

# MATTE

## Sous Vide Circulator LS-SV05B

Návod na použitie

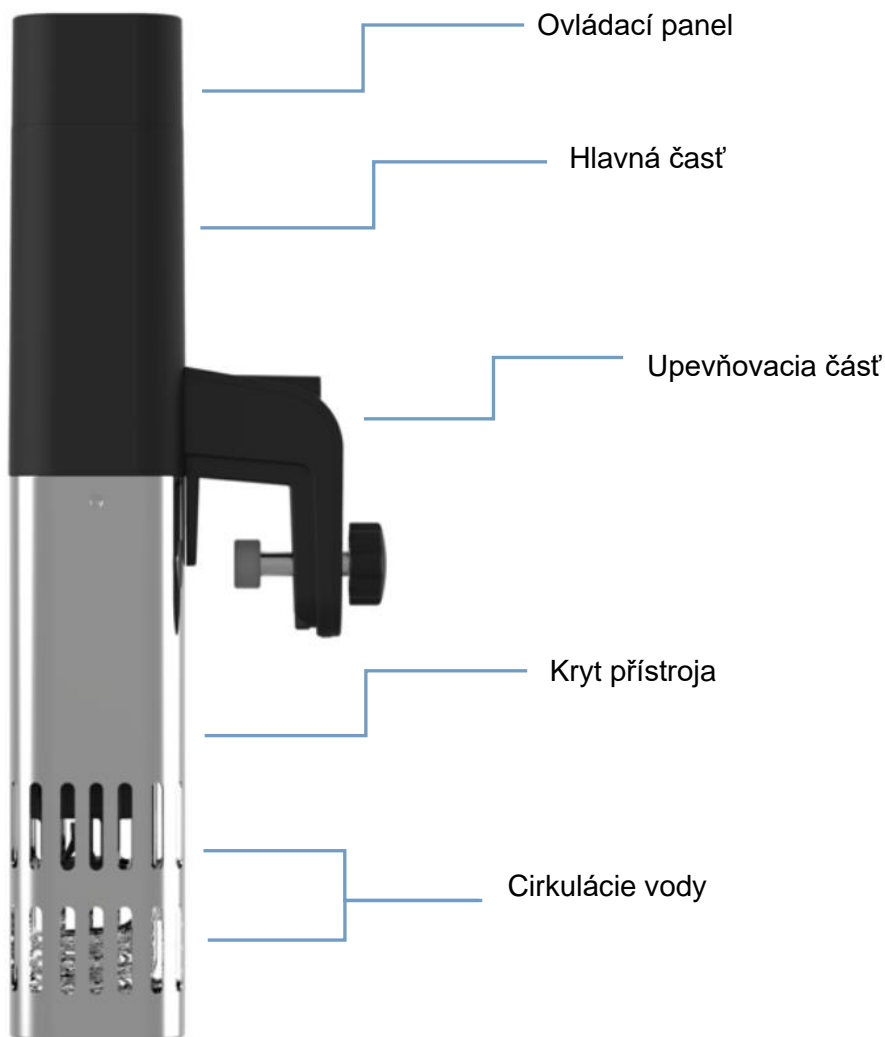


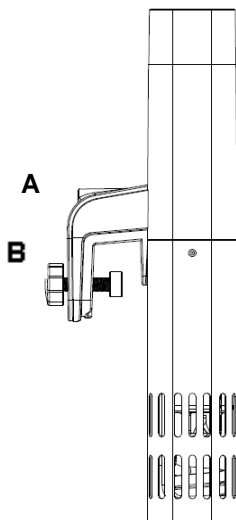
# Bezpečnostné upozornenie

Prístroj je určený pre použitie v domácnosti.

- V prevádzke môže byť iba osobami staršími 8 rokov; deti nad osem rokov môžu prístroj využívať len pod dohľadom dospelých.
- Prístroj používajte len na rovnom povrchu.
- S prístrojom počas prevádzky nehýbte ani ho ničím neprikrývajte.
- Prístroj nepoužívajte v tesnej blízkosti stene alebo záclon ani v stiesnenom prostredí.
- Počas prevádzky sa nedotýkajte kovových častí prístroja; môžu byť horúce, prípadne používajte ochranných rukavíc.
- Po ukončení prevádzky vytiahnite prístroj opatrne, môže byť aj po ukončení prevádzky horúci. Nikdy neprikláňajte tvár nad prístroj.
- Pred čistením prístroja ho vždy odpojte od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Nepoužívajte prístroj na sporáku, v rúre ani mikrovlnnej rúre.
- Pred použitím si pozorne prečítajte návod na použitie.
- Nenechávajte prístroj bez dozoru počas prevádzky.
- Nepoužívajte akokoľvek rozbitý prístroj ani prístroj s poškodeným káblom. V prípade poškodenia sa vždy obráťte na zástupcu výrobcu alebo autorizovaný servis.
- Prístroj nie je určený na použitie spolu s externým časovačom ani diaľkovým ovládaním.
- Nedovoľte, aby hladina vody siahala nad značku MAX.
- Prístroj je určený na varenie pokrmov; nepoužívajte ho pre akékoľvek iné účely.
- Jedlo musí byť pri použití prístroja uzavreté vo vrecku.

# Ovládací panel a prevádzka



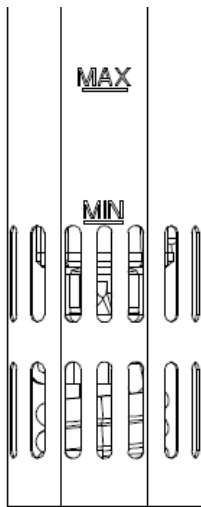


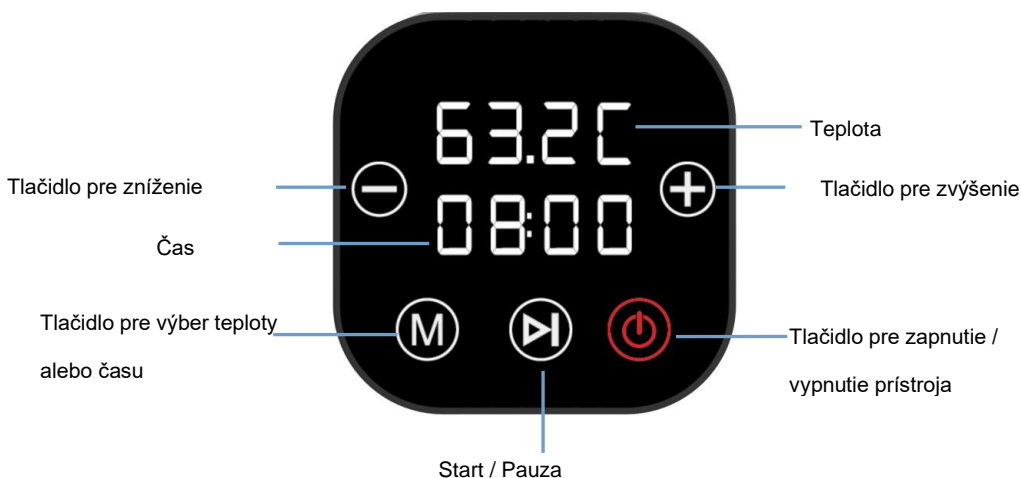
Upevnite prístroj za okraj hrnca / kontajnera pomocou upevňovacie skoby.

Naplňte hrniec / kontajner vodou tak, že vodná hladina bude dosahovať medzi značky MIN a MAX na prístroji.

Pripojte prístroj k elektrickej sieti.

Počas prevádzky sa môže časť vody odparovať. Udržujte objem vody v nádobe tak, aby hladina vždy dosahovala medzi značky MIN a MAX. Pre zamedzenie Vyparovanie možné využívať napríklad špeciálne balóniky či kryty (nie sú súčasťou dodávky).





## Popis tlačítek:



### Zapnutie / Vypnutie prístroje

Stlačte a držte tlačidlo po dobu dvoch sekúnd pre zapnutie / vypnutie prístroja.



### Tlačidlo Start / Pauza

Stlačte pre zahájenie / zastavenie prevádzky.



### Tlačidlo pre výber teploty alebo času

Stlačte tlačidlo pre výber nastavenia teploty alebo času prevádzky.

Stlačenie a podržanie tlačidla po dobu 3 sekúnd zmení zobrazenie teploty zo Celzia na Fahrenheit (základné nastavenie je v stupňoch Celzia; prepnutie na stupne Farenheita je možné len v čase, keď zariadenie nie je v prevádzke).



### Tlačidlo pre zníženie / zvýšenie

Stlačte tlačidlo pre zníženie / zvýšenie času alebo teploty.

Pri nastavení teploty zmení jedno stlačenie tlačidla teplotu o 0.1 °C (1 °F). Stlačte a držte tlačidlo pre rýchlejší pokles / rast.

Pri nastavení času zmení jedno stlačenie tlačidla čas nasledovne:

00:10 - 02:00 o jednu minútu

02:00 - 72:00 o 30 minút. Stlačte a držte tlačidlo pre rýchlejší pokles / rast.

## Možnosti nastavenie:

Základne nastavenie: Teplota: 56 °C Čas: 08:00









Rozpätie nastavenie teploty: 25-90 °C

Rozpätie nastavenie času : 10 min. – 72 hodín


# Prevádzka

Zariadenie je určené pre prevádzku v domácnosti, v spojení s nádobou (napr. Hrniec, kontajner, apod.) S odporúčaným objemom 6 - 16 litrov a bežným tvarom.

Odporúčaná teplota pre nádobu s objemom 5 - 12 litrov je 25-90 ° C, pre nádobu s objemom 12 - 16 litrov potom 25-75 ° C. Použitie špeciálnych balónikov alebo pokrievky zamedzujúce odparovaniu je odporúčané pre varenie s teplotou nad 75 ° C pre nádoby s objemom 12 - 16 litrov.

1. Po zapojení prístroja do elektrickej siete počujete pípnutie, displej preblikne a zhasne. Stlačte tlačidlo pre zapnutie / vypnutie prístroja  a podržte ho po dobu dvoch sekúnd. Potom displej začne ukazovať základné čas 08:00 and teplotu 56 ° C.
2. Stlačte tlačidlo pre výber teploty / času  a zobrazenie teploty začne blikať. Pomocou tlačidiel  a  upravte nastavenie teploty. Po dokončení úpravy stlačte tlačidlo pre výber teploty / času  a zobrazenie času začne blikať. Pomocou tlačidiel  a  upravte čas a po dokončení úpravy stlačte tlačidlo .
3. Po dokončení úpravy a teploty stlačte tlačidlo Štart  a prístroj začne pracovať. Počas zahrievania ukazuje prístroj reálnu teplotu vody, časový displej neukazuje žiadny čas a bliká. Po dosiahnutí požadovanej teploty prístroj trikrát zapípa. Potom do nádoby vložte pokrm, stlačte znovu tlačidlo Štart , prístroj opäť začne pracovať a začne sa odpočítavať čas. Pokiaľ nestlačíte tlačidlo Štart podľa predchádzajúcej vety, potom prístroj každých päť minút trikrát zapípa a v prípade nestlačenia tlačidla Štart po dobu 30 minút sa vypne.
4. Ak chcete prerušiť prevádzku prístroja počas zahrievania, stlačte tlačidlo Pauza  a prístroj zobrazí nastavený čas a teplotu a prestane pracovať. V tomto bode môžete opäť prenastaviť čas a teplotu podľa bodu dva a následne uviesť prístroj do chodu stlačením tlačidla Štart. Ak chcete prerušiť prevádzku prístroja vo chvíli, keď už prebieha odpočítavanie času, stlačte tlačidlo Pauza . Displej zobrazuje zvyšný čas a nastavenú teplotu. Čas a teplotu môžete znovu nastaviť podľa bodu 2 a stlačením tlačidla Štart prístroj opäť uvediete do chodu.
5. Akonáhle skončí odpočet, prístroj päťkrát zapípa a displej zobrazí nápis "END". Prístroj bude aj naďalej udržiavať nastavenú teplotu po dobu jednej hodiny a čas pobeží vzostupne od "0:00 do 0:59" a bude tak ukazovať čas, ktorý ubehol od dokončenia varenia. Počas tejto doby môžete stlačením tlačidla Štart  zobrazit pôvodne nastavenú dobu varenia a teplotu.
6. Ak používateľ prístroj nevypne, alebo nevykoná inú akciu, prístroj prestane po jednej hodine automaticky pracovať a zapípa po dobu 30.
7. Vypnite prístroj stlačením tlačidla Štart / Pauza  a podržaním po dobu dvoch sekúnd.

## Odvápnenie

Po zhruba 60 hodinách prevádzky (kumulatívne) sa na prístroji zobrazí nápis CLN. Stlačte a podržte tlačidlo  po dobu 3 sekúnd a pokračujte odvápnením.

Pre odvápnenie použite roztok kyseliny octovej (octu) (s koncentráciou 2,5 - 8%) a vody v pomere 1:10, nastavte teplotu na 40 ° C and nechajte prístroj pracovať po dobu 3 hodín. V prípade potreby proces opakujte. Po odvápnení prístroj pred uložením do sucha utrite.

# Sous Vide varenie

## Krok za krokom

### Krok 1. Ochutenie jedla

K lepšej chuti jedla môžete pred vakuovaním použiť marinádu, korenie, bylinky, maslo či olej.

### Krok 2. Zavakuujte jedlo do vrečka

Sous vide varenie vyžaduje na prípravu zavakuování jedla do špeciálneho vrečka, čím sa zabezpečí odstránenie prebytočného vzduchu a vlhkosti. Proces vakuovania zároveň pomôže otvoriť póry v pokrme (mäso, hydina, ryby, ...), čím sa zvýrazní a urýchli absorpcie marinády a iných ochucovadiel. K zavakuování použite vakuovací prístroje a vrečka bežne dostupné na trhu (nie sú súčasťou dodávky).

### Krok 3. Varenie jedla

Pred začatím varenia sa uistite, že vrecúško sa zavakuovaným pokrmom je kompletne uzavretý. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná teplota, umiestnite vrečko do vodného kúpeľa. Uistite sa, že vrečko je úplne ponorené vo vode a voda môže ľahko cirkulovať okolo celého vrečka. Použite odporúčanú dobu a teplotu prípravy, príp. vychádzajte zo svojich skúseností.

### Krok 4. Dokončenie jedla

Po dokončení varenia metódou sous-vide môžete pre lepší vzhľad či chuť pokrm ešte upraviť. Týka sa to napríklad mäsa, ktoré môžete chcieť krátko osmažiť na platni pre skaramelizovanie.



# Teplota a doba prípravy

Tabuľka nižšie zobrazuje základné nastavenie teploty a času pre rôzne jedlá. Dobu a teplotu jedla môžete upraviť podľa individuálnych preferencií. Vždy však dbajte na zdravotnú nezávadnosť. Ak si nie ste istí teplotou a dobou varenia, neodchylujte sa od odporúčaných hodnôt.

Čas varenia závisí od hrúbky jedla skôr než na jeho váhe. Základné nastavenie na displeji prístroja je 8 hodín. Doba varenia môže byť nastavená v rozmedzí od 10 min. do 72 hodín.

Teplotné rozmedzie prístroja je 25-90 °C s presnosťou na 0.1 °C. Odlišné teploty sú vyžadované pre rôzne typy pokrmov aj stupeň "prepečenosti".

## Teploty mäsa (hovädzie, jahňacie, bravčové):

RARE: 49°C

MEDIUM RARE: 56°C

MEDIUM: 60°C

MEDIUM WELL: 65°C

WELL: 71°C a viac

## Teploty pre hydinu:

S KOSTÍ: 82°C

BEZ KOSTI: 64°C

## Teploty pre ryby:

RARE: 47°C

MEDIUM RARE: 56°C

MEDIUM: 60°C

## Základná teplota pro zeleninu:

83°C -87°C

## Indikatívne doby varenia a teploty:

POKRM	TEPLOTA VARENIA	DOBA VARENIA	MAX. DOBA VARENIA	VÝŠKA
<b>HOVÄDZIE &amp; JAHŇACIE</b> <u>Jemnejšie mäso</u> Nízky roštenec, kotlety, sirloin, Vysoký roštenec, rump, T-bone	49°C alebo viac	1 hod	až 6 hod.	1-2cm
	49°C alebo viac	2 hod.	až 8 hod.	2-5cm
	<u>Tuhšie mäso</u> Pliecko, krk, jahňacie stehno, ramienko, glejovka,...	49°C alebo viac	8 hod.	až 10 hod.

POKRSM	TEPLOTA VARENIA	DOBA VARENIA	MAX. DOBA VARENIA	VÝŠKA
<b>BRAVČOVÉ:</b> Bôčik Rebrá Bravčová kotleta Bravčová pečienka	82°C 59°C 56°C alebo viac 56°C alebo viac	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
<b>HYDINA:</b> Kuracie prsia s kosťou Kuracie prsia bez kosti Kuracie stehno s kosťou Kuracie stehno bez kosti Kuracie stehná Kačacie prsia	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
<b>RYBY:</b> Libové ryby Tučné ryby	47°C alebo více 47°C alebo více	1 hod. 1 hod.	až 1 hod. až 1 hod.	3-5cm 3-5cm
<b>MÄKKÝŠE:</b> Krevety Homár 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
<b>ZELENINA:</b> Koreňová zelenina Mäkká zelenina	83°C alebo více 83°C alebo více	1 hod. 1 hod.	až 2 hod. až 2 hod.	1-5cm 1-5cm

### Poznámky:

1. Maximálna doba varenia znamená najdlhšiu odporúčanú dobu varenia, po uplynutí ktorej už pokrm začne meniť štruktúru.
2. Dlhšia doba varenia môže viesť k odlišnej štruktúre uvareného jedla.
3. Časy a teploty sú iba základné a indikatívne. Na dokončenie jedla na požadovanú kvalitu / štruktúru môže byť vyžadované dlhá doba varenia.
4. Výška mäsa je meraná v zavakuovanom stave.
5. Užšie časti mäsa sa varí rýchlejšie.

# Riešenie problémov

V prípade akýchkoľvek problémov s prístrojom a pri zobrazení chybových kódov (E1 - E4), kontaktujte prosím servisné stredisko.

## Likvidácia prístroja



Toto označenie znamená, že výrobok by nemal byť likvidovaný spolu s domovým odpadom. Prístroj zlikvidujte na miestach určených pre elektrický odpad, prípadne kontaktujte predajcu, ktorý sa postará o ekologickú likvidáciu prístroja..

## Starostlivosť o zákazníkov

V prípade akýchkoľvek otázok prosíme kontaktujte výrobcu:

ŘÍDÍCÍ SYSTÉMY spol. s r.o.

Jablonecká 648/8

460 08 Liberec

Česká republika

e-mail: [info@bionaire.cz](mailto:info@bionaire.cz)

tel.: +420 485 130 303