylo popsáno výše.
- e.) **Vaření sous vide.** Po dosažení požadované teploty se začne čas odpočítávat, během odpočítávání bude ":" na časovači blikat. Kontrolka svítí před dosažením nastavené teploty modře.



Obrázek 2: Ovládací panel

2.2.2. Příprava jídla a vakuování

- a.) Jídlo okořeňte a připravte podle receptu, můžete jej např. osolit a přidat čerstvé bylinky.
- b.) Pomocí vakuovačky připravené potraviny zabalte. Maso a ryby se ve vakuu marinují rychleji. Vakuum způsobí roztažení tkáně a marináda tak může rychleji prostoupit celým masem. Při vakuování potravin dbejte pokynů výrobce. Pro vakuování doporučujeme vakuové sáčky a vakuovačky značky Status. Používejte pouze vakuové sáčky určené pro vaření sous vide.
Po dosažení požadované teploty spotřebič dvakrát zapípá. Kontrolka bude blikat modře. Nyní je ten správný čas na přidání vakuově baleného jídla do vodní lázně. Poznámka: i když jídlo do vodní lázně nevložíte, časovač bude i přesto odpočítávat. Ujistěte se tedy, že jste do lázně jídlo vložili.
- c.) Všechny sáčky s jídlem musí být ponořeny. Mezi sáčky nechte nějaké místo, aby mohla voda cirkulovat. Je-li to nutné, přidejte vodu.
- d.) Nyní se můžete věnovat vašim oblíbeným činnostem. Na vaření není třeba dohlížet. Spotřebič zkontrolujte po uplynutí nastaveného času.

2.2.3. Poslední úpravy a servírování

Po uplynutí nastaveného času se spotřebič automaticky zastaví a na displeji se objeví „END“. Pro vypnutí podržte  po dobu 3 vteřin.

- a.) Opatrně vyjměte sáčky s jídlem.
- b.) Jídlo vyndejte ze sáčků, lehce osušte a zprudka opečte na pánvi.
- c.) Dobrou chuť!

Tímto způsobem si můžete maso připravit i na několik dní dopředu. Při teplotě 5 °C vydrží v lednici až 10 dní. Aby maso vydrželo takhle dlouho, je důležité jej hned po dovaření zchladit v ledové vodě a pak uložit do lednice.

3. DOPORUČENÁ DOBA A TEPLOTA PRO VAŘENÍ SOUS VIDE A DALŠÍ TIPY

Tak jako u každého nového způsobu vaření, najde si každý při sous vide své oblíbené postupy a chutě. Zde je několik základních tipů, jak si při vaření usnadnit práci.

1. Délka vaření záleží spíše tloušťce připravených potravin než na jejich hmotnosti. Čím jsou plátky masa silnější, tím déle bude vaření trvat. Dvakrát silnější steak potřebuje až 4krát více času k tomu, aby bylo v jeho středu dosaženo požadované teploty. Pokud tedy steak o výšce 2,5 cm potřebuje k dosažení teploty 60 °C minimálně jednu hodinu, bude 5 cm vysoký steak potřebovat pro dosažení stejné teploty hodiny čtyři.
2. Teplota a doba vaření záleží na tom, jak připravený chcete steak mít (krvavý, středně propečený, propečený). Pro krvavý a středně propečený steak je optimální teplota 59 °C, pro propečený pak 70 °C. Vyzkoušejte si steak připravit a najděte tu nejlepší kombinaci času a teploty.
3. Doba přípravy masa také záleží na jeho kvalitě a čerstvosti. Maso z mladého býčka bude k uvaření potřebovat méně času než maso z dospělé krávy.
4. Při přípravě zeleniny závisí doba vaření na čerstvosti. Čerstvá zelenina z vaší zahrádky bude připravena rychleji než zelenina, která již nějakou dobu leží v obchodech.
5. Drůbež je nejlepší připravovat po jednotlivých částech. Zbývající vzduch v břišní dutině kuřete by totiž mohl způsobit, že by sáček s masem zůstal na hladině a výsledkem by bylo nerovnoměrně uvařené maso.
6. Metodou sous vide se dají připravit i zmrazené potraviny. Celkovou délku vaření je ale nutné prodloužit o 20 %. Koření a bylinky je vhodné do vakuového sáčku přidat ještě před zmrazením (např. při větším množství masa).
7. Chcete-li si vychutnat zkaramelizovanou a křupavou kůrčičku, je třeba maso po dovaření ještě dodělat. Po vyjmutí masa ze sáčku jej vložte na gril nebo osmahněte na pánvi.
8. Během přípravy nepoužívejte na dochucení víno či jiný alkohol. Oproti běžné přípravě jídla (na pánvi, v troubě) se alkohol při vaření ve vakuu nevypaří. Alkohol, především víno, může při přípravě technikou sous vide v mase zanechat kovovou pachutí.
9. Pro zajištění rovnoměrného uvaření doporučujeme krájet potraviny na stejně velké a silné kousky.
10. Pro rovnoměrné uvaření rybího masa jej rozdělte na jednotlivé porce ještě před zabalením do vakuových sáčků.
11. Konzumace potravin připravených metodou sous vide se nedoporučuje těhotným ženám, malým dětem, starším osobám a osobám, které trpí onemocněním. Během přípravy dodržujte hygienické předpisy.

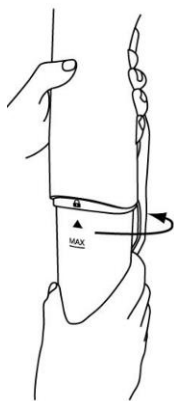
Potravina	Poznámka	Teplota	Doba vaření
HOVĚZÍ & JEHNĚČÍ			
Měkké maso (svíčková, kotleta, nízký roštěnec, rib eye, rump steak, T-bone)	Výška 2,5 cm	54 °C – 69 °C	1 - 3 hodiny
Tužší maso (plec, kýta, kliška, zvěřina)	Výška 5 cm	58 °C – 85 °C	8 - 24 hodin
VEPŘOVÉ			
Vepřová panenka		56 °C – 71 °C	1 – 4 hodiny
Vepřová kotleta	Tloušťka 3 cm	60 °C	4 hodiny
DRŮBEŽ			
Kuřecí prsa bez kosti	Tloušťka 3 – 5 cm	65 °C	1 – 2 hodiny
Kuřecí stehna s kostí	Tloušťka 3 – 5 cm	77 °C	2 – 3 hodiny

Všechny druhy ryb	Tloušťka cca 3 cm	50 °C	45 min – 1 hodina
Krevety a slávky		60 °C	1 hodina
Listová zelenina		85 °C	20 – 40 minut
Kořenová zelenina (brambory a další)		85 °C	1 – 3 hodiny
Bobulovité ovoce, meruňky a švestky	na ovocné polevy	68 °C	1,5 – 2 hodiny
Peckovité ovoce	na přesnídávky	85 °C	0,5 – 1 hodina
VEJCE	ztracená vejce	66 °C	45 min

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

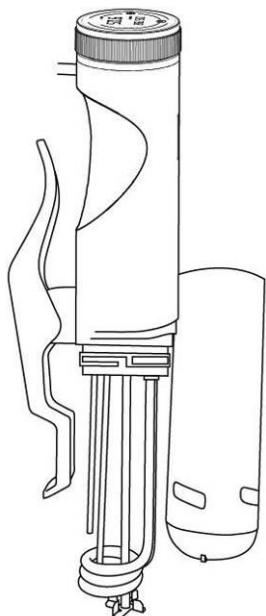
Před každým čištěním spotřebič vypněte a vypojte z elektrické sítě. Nechte spotřebič vychladnout.

Sundejte nerezový plášť topného tělesa



Obrázek 3: Držte základnu spotřebiče a otáčejte pláštěm proti směru hodinových ručiček.

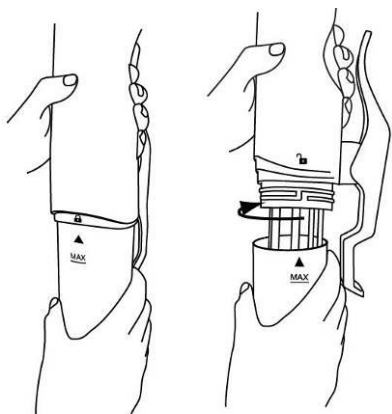
Plášť a kryt myjte v ruce běžným prostředkem na mytí nádobí nebo v myčce nádobí.



Obrázek 4: Rozložený spotřebič s topným tělesem a čidly.

K vyčištění topného tělesa a čidel použijte měkký zubní kartáček s prostředkem na nádobí. Opláchněte vodou. Nikdy ve vodě neoplachujte vrchní část ani základnu spotřebiče a ani je nedávejte pod tekoucí vodu.

Vraťte nerezový plášť zpět na topné těleso



Obrázek 5: Podržte základnu spotřebiče, nasadte plášť a zarovnejte k sobě symbol otevřeného zámku a šipky. Otáčejte pláštěm po směru hodinových ručiček, dokud nebude šipka pod symbolem zamčeného zámku.

Odstranění vodního kamene

Kvůli minerálním látkám v pitné vodě se mohou na některých částech spotřebiče objevit stopy vodního kamene. Vodní kámen negativně ovlivňuje ohřívání vody a ničí vzhled spotřebiče. Doporučujeme čistit spotřebič po každém 20. použití nebo po každých 200 hodinách používání. Pokud ve vodě zaregistrujete větší koncentraci minerálů, vyčistěte ji ještě před použitím.

Vložte vařič do nádoby s 15% roztokem vody a octa. Zapněte spotřebič a nastavte teplotu na 80 °C. Nechte běžet 3 hodiny, dokud všechn vodní kámen nezmizí.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Řešení
Během provozu se z přístroje ozývá šum.	Při běžném provozu bude motorová jednotka spotřebiče slabě hučet. Tento zvuk je normální, spotřebič je v pořádku.
Skřípavý zvuk	Nerezový plášť topného tělesa je uvolněný. Zatlačte plášť nahoru do vodící drážky a otočte doprava, dokud neuslyšíte cvaknutí. Je-li plášť pevně zajištěn, zvuk už se ozývat nebude. Ujistěte se, že není ohnuté cirkulační čerpadlo.
Srkavý zvuk	Čerpadlo vytvořilo vír, stejný jako vznikne při vypouštění vany. Přidejte více vody a lehce zamíchejte lžící.
Bublání a bublinky v hrnci	Čerpadlo nasává vzduch. Přidejte vodu.
Při vaření vajec přímo ve vodě se na nich objevují praskliny.	Pokud se vajíčka vaří volně, může dojít k poškození skořápky kvůli silnému proudu. Otočte spotřebič tak, aby cirkulační čerpadlo směřovalo ke stěně hrnce. Dojde ke zmírnění proudu. Je praktické vajíčka před přípravou zabalit do vakuového sáčku.
Zařízení nelze zapnout	- Zkontrolujte, zda na napájecím kabelu nejsou patrná poškození, jako např. známky prasknutí či třepení. Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do elektrické sítě. - Ujistěte se, že napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí elektrické sítě vaší domácnosti. - Pokud spotřebič stále nepracuje, zkuste do zásuvky zapojit jiný funkční spotřebič, abyste zjistili, zda zásuvka funguje.
Spotřebič je zapnutý, ale nepracuje.	Pokud je nastavená teplota nižší než teplota vody, spotřebič fungovat nebude.
Kontrolka během vaření svítí červeně.	- V hrnci není dostatek vody. Přidejte vodu. Hladina vody může při provozu klesnout pod čidlo z důvodu víření vody. - Při delším vaření se voda může vypařovat. Je-li to nutné, přidejte vodu.
Teplota na displeji neodpovídá skutečné teplotě.	Ponorný vaříč byl testován za použití přesných zařízení na měření teploty v profesionálních laboratořích (což neplatí pro běžné teploměry).
Spotřebič vůbec nefunguje.	Kontaktujte servisní středisko na uvedené adrese. Opravy mohou být prováděny pouze v servisním středisku společnosti Status. Byl-li spotřebič opravován kýmoli jiným, výrobce pozbývá odpovědnosti a nárok na záruku zaniká.

6. PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento výrobek odpovídá směrnicím EU:

- Směrnici o elektrických zařízeních určených pro používání v určitých mezích napětí (Úř. věst. Republiky Slovinsko, č. 27/04)
Směrnicím 73/23/EHS a 93/68 EHS a jejím dodatkům
- Nařízení o elektromagnetické kompatibilitě (Úř. věst. Republiky Slovinsko, č. 132/2006)
Směrnici 2004/108 ES a jejím dodatkům

Prohlášením ES o shodě je zaručeno, že je spotřebič bezpečný a byl prověřen a testován tak, aby splňoval všechny požadavky stanovené příslušnými normami, směrnicemi a nařízeními.

7. LIKVIDACE SPOTŘEBIČE

Symbol vyobrazený na produktu nebo na jeho obalu znamená, že na konci jeho životnosti nesmí být s výrobkem nakládáno jako s běžným domovním odpadem, ale musí být zlikvidován v souladu s pokyny místních úřadů na k tomu určeném místě. K likvidaci spotřebiče můžete využít oficiálního poskytovatele služeb sběru elektroodpadu v souladu se směrnicí o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) 2002/96/ES.

Oddělený sběr jednotlivých součástí elektrického a elektronického vybavení zabraňuje negativním dopadům na životní prostředí a minimalizuje ohrožení lidského zdraví, které se může projevit v důsledku nesprávné likvidace spotřebiče. Nadto správná likvidace umožňuje znovu použít a recyklovat některé materiály, šetří tedy energii a suroviny. Pro podrobnější informace o sběru, třídění, opětovném použití a recyklaci kontaktujte poskytovatele služeb v souladu se směrnicí OEEZ nebo navštivte obchod, kde jste spotřebič koupili.

8. PONORNÝ VARIČ SOUS-VIDE STATUS SVC100

Balení obsahuje:

- 1 ponorný vaříč Sous Vide STATUS SVC100
- 1 návod k obsluze

9. ZÁRUKA

Zařízení je určeno k přípravě potravin metodou sous vide. Jakékoliv jiné využití zařízení není vhodné a výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím. Záruka je platná po dobu dvou let ode dne prodeje koncovému uživateli. Při používání přístroje pro komerční účely se záruka zkracuje na 12 měsíců. Ušchovejte si účtenku dokládající nákup spotřebiče. Bude požadována jako doklad pro záruční služby.

Záruka se vztahuje pouze na závady způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby. Záruka se nevztahuje na opotřebení vzniklé běžným provozem a užíváním výrobku a na poškození způsobená vniknutím kapaliny do spotřebiče.

Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení řádně vyplněného záručního listu v okamžiku prodeje. Nárok lze uplatnit u prodejce nebo v autorizovaném servisu. Do záruční opravy se přijímají pouze kompletní zařízení. V případě oprávněné reklamace se záruční doba prodlužuje o dobu od okamžiku uplatnění reklamace do okamžiku převzetí výrobku uživatelem nebo okamžiku, kdy je uživatel povinen výrobek převzít. Dokladem o této době jsou přepravní listy.

Nárok na bezplatnou záruční opravu zaniká zejména v případech:

- výrobek byl používán v nesouladu s návodem k obsluze,
- byl poškozen přetěžováním, znečištěním, zanedbanou údržbou,
- zásahem do výrobku neautorizovanou osobou,
- byl používán pro jiné účely než obvyklé,
- byl mechanicky poškozen,
- byl poškozen zpracováním nevhodných látek nebo materiálu,
- byl poškozen zásahem vyšší moci.

Máte-li nějaké připomínky či otázky týkající se fungování spotřebiče či záruky, obraťte se na své servisní středisko.

SERVISNÍ STŘEDISKO
MIPAM bio s.r.o.
Rudolfovská 11
370 01 České Budějovice
Telefon: +420 386 351 961
Mobil: +420 776 584 237
Web: www.sana-store.cz

MIPAM bio s.r.o.
Rudolfovská 11
370 01 České Budějovice
Telefon: +420 386 351 961
Mobil: +420 776 584 237
Web: www.sana-store.cz