

MATTE

Sous Vide Circulator LS-SV05B

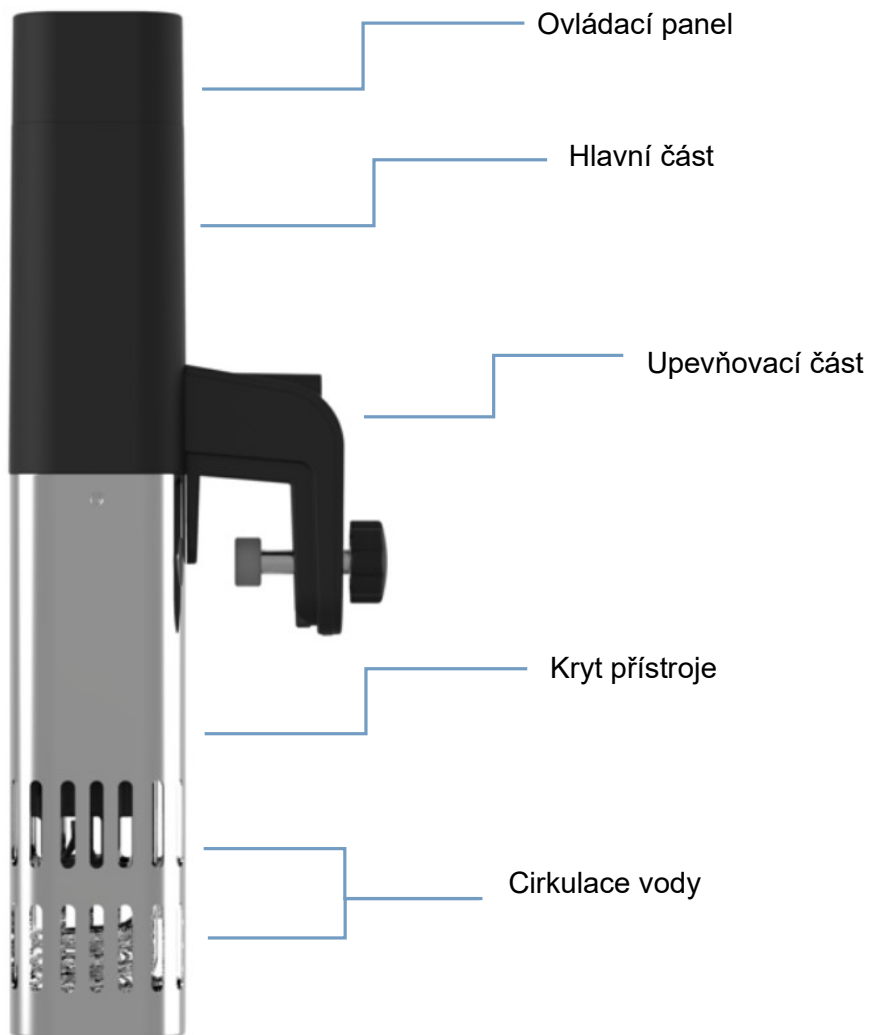
Návod k použití



Bezpečnostní upozornění

- Přístroj je určen pro použití v domácnosti.
- Provozován může být pouze osobami staršími 8 let; děti nad osm let mohou přístroj využívat jen pod dohledem dospělých.
- Přístroj používejte pouze na rovném povrchu.
- S přístrojem během provozu nehýbejte ani ho ničím nepřikrývejte.
- Přístroj nepoužívejte v těsné blízkosti zdi nebo záclon ani ve stísněném prostředí.
- Během provozu se nedotýkejte kovových částí přístroje; mohou být horké, případně používejte ochranných rukavic.
- Po ukončení provozu vyjměte přístroj opatrně, může být i po ukončení provozu horký. Nikdy nepřiklánějte tvář nad přístroj.
- Před čištěním přístroje jej vždy odpojte od elektrické sítě a nechte jej vychladnout.
- Nepoužívejte přístroj na sporáku, v troubě ani mikrovlnné troubě.
- Před použitím si pečlivě přečtěte návod k použití.
- Nenechávejte přístroj bez dozoru během provozu.
- Nepoužívejte jakkoli rozbitý přístroj ani přístroj s poškozeným kabelem. V případě poškození se vždy obraťte na zástupce výrobce nebo autorizovaný servis.
- Přístroj není určen k použití spolu s externím časovačem ani dálkovým ovládáním.
- Nedovolte, aby hladina vody sahala nad značku MAX.
- Přístroj je určen k vaření pokrmů; nepoužívejte jej pro jakékoli jiné účely.
- Jídlo musí být při použití přístroje uzavřeno v sáčku.

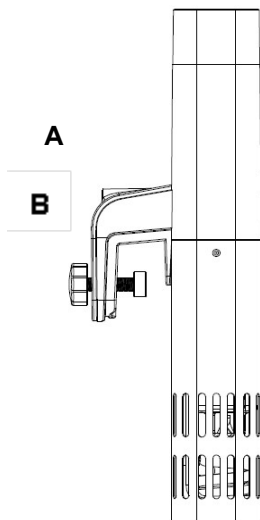
Ovládací panel a provoz



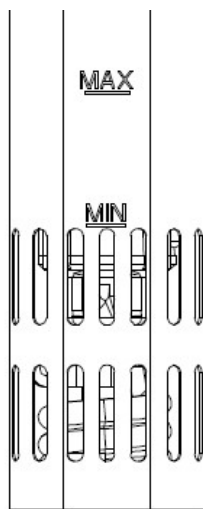
Upevněte přístroj za okraj hrnce/kontejneru pomocí upevňovací skoby..

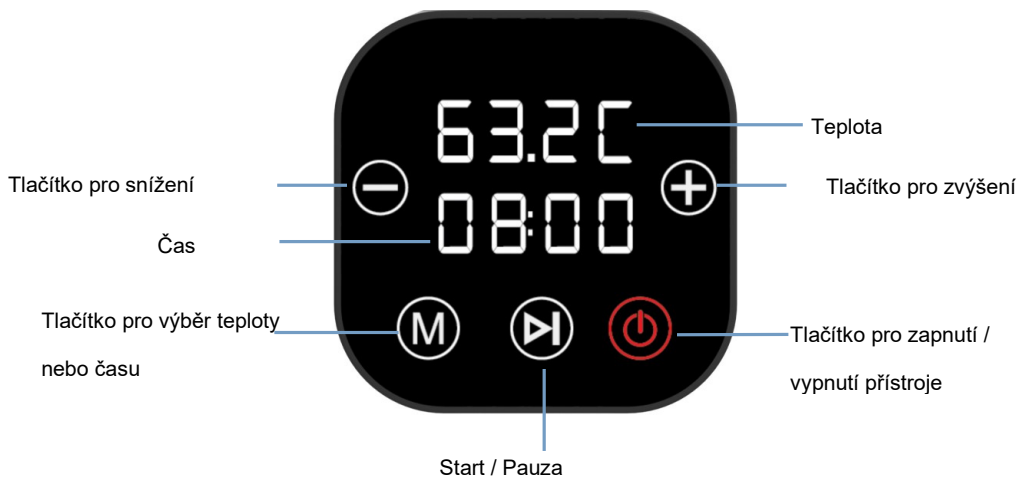
Naplňte hrnec/kontejner vodou tak, že vodní hladina bude dosahovat mezi značky MIN a MAX na přístroji.

Připojte přístroj k elektrické síti.



Během provozu se může část vody odpařovat. Udržujte objem vody v nádobě tak, aby hladina vždy dosahovala mezi značky MIN a MAX. Pro zamezení vypařování lze využívat například speciální balonky či kryty (nejsou součástí dodávky).





Popis tlačítek:



Zapnutí / Vypnutí přístroje

Stiskněte a držte tlačítko po dobu dvou vteřin pro zapnutí / vypnutí přístroje.



Tlačítko Start / Pauza

Stiskněte pro zahájení / zastavení provozu



Tlačítko pro výběr teploty nebo času

Stiskněte tlačítko pro výběr nastavení teploty nebo času provozu.

Stisknutí a podržení tlačítka po dobu 3 vteřin změní zobrazení teploty ze Celsia na Fahrenheit (základní nastavení je ve stupních Celsia; přepnutí na stupně Farenheita je možné pouze v době, kdy zařízení není v provozu).



Tlačítka pro snížení / zvýšení

Stiskněte tlačítko pro snížení/zvýšení času nebo teploty.

Při nastavení teploty změní jedno stisknutí tlačítka teplotu o 0.1°C (1 °F). Stiskněte a držte tlačítko pro rychlejší pokles/růst.

Při nastavení času změní jedno stisknutí tlačítka čas následovně:

00:10 – 02:00 o jednu minutu

02:00 – 72:00 o 30 minut. Stiskněte a držte tlačítko pro rychlejší pokles/růst.

Možnosti nastavení:

Základní nastavení: Teplota: 56 °C Čas: 08:00




Rozpětí nastavení teploty : 25-90 °C

Rozpětí nastavení času : 10 min. – 72 hodin


Provoz

Zařízení je určeno pro provoz v domácnosti ve spojení s nádobou (např. hrnec, kontejner, apod.) s doporučeným objemem 6 – 16 litrů a běžným tvarem.

Doporučená teplota pro nádobu s objemem 5 – 12 litrů je 25-90 °C, pro nádobu s objemem 12 – 16 litrů pak 25-75 °C. Použití speciálních balonků nebo pokličky zamezující odpařování je doporučeno pro vaření s teplotou nad 75 °C pro nádoby o objemu 12 – 16 litrů.

1. Po zapojení přístroje do elektrické sítě uslyšíte pípnutí, displej problikne a zhasne. Stiskněte tlačítko pro Zapnut/Vypnutí přístroje  a podržte jej po dobu dvou vteřin. Poté displej začne ukazovat základní čas 08:00 a teplotu 56 °C.
2. Stiskněte tlačítko pro výběr teploty/času  a zobrazení teploty začne blikat. Pomocí tlačítek  a  upravte nastavení teploty. Po dokončení úpravy stiskněte tlačítko pro výběr teploty/času  a zobrazení času začne blikat. Pomocí tlačítek  a  upravte čas a po dokončení úpravy stiskněte tlačítko .
3. Po dokončení úpravy a teploty stiskněte tlačítko Start  a přístroj začne pracovat. Během zahřívání ukazuje přístroj reálnou teplotu vody, časový displej neukazuje žádný čas a bliká. Po dosažení požadované teploty přístroj třikrát zapípá. Poté do nádoby vložte pokrm, stiskněte znovu tlačítko Start , přístroj opět začne pracovat a začne se odpočítávat čas. Pokud nestisknete tlačítko Start dle předchozí věty, pak přístroj každých pět minut třikrát zapípá a v případě nestisknutí tlačítka Start po dobu 30 minut se vypne.
4. Chcete-li přerušit provoz přístroje během zahřívání, stiskněte tlačítko Pauza  a přístroj zobrazí nastavený čas a teplotu a přestane pracovat. V tomto bode můžete opět přenastavit čas a teplotu podle bodu dva a následně uvést přístroj do chodu stisknutím tlačítka Start. Chcete-li přerušit provoz přístroje ve chvíli, kdy již probíhá odpočítávání času, stiskněte tlačítko Pauza . Displej zobrazuje zbylý čas a nastavenou teplotu. Čas a teplotu můžete znovu nastavit dle bodu 2 a stiskem tlačítka Start přístroj opět uvedete do chodu.
5. Jakmile skončí odpočet, přístroj pětkrát zapípá a displej zobrazí nápis “END”. Přístroj bude I nadále udržovat nastavenou teplotu po dobu jedné hodiny a čas poběží vzestupně od “0:00 do 0:59” a bude tak ukazovat čas, který uběhl od dokončení vaření. Během této doby můžete stiskem tlačítka Start  zobrazit původně nastavenou dobu vaření a teplotu.
6. Pokud uživatel přístroj nevypne, nebo neprovede jinou akci, přístroj přestane po jedné hodině automaticky pracovat a zapípá po dobu 30 vteřin.
7. Vypněte přístroj stiskem tlačítka Start / Pauza  a podržením po dobu dvou vteřin.

Odvápnění

Po zhruba 60 hodinách provozu (kumulativně) se na přístroji zobrazí nápis CLn. Stiskněte a podržte tlačítko  po dobu 3 vteřin a pokračujte odvápnovacím procesem.

Pro odvápnění použijte roztok kyseliny octové (octa) (s koncentrací 2,5 – 8 %) a vody v poměru 1:10, nastavte teplotu na 40 °C and nechte přístroj pracovat po dobu 3 hodin. V případě potřeby proces opakujte. Po odvápnění přístroj před uložením do sucha otřete.

Sous Vide vaření

Krok za krokem

Krok 1. Ochucení jídla

K lepší chuti jídla můžete před vakuováním použít marinádu, koření, bylinky, máslo či olej.

Krok 2. Zavakuujete jídlo do sáčku

Sous vide vaření vyžaduje pro přípravu zavakuování jídla do speciálního sáčku, čímž se zajistí odstranění přebytečného vzduchu a vlhkosti. Proces vakuování zároveň pomůže otevřít póry v pokrmu (maso, drůbež, ryby,...), čímž se zvýrazní a urychlí absorpce marinády a jiných ochucovadel. K zavakuování použijte vakuovací přístroje a sáčky běžně dostupné na trhu (nejsou součástí dodávky).

Krok 3. Vaření jídla

Před zahájením vaření se ujistěte, že sáček se zavakuovaným pokrmem je kompletně uzavřen. Jakmile je dosažená požadovaná teplota, umístěte sáček do vodní lázně. Ujistěte se, že sáček je zcela ponořen ve vodě a voda může lehce cirkulovat okolo celého sáčku. Použijte doporučenou dobu a teplotu přípravy, příp. vycházejte ze svých zkušeností.

Krok 4. Dokončení jídla

Po dokončení vaření metodou sous-vide můžete pro lepší vzhled či chuť pokrm ještě upravit. Týká se to například masa, které můžete chtít krátce osmahnout na plotně pro zkaramelizování.

Teplota a doba přípravy

Tabulka níže zobrazuje základní nastavení teploty a času pro různá jídla. Dobu a teplotu jídla můžete upravit dle individuálních preferencí. Vždy však dbejte na zdravotní nezávadnost. Nejste-li si jisti teplotou a dobou vaření, neodchylujte se od doporučených hodnot.

Doba vaření závisí na tloušťce jídla spíše než na jeho váze. Základní nastavení na displeji přístroje je 8 hodin. Doba vaření může být nastavena v rozmezí od 10 min. do 72 hodin.

Teplotní rozmezí přístroje je 25-90°C s přesností na 0.1°C. Odlišné teploty jsou vyžadovány pro různé typy pokrmů i stupeň "propečenosti".

Teploty masa (hovězí, jehněčí, vepřové):

RARE: 49°C

MEDIUM RARE: 56°C

MEDIUM: 60°C

MEDIUM WELL: 65°C

WELL: 71°C a více

Teploty pro drůbež:

S KOSTÍ: 82°C

BEZ KOSTÍ: 64°C

Teploty pro ryby:

RARE: 47°C

MEDIUM RARE: 56°C

MEDIUM: 60°C

Základní teplota pro zeleninu:

83°C -87°C

Indikativní doby vaření a teploty:

POKRME	TEPLOTA VARENÍ	DOBA VARENÍ	MAX. DOBA VARENÍ	TLOUŠŤKA
HOVĚZÍ & JEHNĚČÍ <u>Jemnější maso</u> Nízký roštěnec, kotlety, sirloin, Vysoký roštěnec, rump, T-bone	49°C nebo více	1 hod	až 6 hod.	1-2cm
	49°C nebo více	2 hod.	až 8 hod.	2-5cm
<u>Tužší maso</u> Plec, krk, jehněčí kýta, ramínko, klička,...	49°C nebo více	8 hod.	až 10 hod.	4-6cm

POKRM	TEPLOTA VĚŘENÍ	DOBA VĚŘENÍ	MAX. DOBA VĚŘENÍ	TLOUŠŤKA
VEPŘOVÉ: Bůček Žebra Vepřová kotleta Vepřová pečeně	82°C 59°C 56°C nebo více 56°C nebo více	10 hod. 10 hod. 4 hod. 10 hod.	až 12 hod. až 12 hod. až 6 hod. až 12 hod.	3-6cm 2-3cm 2-4cm 5-7cm
DRŮBEŽ: Kuřecí prsa s kostí Kuřecí prsa bez kostí Kuřecí stehno s kostí Kuřecí stehno bez kostí Kuřecí stehna Kachní prsa	82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C	2 hod. 1 hod. 1½ hod. 1 hod. 2 hod. 2 hod.	až 3 hod. až 2 hod. až 3 hod. až 2 hod. až 3 hod. až 2 hod.	3-5cm 3-5cm 3-5cm 3-5cm 5-7cm 3-5cm
RYBY: Libové ryby Tučné ryby	47°C nebo více 47°C nebo více	1 hod. 1 hod.	až 1 hod. až 1 hod.	3-5cm 3-5cm
MĚKKÝŠI: Krevety Humr Mušle	60°C 60°C 60°C	1 hod. 1 hod. 1 hod.	až 1 hod. až 1 hod. až 1 hod.	2-4cm 4-6cm 2-4cm
ZELENINA: Kořenová zelenina Měkká zelenina	83°C nebo více 83°C nebo více	1 hod. 1 hod.	až 2 hod. až 2 hod.	1-5cm 1-5cm

Poznámky:

1. Maximální doba vaření znamená nejdelsí doporučenou dobu vaření, po jejímž uplynutí již pokrm začne měnit strukturu.
2. Delší doba vaření může vést k odlišné struktuře uvařeného jídla.
3. Časy a teploty jsou pouze základní indikativní vodítka. K dokončení jídla na požadovanou kvalitu/strukturu může být vyžadováno delší doby vaření.
4. Tloušťka masa je měřena v zavakuovaném stavu.
5. Užší části masa se vaří rychleji.

Řešení problémů

V případě jakýchkoliv problémů s přístrojem a při zobrazení chybových kódů (E1 – E4), kontaktujte prosím servisní středisko.

Likvidace přístroje



Toto označení znamená, že produkt by neměl být likvidován spolu s běžným domovním odpadem. Přístroj zlikvidujte na místech určených pro elektrický odpad, případně kontaktujte prodejce, který se postará o ekologickou likvidaci přístroje.

Péče o zákazníky

případě jakýchkoliv dotazů prosíme kontaktujte výrobce:

ŘÍDÍCÍ SYSTÉMY spol. s r.o.

Jablonecká 648/8

460 08 Liberec

Česká republika

e-mail: info@bionaire.cz

tel.: +420 485 130 303